

# Mallorca

## Auf ein Neues!

Die  
schönsten  
Strände  
für Faulenzer  
und  
Aktivurlauber

### Grüne Tour

Nachhaltig, komfortabel  
und genussvoll  
quer über die Insel

### Landhotels

Erholung mit Stil in  
kleinen, feinen Refugien  
fernab der Küsten

### Palma

Shopping, Kultur und  
mallorquinische  
Lebensart in der Hauptstadt





MALLORCA:  
FALL IN LOVE WITH EVERY DETAIL  
Die spiegellose Nikon Z 6



© Tali Photography

Wohin Ihre Reise auch gehen mag – Foto Erhardt ist Ihr Partner rund um die Fotografie. Wir beraten Sie gerne in einer unserer 12 Filialen in Norddeutschland oder online unter [www.foto-erhardt.de](http://www.foto-erhardt.de)

**FOTO ERHARDT** A large, stylized red icon resembling a camera lens or a play button, positioned next to the company name.



Chefredakteur Martin Kunz

## Jenseits vom Ballermann

Unlängst habe ich eine aktuelle und seriös klingende Studie entdeckt, die der Frage nachgeht, warum deutsche Urlauber nach Mallorca reisen. Das erstaunliche Ergebnis: 70 Prozent gaben Natur und Landschaft an, 62 Prozent nannten den Strand, 57 Prozent die mallorquinische Küche, und für nur 12 Prozent ist das Nachtleben am Ballermann der Grund. Ob diese Zahlen die wirkliche Motivation widerspiegeln, können wir nur erahnen. Für die Redaktion sind sie allemal ein Grund, die wunderschöne Baleareninsel ins richtige Licht zu rücken.

Unsere Reporter und Fotografen haben idyllische Landhotels besucht – teilweise auf 5-Sterne-Niveau. Mit einem E-Mobil war Detlef Dreßlein unterwegs, um die Ökologie und Nachhaltigkeit auf Mallorca zu testen – die Voraussetzung für einen grünen Urlaub. Autorin Katja Fastrich hat besondere Menschen am Strand porträtiert. Sie arbeiten, damit andere dort Urlaub machen können. Und unser Kulinarik-Experte Helmuth Meyer hat eine Privatköchin besucht, die feinste mallorquinische Köstlichkeiten auf Bestellung kreiert. Und weil wir nicht irgendein Heft über Mallorca produzieren, sondern das ADAC Reisemagazin, finden Sie auf den nächsten Seiten auch alle wichtigen Tipps zur Anreise, zur Mobilität und dem Verkehr.

Ich hoffe, es gelingt uns, Mallorca für Sie so interessant zu beschreiben, dass wir Ihre Lust steigern können, die Insel (wieder einmal) zu besuchen – es muss ja nicht im Juli oder August am Ballermann sein.

Viel Spaß mit unserem ADAC Reisemagazin Mallorca wünscht Ihnen Ihr



**DAS MOTIV:** Nahe der Cala Santanyí genießen Kletterer Sebastián und zwei Freunde die Aussicht auf das Meer und den Felsbogen Es Pontàs

**DAS FOTO:** Wurde von der Fotografin Michela Morosini im Juni 2019 in Szene gesetzt

### 008

#### Menschen

Eine Familie zur See, ein Traditionsbäcker, ein Installationskünstler, eine Textilunternehmerin, ein Schäfer und ein Ballonpilot

### 018

#### Kurz & Gut

Ein verkehrsberuhigtes Kap, Schafe als Vogelfutter und sechs Radtourtipps: Interessantes, Kurioses, Wissenswertes

### 024

#### Kolumnen

Max Scharnigg war noch nie auf Mallorca – und gelobt Besserung

### Service

#### 036 — Tour

Sehenswertes, Aktivitäten, Unterkünfte

#### 048 — Kulinariik

Lokale von traditionell bis luxuriös

#### 060 — Kultur

Kirchen, Klöster, Museen, Galerien

#### 070 — Strände

Buchten aus Stein, Kies und Feinsand

#### 082 — Übernachten

Stilvolle Quartiere auf dem Land

#### 088 — Handwerk

Schönes aus Holz, Ton, Glas und Leder

#### 096 — Sport

Wassersport, Wandern, Radfahren

#### 108 — Tradition

Volkstümliche Feste übers ganze Jahr

#### 116 — Natur

Ein Nationalpark, sechs Schutzgebiete

#### 125 — Palma

Shops, Hotels, Restaurants, Bars

#### 125 — Südwesten

Urlauben – oder gleich einwandern?



### 026

#### Tour

Nachhaltig zur Cala Estreta: Mit umweltfreundlichen Aktivitäten wie Wandern und Radfahren, mit E-Auto und vegetarischer Ernährung versuchte unser Autor, seine Inseltour etwas verantwortungsbewusster zu gestalten.

### 050

#### Ballermann

Biergärten, Großraumdiscos und auf 450 Metern Kneipe an Kneipe – für viele ist das höchste Urlaubsglück



### 040

#### Kulinariik

Es ist angerichtet – für ein Familientreffen zelebriert die Ein-Frau-Unternehmerin Caroline Fabian in der Finca Can Salas mediterrane Küche in fünf Gängen



### 052

#### Kultur

La Seu, die Kathedrale von Palma, ist ein Gesamtkunstwerk, geprägt von gotischen Baumeistern und Künstlern wie Antoni Gaudí und Miquel Barceló



062

**Strände**

An Strände wie die Playa de Palma kommen Badeurlauber zum Chillen – und andere zum Arbeiten

072

**Essay**

Alexander Gorkow will auf Mallorca ein bisschen die Welt verbessern

074

**Übernachten**

Wir stellen interessante Boutique-Hotels in Dörfern und Städtchen vor

084

**Handwerk**

Die Früchte des unscheinbaren Johannisbrotbaums sind fast universell zu verarbeiten



090

**Sport**

Zu Land, zu Wasser und in der Luft: Beim Coasteering, Deep-Water-Soloing und Canyoning bewegt man sich durch alle Elemente

098

**Interview**

Der Luxusimmobilienmakler Marcel Remus über Häuser mit acht Bädern und seine Branche als Haifischbecken



102

**Tradition**

In den Dörfern im Norden Malloras werden bei volkstümlichen Festen Schafe gesegnet – und manchmal ist buchstäblich der Teufel los

110

**Natur**

Blauhäie, Mariendisteln und nackte Touristen – der Naturpark Es Trenc ist an Vielfalt kaum zu übertreffen

118

**Shopping**

Palma ist ganzjährig ein lohnendes Ziel – allein schon wegen der originellen Läden mit Unikaten aller Art

128

**Gesellschaft**

Eine Frage der Integration: Im Südwesten treffen sich Mallorquiner, Urlauber und Einwanderer

136

**Original**

Es kann nur einen geben? Von wegen, der Titel „König von Mallorca“ ist mehrfach besetzt

138

**Hin & Weg**

Mobilität, Klima, Events, Adressen, Dos and Don'ts sowie eine Karte

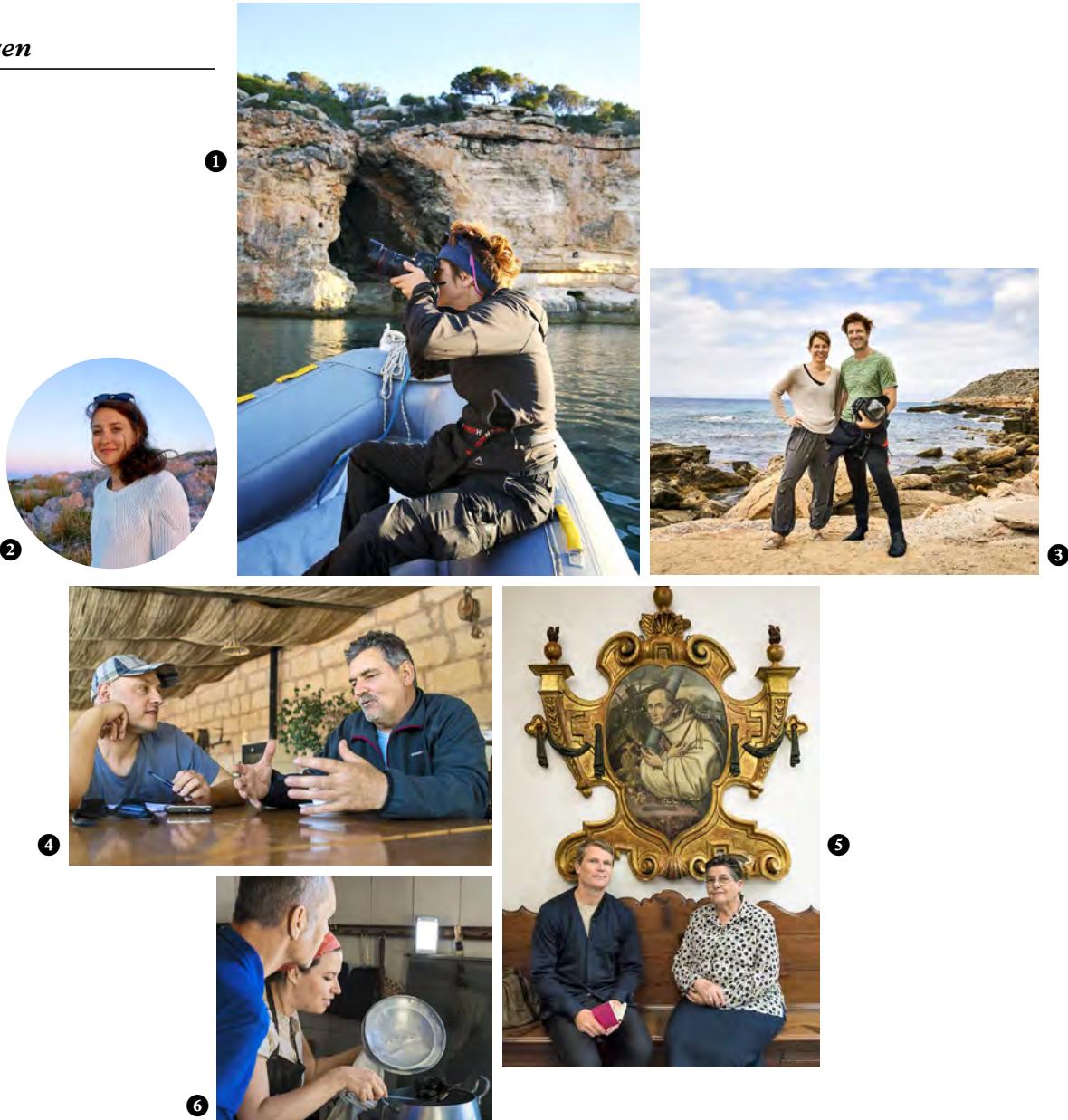
146

**Souvenir**

Die Ensaïmada ist das perfekte Mitbringsel zum Aufessen

**Rubriken**

003 — Editorial  
144 — Impressum und Vorschau



### 1 Fotografin Michela Morosini

**WASSERBAD.** Wann immer es um Aufträge am, im oder unter Wasser geht, erhält die Fotografin einen Anruf aus unserer Bildredaktion. In Gewässern fühlt sie sich mit und ohne Kamera am wohlsten. Somit standen ihr alle Perspektiven für die „nasse Sportreportage“ (S. 90) offen.

### 2 Bildredakteurin Jasmin Rozencwajg

**WINDESEILE.** An der zugigen Nordspitze Malloras erlebte das Team um unsere Bildredakteurin einen atemberaubenden Sonnenuntergang. Für die optimale Cover-Location ging es bis zu den fast unwirklich blauen Buchten im Süden. Und das hat sich gelohnt.

### 3 Redakteurin Katja Fastrich und Fotograf Rasmus Kaessmann

**ANSICHTSSACHE.** Bei der Recherche über Strand-„Arbeiter“ (S. 62) fragten sich beide des Öfteren: „Warum porträtiert uns eigentlich nie jemand?“ Das ist hiermit, wenn auch in aller Kürze, geschehen!

### 4 Autor Detlef Dreflein (links) und Pep Ollers

**VORWARNUNG.** „Das hier ist kein Hotel“, hatte der Fincabesitzer dem Autor vorab geschrieben. Vor Ort erwiesen sich die fünf Appartements aber als äußerst komfortabel. Mittelpunkt der Finca Son Lladó sind noch immer Viehzucht und Landwirtschaft – optimal bei einer Tour (S. 26) mit ökologischen und nachhaltigen Absichten.

### 5 Autor Gero Günther und Francisca Fiol Mari

**AUSSPRACHE.** Für seine Reportage über die Kathedrale von Palma (S. 52) traf der Autor die Ordensschwester. Die unkomplizierte Nonne sprach ganz offen über die Rolle der Frau in der Kirche und gab der Geschichte damit eine neue Ausrichtung.

### 6 Redakteur Helmut Meyer und Caroline Fabian

**ZUSATZNUTZEN.** Bei der Produktion der Kulinarikreportage (S. 40) durfte der Küchenbastler der Profiköchin über die Schulter schauen. Und erfuhr dabei, dass Felsenmuscheln von Menorca viel frischer und delikater schmecken als die Zuchtware aus Galicien.



# Urlaubsträume werden wahr.

## adacreisen.de

Jetzt Ihren nächsten Traumurlaub buchen auf **adacreisen.de**  
oder telefonisch unter 069 153 22 55 29\* und in jedem ADAC Reisebüro.

**ADAC**

TEXT: Jutta Christoph

FOTOS: Oliver Brenneisen

### DIE SCHIFFSBÜRGER

Es war Liebe auf den ersten Blick, als Nuria Fernández vor 20 Jahren auf der Rafael Verdera für einen Ausflug anheuerte. Am Steuerrad des Zweimasters, der 1841 vom Stapel lief, stand Mikel. Der Baske hatte das älteste noch aktive Segelschiff im spanischen Flottenregister zu seinem Zuhause gemacht. Die Katalanin aus Barcelona blieb an Bord, und das Paar segelte fortan gemeinsam vor Mallorcas Küste – ihre zwei Kinder kamen auf dem Meer zur Welt und wurden auf dem Boot groß. Statt sie später in der Schule anzumelden,

übernahmen die Eltern ihre Ausbildung selbst. „Wir kämpfen für dieselbe Idee und wachsen gemeinsam daran“, beantwortet Nuria Fernández die Frage, wie ein Familien- und Paarleben auf so engem Raum funktionieren kann. Den Unterhalt verdient die Familie mit Ausflügen für Touristen und Gruppen, Sara und Iñaki, inzwischen 20 und 21, begeistern die Gäste mit Akrobatik-Darbietungen an den Schiffsmasten. Hat die Familie im Sommer mal einen Tag frei, segelt sie in eine einsame Bucht, geht schwimmen und pflegt das Boot. Für sie ist die Rafael Verdera das fünfte Familienmitglied. [www.rafaelverdera.com](http://www.rafaelverdera.com)





## DER INSELBÄCKER

Wenn Tomeu Arbona seine Backstube in Palma betritt, fühlt er sich in die Küche seiner Großmutter zurückversetzt. Schon als Kind empfand er den Geruch von frischem Brot, süßen Apfelküchlein und Vanillecreme als etwas Himmliches. Schlicht „Glück erzeugen“ möchte der Bäcker daher bei den Menschen, die täglich in der Bäckerei an der Plaça de Weyler Schlange stehen. Sie alle wollen seine süßen Teilchen probieren oder das salzige Gebäck – das nirgendwo so gut schmeckt wie hier. „Ich folge beim Backen einer ganzheitlichen Idee“, sagt Arbona, der früher als Psychologe arbeitete, „meine Zutaten sind von höchster Qualität, kommen von unserer Insel und werden überwiegend ökologisch angebaut.“ Das Mehl stammt von Bauern, die für ihn alte Getreidesorten wieder kultivieren. Jede Ensaïmada, Mallorcas berühmte Teigschnecke, wird von Hand gerollt und muss mehrmals gehen, bevor sie in den Ofen kommt. In seiner Freizeit studiert der Bäcker historische Kochbücher und sammelt Rezepte aus Klosterküchen. Produktentwicklung heißt für ihn, das Alte zu bewahren.

[www.fornetdelasoca.com](http://www.fornetdelasoca.com)









## DAS NATURTALENT

Vom Darling der Modewelt in New York zurück auf die elterliche Mandelfinca bei Santanyí – der Umbruch im Leben des Designers Miguel Adrover hätte nicht größer sein können.

„Die Modeindustrie erstickte meine Kreativität, daher habe ich hingeschmissen“, erzählt der 53-Jährige, dessen Entwürfe zum Bestand des Metropolitan Museum of Art in New York gehören. Das Haus, in dem er jetzt lebt, ist 770 Jahre alt, fünf Generationen seiner Familie haben darin gewohnt. Auch das Gärtnern half dem früheren Stardesigner, sich in seinem neuen, alten Leben zurechtzufinden. Doch erst als er anfing, Kunst zu machen, fühlte er sich wie „neu geboren“. Für seine Installationen dekoriert er Schaufensterpuppen mit Blüten, Aquarell, Plastik, Blut und Stoffen aus seinen Kollektionen und fotografiert sie in einem alten Wasserspeicher. Zwei Monate waren die Bilder im Kulturhaus von Santanyí ausgestellt, bevor sie weiter zur Biennale nach Vancouver in Kanada reisten. Kunst ist für Adrover ein neuer Weg, auf die Missstände der Welt aufmerksam zu machen: „Eigentlich müsste ich jetzt in den USA sein und meine Stimme erheben, denn Trump verletzt mein Herz.“

[www.migueladrover.com](http://www.migueladrover.com)



## DIE ENTFLAMMTE

Llengües sind Mallorcás traditionelle Zungenstoffe, die noch in drei Webereien der Insel nach uralter Technik hergestellt werden. Eine davon ist Teixits Vicens in Pollença, ein 1854 gegründetes Familienunternehmen,

geführt von Cati Vicens (Foto) und ihrer Schwester Joana. Die festen Stoffe mit dem typischen Flammenmuster sieht man auf Mallorca überall – als Vorhänge, Kissen- und Stuhlbezüge. Inzwischen gibt es auch Taschen und Schuhe mit dem Inseldesign. „In diesem Jahr bringen wir erstmals eine kleine Modekollektion

mit Röcken, Shorts und Hosen heraus“, erzählt Cati Vicens, die Überliefertes mit frischen Ideen jung hält. Die Garne für die Stoffe werden wie schon immer aufwendig von Hand abgebunden und in Streifen eingefärbt, so entstehen die züngelnden Flammen auf dem Stoff. Für die Kollektion kreierten die Schwestern

eine neue Farbe: ein sattes Dunkelgrün, das an die Blätter von Olivenbäumen erinnert. Wer Lust hat, sich nicht nur die Verkaufsläden, sondern auch die Weberei anzusehen, kann das jederzeit ohne Voranmeldung tun.

[www.teixitsvicens.com](http://www.teixitsvicens.com)



## DER WOLL-LUSTIGE

Im Frühjahr beginnen die 600 Schafe von Guillermo Reus anders zu riechen, dann rückt die Zeit der Schafschur auf Mallorca näher. Der 44-Jährige betreibt mit seiner Frau eine Finca in Lloseta und züchtet mallorquinische

Schafe der autochthonen Rasse Oveja roja Mallorquina. Hart sei das Leben eines Schäfers rund ums Jahr, nur zwischen April und Juni, da sei es noch ein bisschen härter, sagt Guillermo Reus. Er gehört zu den sechs verbleibenden Schafscherern der Insel, die im Frühjahr rund 230 000 Tiere von ihrer schweren Wolle befreien.

Die Arbeit ist ein Knochenjob und nur lukrativ, wenn man extrem schnell arbeitet. Sein Rekord liegt bei 407 Schafen am Tag. Geschoren werden die männlichen Zuchtschafe und Muttertiere. Die Milchlämmer haben noch ihr Babyfell, wenn sie mit ein bis zwei Monaten unters Messer kommen, um zartes Fleisch zu liefern.

Der Verkauf von Lammfleisch zusammen mit den Früchten ihrer Johannisbrot- und Mandelbäume bringen Guillermo Reus und seine Familie übers Jahr. Den Beruf, sagt der Schäfer, muss man im Blut haben. „Ein Bürojob würde mich langsam umbringen.“

## DER ABGEHOBENE

An seine erste Fahrt im Heißluftballon erinnert sich Ricardo Aracil noch genau: „Ich schwebte in den Himmel und fühlte mich schwerelos und frei.“ Das Fluggefühl im Heißluftballon ist immer sanft, weil man den Wind nicht spürt. „Man ist der Wind“, sagt Aracil, der seit 30 Jahren Ballonfahrten über Mallorca anbietet und dabei mehr als 5000 Flugstunden gesammelt hat. Die Ausflüge starten von seiner Station bei Manacor im östlichen Teil der Insel. Wohin die Reise geht, bestimmt der Wind. Frühmorgens sind laut Aracil die schönsten und sichersten Fahrten, es gibt kaum Wind, und der Ballon hebt sanft vom Boden ab. „Der Blick aus 300 Meter Höhe sorgt für neue Inselperspektiven“, sagt der Katalane aus Barcelona, der schon Länder wie Tansania, Japan und Mexiko im Heißluftballon bereist hat. Der Höhepunkt für den Piloten ist in diesem Jahr aber die Europameisterschaft der Heißluftballone, die erstmals auf Mallorca stattfindet. Mehr als 100 Ballone aus aller Welt fliegen dann über der Insel um die Wette.

[www.mallorcaballoons.com](http://www.mallorcaballoons.com)





## Kurz & Gut

**Mallorca in Zahlen.** Den **höchsten Punkt** der Insel markiert mit **1445 m** der **Puig Major**, weitere **10 Berge** ragen mehr als **1000 m** in die Höhe. Pro Jahr werden knapp **7000 Tonnen Mandeln** geerntet sowie auf **2300 Hektar 45 000 Hektoliter Wein** produziert. Zurzeit sind auf den Balearen etwa **40 Rebsorten** bekannt. Auf Mallorca gibt es etwa **200 Tropfsteinhöhlen**, die Stalaktiten wachsen in **100 Jahren** etwa 1 Zentimeter. Von den ausländischen Käufern von **Immobilien** stellen die **Deutschen 37 Prozent**, gefolgt von den **Briten** mit **18 Prozent**. Auf **1000 Mallorquier** kommen etwa **900 Autos**

**Völkerverständigung.** Auf Mallorca gibt es zwei Amtssprachen: Hochspanisch (Kastilisch) und Katalanisch. Letzteres ist eine eigenständige Sprache, die sich aus dem Vulgärlatein entwickelt hat und ab dem 8. Jh. in den Pyrenäen gesprochen wurde. Orthografie und Grammatik vereinheitlichte Pompeu Fabra Anfang des 20. Jahrhunderts. Während der Franko-Diktatur galt ausschließlich Kastilisch als Amtssprache, seit der Autonomie der Balearen 1983 ist Katalanisch gleichberechtigt. 2017 legte die Balearen-Regierung per Dekret fest, dass Katalanisch verpflichtend ist für den öffentlichen Dienst. Das Mallorquinische wiederum ist ein Dialekt des Katalanischen. Ein katalanisches Sprichwort lautet:

*„Si el pare es músic, el fill es ballador.“*

Wenn der Vater Musiker ist, ist der Sohn Tänzer, d. h., der Apfel fällt nicht weit vom Stamm.

Hier ein kleiner Mallorquinisch-Sprachführer:

<b>Bon dia! / Fins un altra!</b>	Guten Tag! / Auf Wiedersehen!
<b>Me nomc ...</b>	Ich heiße ...
<b>sí/no/gràcis.</b>	ja / nein / danke
<b>Perdó ...</b>	Entschuldigung ...
<b>Que val...?</b>	Was kostet ...?
<b>Voldria ...</b>	Ich hätte gern ...
<b>No xerr mallorqui.</b>	Ich spreche kein Mallorquinisch
<b>Durà es conte, per favor!</b>	Die Rechnung, bitte!
<b>s'entrada / sa sortida.</b>	der Eingang / Ausgang
<b>es Banyo.</b>	die Toilette



## Dem Namen nach

**DESIGN.** Wie hieß noch mal der nette Typ, mit dem die Nacht in der Bar und im Club wie im Flug verging? Vielleicht war er ja mal bei Arturo Segura in dessen Werkstatt neben der Església

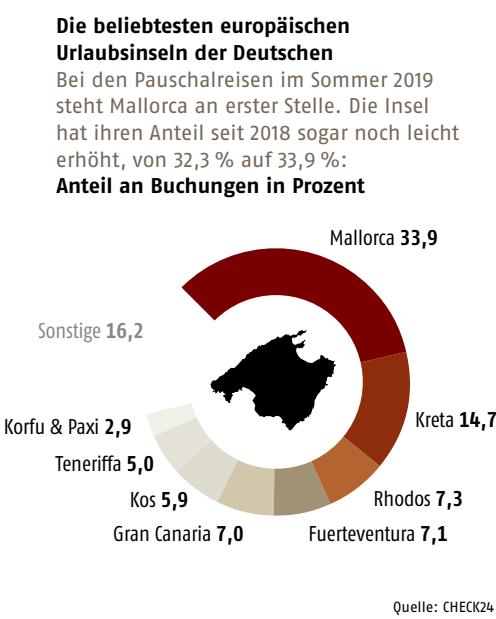


de Santa Eulàlia in Palma und hat sich einen Anhänger mit seinem Namen fertigen lassen, der um seinen Hals baumelt. Also mal unauffällig einen Blick in das aufgeknöpfte Polohemd werfen ... Designer und Restaurator Segura arbeitet an Maschinen, mit denen schon sein Großvater gehämmert, gebohrt und poliert hat. Jedes Objekt ist ein handgearbeitetes Einzelstück, dessen Ausarbeitung er ausführlich mit dem Kunden bespricht. Der Anhänger aus Sterling-silber und Mineralglas, eher Schmuckstück als Souvenir, kostet ca. 150 €.

[www.facebook.com/ambartsf](http://www.facebook.com/ambartsf)



**Warteschleifen:**  
Vom Cap de Formentor  
reicht der Blick nach  
Osten bis Menorca,  
im Westen zur Bucht  
Cala Figuera – und zum  
Sonnenuntergang



## Gesamtpaket

**EVENT.** Was nützt der gepflegteste Oldtimer, wenn sein Besitzer in ausgebeulten Jeans am Steuer sitzt? Nach diesem Prinzip wird bei der „Mallorca Classic Week“ nicht nur Wert auf den tadellosen Zustand der mindestens 30 Jahre alten Automobile und Jachten gelegt. Man zeigt sich schließlich in Port Adriano, einem der exklusivsten Häfen im Mittelmeerraum. Also sind die Damen und Herren Automobilisten gebeten, sich im zeitgenössischen Stil der Baujahre ihrer Fahrzeuge zu kleiden, „Damen gern mit Hut“. Und zum Event gehören konsequenterweise außer



der technischen Inspektion der Fahrzeuge ein Concours d'Elégance mit Dinner Dance und Swing.

[www.mallorcaclassicweek.com](http://www.mallorcaclassicweek.com)

## In alle Winde

**MOBILITÄT.** Frei wie der Wind – das trifft am Cap de Formentor, von den Mallorquinern auch „Treffpunkt der Winde“ genannt, nur noch auf Einheimische, Buspassagiere und Radfahrer zu. Die Zahl der Autos, die den nördlichsten Punkt Mallorcias mit seiner bis zu 384 Meter aufragenden Steilküste ansteuern, war zuletzt auf 300 pro Stunde angewachsen. Das hatte lange Staus und chaotische Verhältnisse zur Folge. 2018 war die Straße zum spektakulären Aussichtspunkt Mirador Es Colomer und zum Kap mit dem stattlichen Leuchtturm in einem Pilotversuch für Autos und Motorräder gesperrt worden, Ausnahmen gab es nur für Anwohner und am Kap Beschäftigte. So ging die Zahl der Privatfahrzeuge auf der kurvenreichen Strecke um 90 Prozent zurück. Das kommt vor allem Radlern zugute, die sich die knapp 11 km nur noch mit Ausflugs- und vier Shuttlebussen (ab Platja de Formentor) teilen müssen. 2019 gilt die Beschränkung noch bis 15. September zwischen 10 und 19 Uhr und auch für die Rückfahrt. Die Treffen der „vier großen Brüder“ Tramuntana, Ponent, Migjorn und Llevant mit ihren windigen „Cousins“ Gregal, Mestral, Llebetx und Xaloc können nun also viel ungestörter verlaufen.



## Tumbet

Zutaten für 4 Pers.: 2 Auberginen, Salz, 2 Dosen gehackte Tomaten, Pfeffer, 6 Kartoffeln, 4 Knoblauchzehen, Olivenöl, 1 Paprikaschote

**GEMÜSE.** Bei Beyond Meat besteht „Fleisch“ aus Erbsenprotein und Rote-Bete-Saft, bei der Fastfood-Kette Arby's eine „Karotte“ aus Putenbrust... Die kulinarische Welt gerät aus den Fugen, da bietet ein Gemüsegericht in Form von Gemüse Sicherheit! Die Auberginen in Scheiben schneiden, mit Salz bestreuen und in ein Sieb geben, die Tomaten mit Salz und Pfeffer würzen. Die Kartoffeln schälen, in Scheiben schneiden, in Öl anbraten und herausnehmen. Dann im Öl die Paprika in Streifen, den geschälten Knoblauch und die trocken getupften Auberginen braten. In einer geölten Form (wenn möglich in einer tönernen Greixonera) oder in Portionsformen Kartoffeln, Auberginen, Paprika, Knoblauch und Tomaten schichten. Den Tumbet bei 200 Grad etwa 15 Minuten überbacken. Mit frischen Kräutern angerichtet, mundet er Veganern solo, Karnivoren als Beilage zu Fisch, Fleisch und Eierspeisen.

## Überschall

**EVENT.** Wegen der beeindruckenden Kulisse und der perfekten Akustik ist der Torrent de Pareis ein ganz besonderer natürlicher „Konzertsaal“: Die senkrechten Wände der Schlucht reflektieren und verstärken den Schall. Auf dem Programm stehen Klassik, Gospel, Jazz und Filmmusik, zum traditionellen Abschluss stimmen

die Sänger und die bis zu 3000 Zuhörer gemeinsam die mallorquinische Nationalhymne „La Balanguera“ an. Am ersten Sonntag im Juli 2020 wird das spezielle Konzert zum 56. Mal über die Naturbühne gehen, am besten reist man – auch ganz speziell – mit dem Tren de Sóller, der Straßenbahn, nach Port de Sóller und dem Schiff nach Sa Calobra an.



**Ihr Urlaub fällt aus?  
Mit uns freuen Sie sich  
auf den nächsten.**

**Die ADAC  
Reiserücktritts-  
Versicherung.**

Jetzt informieren auf [adac.de/reisesicherheit](http://adac.de/reisesicherheit),  
unter 0800 510 12 13 04 (Mo. - Fr. von 8 - 18 Uhr)  
und in jeder ADAC Geschäftsstelle.



ADAC Versicherung AG

**ADAC**

## Schon gesehen, gehört, gelesen?

**MEDIEN.** Mit den Wochenblättern „Mallorca Magazin“ und „Mallorca Zeitung“ sind deutsche Urlauber und Residenten bestens versorgt. Das „Inselradio Mallorca“ ist Spaniens erfolgreichster deutschsprachiger Radiosender, daneben hört man hier die „Deutsche Welle“.

**01 „CLOUD ATLAS“** Unter anderem in der Tramuntana verfilmt die Geschwister Wachowski und Tom Tykwer die Schicksale von sechs Personen. Dabei: Tom Hanks, Susan Sarandon und Halle Berry.

**02 „JUST FOR TONIGHT“** Die mallorquinische Band Go Cactus überträgt auf dieser EP den Sound der 60er in frischen Indie-Garage-Rock.

**03 „LEGENDÄRES MALLORCA“** Mallorca-Stammgast Axel Nowak hat 66 Orte, Ereignisse und Personen zusammengetragen, z.B. einen Auftritt Marlene Dietrichs als exzentrische Diva.



01



02

03



## Nachgefragt bei...

Nora Müller, 29, die auf der Finca Son Pons als Umwelterzieherin mit Gänse- und Mönchsgeiern arbeitet



Zum Geier: Seit Juli 2018 ist die Umweltwissenschaftlerin Nora Müller auf der Finca Son Pons in Campanet im Einsatz

## Züchten Sie Schafe als Vogelfutter?

„Das ist ein bisschen zugespitzt ausgedrückt, aber richtig. Im Zentrum für Naturschutz im Mittelmeerraum päppeln wir Geier wieder auf, die verletzt aufgefunden wurden. Manche können wir wieder fit für das Leben in freier Natur machen. Andere erholen sich nicht mehr vollständig, z.B. von einem Bruch des Flügelknochens, für die sind wir eine Art Pflegeheim. Und natürlich

brauchen die Tiere jede Menge Futter, daher züchten wir Schafe, ihre natürliche Hauptnahrung, töten sie und legen das Aas als Futter aus. Gänse- und Mönchsgeier jagen nämlich nicht aktiv, wie früher angenommen wurde, sondern fressen kleine bis mittelgroße Kadaver. Unsere derzeit neun Vögel brauchen zwei bis drei Schafe pro Woche. Mönchsgeier waren auf Mallorca in den

80er-Jahren fast ausgerottet, zuletzt konnten wir wieder rund 200 zählen. Das seit 1987 laufende Projekt zur Wiederherstellung der Population ist also recht erfolgreich. Besonders freuen wir uns hier über den Besuch von Kindern. Die sind zunächst mal schwer beeindruckt von den 2,80 Metern Flügelspannweite, dann aber sehr neugierig.“

[www.bvcf.eu](http://www.bvcf.eu)

**Radfahren.** Egal ob Mountainbiker, Stadttouristen oder Rennradler – auf Mallorca findet jeder das passende Revier

**1 Für die Harten:** Auf dem Mountainbike komplett durch die Tramuntana.  
**121 km, 5 Std. Fahrtzeit, schwer, 3197 Höhenmeter.**  
 Tour von Port d'Andratx via Sóller mit einem 14 km langen, 6,2 % steilen Anstieg, zwei Tunnels (Stirnlampel) und dem Kloster Santuari de Lluc nach Port de Pollença.  
[www.bikeislandmallorca.com](http://www.bikeislandmallorca.com)

**2 Für Stadtradler:**  
 Mit einem Cruise-Bike durch das Zentrum von Palma.  
**3 Std., 30 € / Pers., inkl. Rad, Helm und Reiseleiter.**  
 Geführte Rundtour zu den Highlights, u. a. mit Stadtmauer, Königspalast, Kathedrale, Rathaus und Paseo del Born. Ganzjährig ab Can Puigdorfila 5 und Avda. Gabriel Roca 44.  
[www.callandridemallorca.com](http://www.callandridemallorca.com)

**3 Für Badebiker:** Vom Hafen der Hauptstadt mit einem Citybike zu den Stränden östlich von Palma.  
**36,6 km, 2 Std./19 Min., mittelschwer, 80 Höhenmeter.**  
 Aus Palma führt die Tour überwiegend auf befestigten Wegen entlang der Strände nach S'Arenal und zurück. Kein besonderes Können erforderlich.  
[www.komoot.de](http://www.komoot.de)

**4 Für Aussichtsreiche:**  
 Auf dem Rennrad ab Port de Pollença zum Cap Formentor (Foto) und zurück.  
**40 km, 1 Std./45 Min. bis 2 Std./30 Min., mittelschwer, 1098 Höhenmeter.**  
 Ganzjährig populäre, dank dem Autofahrverbot seit 2018 angenehm durchzuführende Tour. Hügeliges Gelände, wegen eines kurzen Tunnels Beleuchtung mitnehmen.  
[www.bikeislandmallorca.com](http://www.bikeislandmallorca.com)

**5 Für Halbstarke:**  
 Mittellange Rennradtour im Süden ab/bis Sa Ràpita.  
**60 km, 3 bis 4 Std., leicht, flaches Gelände.**  
 Nahe dem Naturstrand von Es Trenc, daher gut mit Baden zu kombinieren: von Sa Ràpita auf der 6030 in Richtung Campos, auf die 6014 Richtung LLucmajor, auf dem Camí de Sa Sorda zum Camí des Palmer bis LLucmajor, auf dem Camí de cabo blanco zur 6014, auf der 6015 zurück nach Sa Ràpita; Radrouten mit Holzschildern gekennzeichnet.

**6 Für Ausdauernde:**  
 Lange Rennrad-Rundtour ab/bis Sineu, mit Abstecher in ein Tramuntana-Hochtal.  
**110 km, 7 Std., mittelschwer, flaches bis hügeliges Gelände.**  
 Vom Radlertreff Sa Mola 13 in Sineu über Lloret de Vistalegre, Aigaida, Santa Eugenia, Santa María, Bunyola, Orient, Lloseta, Biniamar, Selva, Campanet, Buger und Muro zurück nach Sineu.

Weitere Informationen zum Radfahren finden Sie auf den Seiten 36, 83, 97 und 140



# Upgrade

**ARCHITEKTUR.** Für Qualitätstourismus und ansprechende Architektur war Magaluf lang nicht bekannt. Vielmehr prägten triste Hotelhochhäuser der 2- und 3-Sterne-Kategorien, Pubs und Bingobuden das Bild – und auch die Dominanz feierwütiger Jugendlicher und Studenten führte zu Problemen. Das hat sich geändert: Seit 2012 hat eine spanische Hotelgruppe 250 Millionen Euro in elf ihrer Häuser investiert, nun ist Magaluf das Reiseziel mit dem höchsten Anteil an 4- und 5-Sterne-Hotels auf Mallorca. Ein deutscher Veranstalter hat seine Reiseprogramme für Studenten getrichen, dafür stieg die Zahl von Familien, Erwachsenen und Senioren. Stellvertretend für das Projekt „New Magaluf“ steht das Innside Calviá Beach. Bei



dem Neubau wurde großer Wert auf Umweltverantwortung und Energieeffizienz gelegt, auf elegante Architektur – und eine spektakuläre Dachgestaltung: „On top“ liegen Bali-Betten, Bars und der größte frei schwebende Pool Europas. Und: Pubs, Bingo und Billard sind ganz weit weg.

[www.melia.com](http://www.melia.com)

Durchblick: In 20 m Höhe schwebt der gläserne Pool des Innside Calviá Beach über dem Badeort Magaluf



Taubenschlag: Die Fundación Yannick y Ben Jakober bewahrt einen ganzen Zoo aus Granit. Auch diesen Vogel schufen die Bildhauer Yannick Vu und Ben Jakober

## In Stein gemeißelt

**KUNST.** Unter Einheimischen, die Besuchern etwas Besonderes zeigen möchten, rangiert die Fundación Yannick y Ben Jakober ganz oben. Gründe gibt es genug: Das Hauptgebäude des Museo Sa Bassa Blanca entwarf der Ägypter Hassan Fathy im hispanisch-maurischen Stil. Für Türen und Bodenfliesen verwendete er antike Elemente aus Andalusien, Nordspanien und Marokko. Und er baute eine hölzerne Kassettendecke von 1498 ein, die zum Kulturerbe der Balearen erklärt wurde. In der ehemaligen Zisterne sind rund 150 Kinderporträts aus dem 16. bis 19. Jahrhundert ausgestellt, im Skulpturenpark steinerne Tiere der Gründer Ben Jakober und Yannick Vu. Dabei ließen sie sich von ar-

chäologischen Figuren weltweit inspirieren und wandelten Nilpferd, Elefant, Katze, Rhinozeros, Widder und Stier in Granit. Blumenfreunde steuern den Rosengarten an und bewundern 100 Varietäten alter englischer Rosen. Wer sich gar nicht sattsehen kann, lässt den Blick über Mallorcas Norden und das Meer schweifen.

[www.msbb.org](http://www.msbb.org)

aus Palma nach Paderborn zu holen. Die Macher von Palmaria leiteten den Markennamen von den Römern ab, die 123 v. Chr. Palmaria Palmensis („Siegespalme“) gründeten, das heutige Palma. Dass heute eine Insel vor der Küste der italienischen Cinque Terre Palmaria heißt, wollen wir hier mal großzügig übersehen und lassen uns geografisch ein bisschen einseifen.

[www.palmaria-mallorca.com](http://www.palmaria-mallorca.com)

## Nachglühen

**DUFT.** Die Sonne wärmt, der Wind weht den Duft blühender Orangenbäume an den Pool und lässt die Palmen rascheln... Wer möchte diese Eindrücke nicht aus dem Urlaub in den Alltag übertragen? Mit einer Duftkerze, einer Seife oder dem Eau de Cologne „Flor de Naranjo“ ist zumindest der olfaktorische Anteil leicht



Max Scharnigg, 1980 in München geboren, schreibt für die Süddeutsche Zeitung und das Magazin der Süddeutschen. Zuvor war er als Autor u. a. für AD, Merian, Harper's Bazaar und Nido tätig. Mit „Hotel Fatal“ verfasste er ein Reisebuch, das 2010 erschien. Sein Roman „Die Besteigung der Eigernordwand unter einer Treppe“ wurde für den Ingeborg-Bachmann-Preis nominiert.



## Die Pflichtinsel

Neulich war es wieder so weit, auf der Pressekonferenz eines Reiseveranstalters inklusive Häppchen. Bei solchen Veranstaltungen hört man als Journalist erst zehn Minuten einen Vortrag über die verborgenen Schönheiten des Tannheimer Tals oder die noch verborgeneren Wunder des Omans und steht dann vierehalf Stunden rum, um mit den Kollegen zu plaudern. Dabei kam es diesmal, wie es kommen musste – irgendwann landete die Runde aus Reisejournalisten und Travel-Influencern beim Thema Mallorca. Kein Wunder, es war Frühling, und das ist die Jahreszeit, in der ganz Deutschland reflexhaft immer an Mallorca denkt. Also fast ganz Deutschland. Denn Mallorca ist mein blinder Fleck. Ich bin Mallorca-Analphabet, und das ist in diesen Kreisen ein absolutes Tabu. Als ob man als Filmkritiker noch nie „Pulp Fiction“ gesehen hätte oder als Surfer noch nie das Meer. Dabei weiß ich gar nicht, wie es so weit kommen konnte. Vielleicht sollte ich eine Selbsthilfegruppe gründen.

Eine ganze Weile bin ich mit diesem Mangel aber noch recht gut gefahren. Früher konnte man nämlich beim Thema Mallorca so ein bisschen die Nase rümpfen, vielleicht zusätzlich sogar noch die Augenbrauen hochziehen und damit andeuten, dass man die Sache aus ideologischen Gründen ablehnt, Stichwort „Ballermann“. Ich wand mich also immer wieder versnobt aus der Affäre und sprach umso wortgewaltiger von den Vorzügen Korsikas, Siziliens und Sardinien, um abzulenken. Diese Taktik klappt aber längst nicht mehr. Erst konterten einige Profis mit den „ruhigen, schönen Ecken“, die sie und ein paar Eingeweihte auf

Mallorca entdeckt hätten. Und heute, heute ist offenbar die ganze Insel ein hipper Spielplatz der Eingeweihten und Liebhaber geworden, ganz Mallorca quasi eine einzige ruhige, schöne Ecke. Meine Ablehnung ist also kaum mehr logisch zu begründen. Sicher, ich wäre bereit, sofort auf die Insel zu fliegen, um den versäumten Stoff nachzuholen. Aber irgendwie ist das jetzt so, als wolle ich unbedingt zur Gewinnermannschaft gehören, gegen die ich davor noch gewettet hatte. Ein mallorquinischer „Adabe“ wäre ich dann, und gegen die ist man als Münchner besonders allergisch. Es hat zwar niemand so richtig ausgesprochen, aber ich bilde mir ein ungeschriebenes Gesetz ein, das besagt, dass das neue Mallorca nicht genießen kann, wer vorher nicht auch das alte erlebt hat. Die Sache ist jedenfalls total verfahren. Ich habe schon Einladungen abgesagt, aus Angst, vor Ort als Hochstapler entlarvt zu werden, der sich nur ins gemachte Nest setzen möchte.

Ich sehe also keinen anderen Ausweg, als nächsten Frühling, wenn alle anderen zu ihren Olivenhain-Fincas und kleinen Thalasso-Hotels auf die Insel fahren, als Nachzügler am Ballermann vorstellig zu werden. Mir in der Schinkenstraße als letzter Deutscher demütig einen Plastikeimer aufzusetzen und unter dem Absingen von Mickie-Krause-Songs pflichtschuldig einen Ganzkörper-Sonnenbrand zu holen. Es wird ein jahrelanger, schmerzhafter Prozess sein, aber es geht nicht anders. Irgendwann werde ich den Vorsprung der Connaisseure aufgeholt haben und endlich in die Mallorca-Liga der ruhigen Ecken aufsteigen. Und dann, dann war ich endlich auch mal da. —

# Mit Sicherheit mehr erleben.

Der ADAC Reiseführer plus – immer alles dabei für eine unvergessliche Zeit.

- **ADAC Tipps und Empfehlungen:** für ein ungetrübtes Reisevergnügen
- **Umfangreicher Magazinteil:** spannende Themenseiten zu Land und Leuten
- **Unvergessliche ADAC Traumstraßen:** hier ist der Weg das Ziel

Überall, wo es Bücher gibt, und beim ADAC.  
[adac.de/shop](http://adac.de/shop)

Mit Maxi-Faltkarte und  
praktischer Spiralbindung



**ADAC**

# Was für ein Öko-Trip ...

Ressourcenschonend, sauber und mit guter Klimabilanz – so dürfte ein verantwortungsbewusster Urlaub in Zukunft aussehen.

Wir haben es probiert: mit E-Auto, Fahrrad, zu Fuß – mit vegetarischer Ernährung und nachhaltigen Unterkünften

---

*TEXT:* Detlef Dreßlein

*FOTOS:* Imke Lass





Rundkurs: Fahrradfahrer lieben die Straßen nördlich von Artà



Sammelbecken: Ein Fischtank  
im Aquarium von Palma



Mahlzeit: Pep Ollers füttert Pferde und Esel im Agroturisme Son Lladó

Sandbahn: Ein Paar spaziert am Strand Cala Font Celada





Stock und Stein: Ein Wanderweg in der Nähe von Valldemossa

Sitzgelegenheit: Typisches Café im Zentrum von Valldemossa



Pool-Position: Blick vom Restaurant des  
Hotels Palacio Sant Salvador in Artà



Bettlektüre: Zimmer im Hotel Palacio Sant Salvador in Artà



Anschluss gefunden: Eine Ladestation mitten in Artà



Sauber, Mann: Autor Detlef Dreßlein am Ausgang eines alten Eisenbahntunnels auf der Via Verda kurz vor Sant Llorenç



Panzerwäsche: Die Biologin Estefania López González behandelt in der Rettungsstation des Palma-Aquariums eine Schildkröte

**D**ie Aufgabe ist eigentlich einfach. Eine Rundreise auf Mallorca, ohne einen allzu großen ökologischen Fußabdruck zu hinterlassen, was ja sonst im Leben nicht immer gelingen mag. Dazu besuchen wir also Projekte, die sich um Erhalt von Flora und Fauna kümmern, übernachten in nachhaltigen Unterkünften, shoppen (wenn überhaupt) bei Produzenten, die ökologisch herstellen, und unternehmen nur Dinge, die keine Emissionen verursachen, keinen Müll hinterlassen oder so wenig Ressourcen wie möglich verschwenden.

Nun, schon die Anreise bricht mit unseren hehren Klimazielen. Etwas anderes als Fliegen ist bei so einer Insel schwer möglich. Also wenigstens den CO<sub>2</sub>-Verbrauch ausgleichen. Das ist zwar auch nur eine Krücke auf dem Weg zu ökologischer Reinheit, aber immerhin. 477 Kilogramm CO<sub>2</sub> muss man für eine Person kompensieren, das kostet gerade mal 11 Euro für den Flug nach Mallorca und zurück nach München. Als Leihwagen haben wir einen Renault Zoe gewählt – klein, leicht und

elektrisch. Der Wagen ist ideal für unsere Zwecke. Die Reichweite von fast 200 Kilometern wird selten ausgereizt, wir sind ja in den Ferien, und aufladen kann man auf Mallorca an mehr als 100 Stationen. Am Schalter bekommt man eine Broschüre mit den Ladestationen und ist erstaunt: In nahezu jedem Dorf, von Alaró bis Vilafranca de Bonany, gibt es welche. Kostenlos.

Unsere erste Station liegt unweit des Flughafens. Im Palma-Aquarium, einer herkömmlichen, kommerziellen Touristenattraktion, hat auch die Fundación Palma Aquarium ihr Quartier. Unten im Keller, hinter eingelagerten Schränken und Booten, befindet sich das Rescue & Recovery Center. Hier werden verletzte und kranke Schildkröten oder Delfine wieder gesund gepflegt und aufgepäppelt. Xisca Pujol und Estefanía López González heben die Meeresschildkröte Shelley vorsichtig aus ihrem planschbeckengroßen Bassin. Es steht eine Behandlung an. Die Vitaminspritzen mag Shelley nicht, sie wackelt mit dem Kopf, klimpert mit den Augendeckeln und rudert heftig mit ihren drei Flossen. Ja, nur drei,

die vierte musste amputiert werden, weil sich rund 40 Kilo Plastikmüll – Obstnetze oder die Laschen, mit denen Bierdosen gebündelt werden – daran verheddert hatten.

Im Kot von Shelley und ihren Leidensgenossen, die Adri, Coves oder Terra getauft wurden, fanden Mitarbeiter der Fundación Stiele von Lollis, Schraubverschlüsse und scharfkantige Plastikstücke, nicht selten doppelt so groß wie eine Zwei-Euro-Münze. Wenn sie nicht daran sterben, so verletzen sie sich zumindest die inneren Organe. Oder werden krank und dehydrieren. „Vor 15 Jahren gab es das nicht“, sagt Xisca Pujol, „aber jetzt haben fast alle Plastikteile im Körper.“ Xisca arbeitet seit einem Jahr als Technikerin im Rescue Center und wird unterstützt von zahlreichen Freiwilligen, die hier ehrenamtlich Stunden ableisten. So wie Estefanía López, die eigentlich Tour Guide im Aquarium ist. Insgesamt sind es rund 30 Menschen, die sich hier kümmern. Und auch wenn ihre Arbeit nur symbolisch ist, weil vielen verletzten Tieren nicht geholfen werden kann, so hindert sie das nicht daran, sich wochenlang um jedes Lebewesen zu kümmern. Das Rescue Center arbeitet eng mit der Universität in Palma zusammen, die alles auswertet, was Pujol und López an Plastikmüll und Informationen sammeln. Mit wissenschaftlicher Hilfe soll so das Meer mittelfristig wieder sauberer werden.

Für uns geht es Richtung Osten. In der Nähe von Campos leben gesunde und vermutlich glückliche Tiere. Hier haben Pep Ollers und seine Frau Maria Vives ihr kleines Paradies. Der Agroturisme Son Lladó ist Ökofarm und Museum, aber mit fünf kleinen Ferienwohnungen auch ein wunderbarer Ort, um Urlaub zu machen – weitab vom Lärm der Touristenorte. Einige Gebäudeelemente stammen aus dem 17. Jahrhundert. Insgesamt 23 Hektar landwirtschaftliche Flächen sowie einen Hektar Wald hat die Finca, die Ollers vor 20 Jahren aufzumöbeln begann. „Im nächsten Jahr sind endlich alle Kredite abbezahlt“, sagt er. Draußen bei der Arbeit trägt er immer einen Hut, das hat der Arzt ihm befohlen, die Kleidung ist so zerschlissen und →



Wachsam: Zwei charakterstarke Bewohner des Agroturisme Son Lladó

Streicheleinheit: Ein Helfer in der Finca Pedruxella Gran bei Pollença entspannt mit der Katze des Hauses



Steilseite: Klippenlandschaft bei Port de Pollença

rural, wie es sich gehört. Nachhaltig ist hier schon, dass nur Obst und Gemüse angepflanzt werden und den Gästen zum Frühstück serviert wird, was gerade Saison hat. Wenn er doch mal etwas anderes braucht, dann kauft er es auf dem Markt in Campos, „aber niemals im Supermarkt“, wie er versichert. Dazu Eier von glücklichen Hühnern, auf den Dächern produzieren Solarpaneele genug Energie für Heizung und heißes Wasser. Seine zwei Rinder gehören einer alten einheimischen Rasse an, der „Vaca mallorquina“. Nur etwa 200 davon gibt es noch auf der Insel. Sie sind zwar robust, aber leider nicht so rentabel wie andere Rassen. Ollers ist das egal, er will ein Stück Mallorca erhalten.

In Richtung Norden geht es auf ein anderes Transportmittel über. Nachhaltig, emissionsfrei, geräuschlos. Mit einem Fahrrad auf der Via Verda, dem grünen



Häppchenweise:  
Frühstück  
im Agroturisme  
Son Llado

Weg. Die Vias Verdes sind Radwege in Spanien, die auf alten Eisenbahntrassen angelegt wurden. Sie führen schnurgerade oder höchstens mal elegant gebogen und insgesamt sehr ebenerdig durchs Land. Vom Autoverkehr bleibt man nahezu unbelästigt. Die einzige Via Verda der Balearen findet sich auf Mallorca, und sie führt von Manacor nach Artà. 1977 als Bahnlinie stillgelegt, ist sie vor einigen Jahren wieder belebt und daher perfekt ausgebaut und runderneuert worden. Nur die Schienen fehlten noch. Wie uns der Radverleiher erzählt, gab es irgendwann dafür kein Geld

mehr, obwohl die Loks angeblich schon angeschafft waren. Die 29 Kilometer bieten zwar Schotter und Staub, aber die Trasse ist fast durchgehend leicht erhöht, sodass man fast überall einen feinen Rundblick hat – manchmal bis hin zum Meer. Und wenn man wie in Sant Llorenç per Fahrrad den ehemaligen Bahnhof passiert, ist das ein launiger Effekt.

In Artà treffen wir Christophorus Heufken, der wirklich so heißt. Der Vorname ist kein manieriertes Künstlerding, was durchaus möglich wäre, weil Heufken auch mal Theaterschauspieler war. Seit gut



Tröpfchenbildung: Mireia Oliver und ihr Vater in den Weinrägen der Winzerrei Can Majoral in Algaida



Türsteher: Nadal Torres Mercant kontrolliert den Eingang zu dem geschützten Wanderweg bei Valldemossa

20 Jahren lebt der gebürtige Essener nun in Artà und betreibt das Hotel Palacio Sant Salvador. An dessen Fassade soll einst ein Architekturstudent namens Antoni Gaudí mitgewirkt haben. „Der Legende nach“, sagt Hoefken und lacht.

Mit der Entwicklung des Umweltschutzes auf Mallorca ist Hoefken nur bedingt zufrieden. „Mir geht's nicht schnell genug, es gibt immer noch viele Sachen, die sehr merkwürdig sind“, sagt er. Und das, obwohl Artà als ökologische Musterkommune gilt, nicht erst, seit man sich dem Massentourismus verweigerte und die Küste nicht mit Betonquadern zustellen ließ. „Damals galt man deswegen als touristenfeindlich, heute zieht gerade das die Gäste an“, sagt Heufken. Er ist sehr stolz auf „das Dorf“, wie er Artà immer wieder nennt. „Der ökologische Gedanke ist hier extrem verbreitet, wir sind sehr fortschrittlich. Es gibt viel weniger Korruption, und hier traut man sich auch einflussreichen Leuten zu sagen: ‚Das geht nicht.‘“

Mittendrin im Ökoparadies hat Heufken mit seiner damaligen Frau Britta diese Oase geschaffen. Ruhig, weil kein Durchgangsverkehr nervt, dazu viel Grün im Garten und Volieren mit Wellensittichen. Acht Suiten (keine gleicht der nächsten) haben die beiden seinerzeit detailversessen renoviert. „Wir haben alles erhalten, was wir konnten. Bis zu den klappernden Türen“, sagt Heufken. Anderes musste ergänzt und modernisiert werden. Seither versucht er, Nachhaltigkeit im täglichen Hotelbetrieb

zu leben. Die Plastikstrohhalme hat er durch Papier ersetzt, außerdem nutzt er aufladbare Batterien und langlebige Glühbirnen. Im Garten hinter dem Pool führt eine Treppe hinab in ein Verlies. Drin verbirgt sich nichts Gruseliges, sondern die hochmoderne Wasseraufbereitungsanlage. Damit stellt Heufken Trinkwasser her, schon allein, um die Massen an Plastikflaschen zu vermeiden. „Dieser Scheiß Plastikmüll ist grauenhaft“, sagt er. Er versucht, vieles zu vermeiden, aber was tun, „wenn hier alles in Plastik verpackt ist?“

Es geht raus aus dem Ort und endlich ans Meer. Ziel ist der Strand Cala Font Celada, der mitten im Naturschutzgebiet Parc natural de la península de Llevant liegt und deshalb auch nur über eine fast fünf Kilometer lange Wanderung erreicht werden kann. Die dauert bei mittlerem Urlaubstempo und in der Mittagshitze um die anderthalb Stunden und erfordert einige Trittsicherheit, da die Wege gerade an den schroff-kantigen Felsen nicht immer kommod ausgetreten sind. Die Belohnung für die Plackerei sind der mediterrane Geruch der Wälder am Weg, der Blick auf das mal türkis-, mal smaragdfarbene Meer, viel Ruhe und Einsamkeit und schließlich der feinsandige Strand. Keine lärmige Partymucke, keine Strandbar, keine Menschen. Leider aber ist auch hier vereinzelt Plastikmüll zu sehen. Vieles wurde wohl ange schwemmt, denn wer sonst würde schon ernsthaft einen Kanister „Scheibenklar“ an diesen Ort schleppen?

Die Wanderung macht durstig, jetzt wäre ein Glas Wein hilfreich. Natürlich ökologisch. Auf dem Weingut Can Majoral bei Algaida in der Inselmitte ist Winzerin Mireia Oliver schwer beschäftigt und zieht die Brauen hoch, wenn man sie fragt, was denn bei ihrem Wein im Vergleich zu „normalen“ anders sei. „Warum soll der andre der normale Wein sein? Normal ist das, was wir hier machen“, sagt sie. Vor 40 Jahren begann ihr Vater Andreu, das Weingut zu bewirtschaften, von Anfang an auf ökologische Art. „Wir waren die Ersten auf Mallorca“, sagt Mireia Oliver eher pragmatisch als stolz. Und man schmecke keinen Unterschied, nur, dass es doch wesentlich gesünder sei, „keine Pestizide oder Herbizide zu trinken“. Dabei versuchen die Olivers, ihren Wein nicht zu teuer zu verkaufen, was mit 7 bis 20 Euro pro Flasche auch gelingt. Das hat zur Folge, dass nicht viel hängen bleibt, aber Mireia Oliver mag es nicht, wenn Bio zu teuer ist.

Um Valldemossa kommt man auf Mallorca auch bei einer ökologischen Tour nicht herum. Die Umgebung des Postkarten-Dörfchens ist ideal zum Wandern, einer doch sehr umweltschonenden Freizeitaktivität – wenn man sich denn anständig benimmt. Im Ort ist ein großer Parkplatz mit Ladestation, von hier aus kann es losgehen. Und bald schon ist man am Geierberg, dem Muntanya del Voltor. Um auf den naturgeschützten Teil des Berges zu kommen, muss man sich anmelden. Denn nur eine bestimmte Zahl Wanderer wird pro Tag durchgelassen. Heute sind es 50. Darüber wacht Nadal Torres Mercant, der am Eingangsgatter in einer Hütte wartet.

Aber auch der für alle zugängliche Teil des Geierbergs hat es in und auf sich. Viele bewaldete, schattige Wegstücke, auf denen man Bergziegen und Schafe begegnet. Und einige beeindruckende Aussichten, zum Beispiel über die Stadt und die Bucht von Palma. So friedlich, fragil und postkartenhaft kitschig schön, dass man nachhaltig weiß, dass so ein Leben ohne viel Plastik, Abgase und Verschwendungen schon eine ziemlich gute Idee ist.

→ Info Ökourlaub ab Seite 36

**Im Schongang.** Tourismus muss die Umwelt nicht belasten. Wie man nachhaltig reisen und trotzdem die Schönheiten Mallorcas genießen kann

## AUS DER REPORTAGE

### Palma Aquarium

Am westlichen Teil der Playa de Palma sind in 55 Becken 8000 Meerestiere von insgesamt 700 Arten zu sehen. Dargestellt werden die Weltmeere als Biotope – vom Mittelmeer bis zum Pazifik. An vielen Becken und im Außenbereich kann man die Bewegungen der Meerestiere beobachten. So wie im größten Becken, dem Grand Azul, in dem auch Rochen, Barracudas und mehrere große Haiarten schwimmen. In einem Außenbassin sind verletzte Tiere zu sehen, die im Rescue-Center gepflegt und wieder ausgewildert werden.

07610 Palma

Carrer de Manuela de los Herreros 21

Tel. +34/902 70 29 02 und +34/971 74 61 04

Geöffnet tgl. 9.30–18.30 Uhr  
Eintr.: 25,50 €, erm. 14 €  
(C/D5)\*

[www.palmaaquarium.com](http://www.palmaaquarium.com)  
[www.fundacionpalmaaquarium.org](http://www.fundacionpalmaaquarium.org)

### Via Verda

Die stillgelegte Bahnstrecke zwischen Manacor und Artà wird von Joggern, Wanderern und Reitern genutzt, vor allem aber von Radfahrern. Entlang der 29 km langen, weitgehend ebenen Via Verda hat man kräftig aufgeforstet und sechs Rastplätze eingerichtet. Sehenswürdigkeiten unterwegs sind unter and-

ren die Basilika Son Peretó aus dem 7. Jahrhundert, die unvollendete Kirche in Son Servera und die prähistorische Siedlung Ses Païsses bei Artà. Ein gut sortierter Fahrradverleih findet sich nur wenige Meter vom Startpunkt entfernt.

Bicletes Ca'n Nadal

07500 Manacor

Passeig Ferrocarril 61

Tel. +34/971 84 33 58 (D 8)

[www.bicletesnadal.com](http://www.bicletesnadal.com)

### Agroturisme Son Lladó

Das Landgut aus dem 17. Jahrhundert bietet fünf Ferienwohnungen für bis zu sieben Personen. Sie befinden sich im Haupthaus, aber auch im ehemaligen Kuhstall und in der Scheune. Die Landwirtschaft der Besitzer Maria Vives und Pep Ollers ist nicht nur Kulisse, sondern zentraler Teil des Anwesens. Es gibt eine Solaranlage, eine Anlage zur Rückgewinnung von Regenwasser und eine hauseigene Kläranlage.

07630 Campos

Camí des Palmer

Tel. +34/971 65 25 72

Preis ab 110 € pro Wohnung ohne Frühstück  
(D/E 7)

[www.agroturismesonllado.com](http://www.agroturismesonllado.com)

### Palacio Sant Salvador

Am Rande des mittelalterlichen Städtchens Artà steht der Stadtpalast Ca'n Epifanio aus dem 19. Jahrhundert, in dem der gebürtige Essener Christophorus Heufken das

Hotel Palacio Sant Salvador betreibt. Sowohl das Dorfzentrum als auch der Naturpark, der gleich hinter dem Gebäude beginnt, sind gut zu Fuß erreichbar. Die acht Suiten wurden sehr originell-elegant gestaltet. Im großen Garten gibt es einen Meerwasserpool inmitten eines kleinen Grünpflanzen-Dschungels. Und das kleine, feine Restaurant bietet gepflegte mediterrane Küche.

07570 Artà

Pou Nou 26

Tel. +34/971 82 95 55

8 Suiten: ab 109 €/Suite (C 9)

[www.santsalvador.com](http://www.santsalvador.com)

### Weine von Can Majoral

1979 begann Andreu Oliver, auf dem Familiengut ökologischen Wein anzubauen und für den Eigenbedarf zu keltern. Die Qualität sprach sich herum, das Gut und die Produktion stiegen. Heute ist das Anwesen rund 17 ha groß, und die Olivers bieten elf Weine an: vier Weisse, einen



01



02



03

auf einmal in die sensible Zone kommen, muss man sich für einen Teil des Gebiets vorher telefonisch oder per Mail anmelden. Der beliebte „Weg des Erzherzogs“ ist allerdings noch frei zugänglich.

*Associació Muntanya del Voltor Mobil +34/619 59 1985*

(C 4)

[www.muntanyadelvoltor.com](http://www.muntanyadelvoltor.com)

### Von Sant Elm zur Klosterruine La Trapa

Drei bis vier Stunden dauert die 11 km weite Rundwanderung auf alten Pilgerwegen zum vormaligen Kloster La Trapa – je nachdem, wie viele Aussichtspunkte man ansteuert. Man startet und endet im Küstendorfchen Sant Elm. Unterwegs passiert man die ehemalige Schmugglerbucht Cala en Basset, wo das Meer besonders stark türkis leuchtet, den 400 Jahre alten Wachturm Torre Cala en Basset und die Klosterruine La Trapa. Von hier aus hat man einen schönen Blick auf die Insel Sa Dragonera.

(C 3) [www.bergwelten.com/t/w/11200](http://www.bergwelten.com/t/w/11200)



04

**01** Ruhig: Das Wasser im Pool des Agroturismo San Lladó

**02** Stürmisch: Das Meer hinter dem Torre de Cala en Basset bei Sant Elm

**03** Gemächlich: Die Via Verda, einst Eisenbahntrasse, heute Radweg

**04** Bekömmlich: Ökologisch angebaute Weine von Can Majoral

Rosé und sechs Rote. Genutzt werden neben den klassischen auch viele mallorquinische Rebsorten. Rund 80 Prozent der Weine werden nur auf Mallorca verkauft.  
**07210 Algaida**  
*Carrer del Campanar*  
*Tel. +34/971 66 58 67*  
*Verkauf: Mo.–Fr. 16–19,*  
*Sa. 9–13 Uhr (D 6)*  
[www.canmajoral.com](http://www.canmajoral.com)

### Cala Sa Font Celada

Etwa 8 km nördlich von Artà liegt dieser Strand mit feinem, weißem Sand, Süßwasser kühlte das Meer auch im Hochsommer. Hierher führt keine Straße, lediglich ein paar rudimentär ausgeschilderte Wanderwege. Abenteuergeist ist also gefragt, es findet sich kein Geschäft, kein Café, man sollte also gut ausgestattet starten. Auch Sonnenschutz empfiehlt sich, da es am Strand keine schattigen Stellen gibt. Bester Ausgangspunkt für die Wande-

rung ist der Strand Cala Estreta, der über die Landstraße MA-15 (Richtung Cala Rajada) zu erreichen ist und wo man auch parken kann. Man kann auch von Cala Mesquida gut hierher wandern, muss dann aber gute drei bis vier Stunden einplanen. (B 9)

## WANDERN

### Muntanya del Voltor (Geierberg)

Der Wandertourismus um Valldemossa führte schon zu einigen Schäden. Deshalb haben sich Landbesitzer zusammengetan und 2014 das Schutzprojekt Muntanya del Voltor (Geierberg) gegründet. Ziel ist, Biodiversität wiederherzustellen, kulturelles Erbe zu bewahren (in der Gegend gibt es einige alte Öfen, Kohlenmeiler und Brunnen) und das Wegenetz zu ordnen. Damit nicht zu viele Menschen

## ÜBERNACHTEN

### Finca Can Guilló

Eine alte Finca, die schon lang im Besitz der Familie von José Salas Comas ist. Hier geht es sehr quirlig zu, mit Schafen und Ziegen, Hühnern und Schweinen. Generell versucht Salas, alles sehr nachhaltig auszurichten: keine Chemie im Pool, Solarzellen auf dem Dach für warmes Wasser und natürlich Mülltrennung. Die Zutaten für Frühstück →

# Rosenhof Seniorenwohnanlagen?

## Das ist ja wie im Urlaub.



**Stimmt!** Hervorragende Gastronomie, anspruchsvoller Service, hauseigene Schwimmäder, gepflegte Gartenanlagen, komfortable Appartements – genau wie im Urlaub, aber eigentlich noch schöner. Denn bei uns fühlen Sie sich nicht nur wie zu Hause, Sie sind es schon!

Besuchen Sie uns doch mal ganz unverbindlich an einem unserer elf prominenten Standorte, rufen Sie uns an oder senden Sie uns die beigeklebte Antwortkarte.\*

  
**Rosenhof**  
SENIORENWOHNANLAGEN

\*Ist die Postkarte schon weg? Macht nichts!

Tel. 0800 880 220 8

Sie erreichen uns Montag bis Freitag von 9.00 bis 17.00 Uhr. Der Anruf ist kostenfrei.

[www.rosenhof.de](http://www.rosenhof.de)

 [facebook.com/www.rosenhof.de](https://facebook.com/www.rosenhof.de)

BERLIN • TRAVEMÜNDE • HAMBURG • AHRENSBURG • GROßHANSDORF  
KRONBERG • ERKRATH • HOCHDAHL • BAD KISSINGEN

kommen aus der Region oder aus dem eigenen Garten.  
07460 Pollença  
Ctra. Pollença-Palma,  
km 47,2  
Mobil +34/687896815  
4 Apartments ab 95€,  
3 DZ ab 85€ (A7)  
[www.canguillo.de](http://www.canguillo.de)

#### Monnaber Nou

Ein Fincahotel des gehobenen Bereichs, aber mit stark ökologischer Ausrichtung. Die Finca ist insgesamt etwa 150 ha groß, und im Restaurant des Hotels werden die dort produzierten Güter verarbeitet: Speiseöl, rund 30 Obst- und Gemüsesorten, Lamm- oder Spanferkelfleisch. Dazu kommen unter anderen ein Solarplattsystem, Brennholzkamine, der Verzicht auf chemische Dünger, Recycling und eine Wasseraufbereitungsanlage. *EcoHotel & Spa Monnaber Nou*  
07310 Campanet  
Predio Monnaber Nou  
Tel. +34/971877176  
25 Zimmer DZ ab 111€ (B6)  
[www.monnaber.com](http://www.monnaber.com)

#### EINKAUFEN

##### Schuhe von Camper

Die Schuhe von Camper sind eine Weltmarke. Ursprünglich kommen sie aus Inca, der drittgrößten Stadt Mallorcas, die bekannt ist für ihre Lederindustrie. 1975 gründete hier Lorenzo Fluxà Camper, basierend auf der Erfahrung seines Großvaters Antonio Fluxà, der einst in Inca die Schuhindustrie mit aufgebaut hatte. Mit den „Pelotas“ in den 1990er-Jahren wurde Camper zur



01

**01** Riesig: Pool und Außenanlage des Hotels Monnaber Nou in Campanet

**02** Lauschig: Das Doppelzimmer Sostre in der Finca Can Guillo



02

Trendmarke. Stars wie Robert Redford, Mick Jagger und Uma Thurman gehörten zur Kundschaft. Auch wenn heute meist in Asien produziert wird: Fluxà achtet auf ökologische Standards, was Materialien, Energieverbrauch und Arbeitsbedingungen für die Mitarbeiter betrifft.

*Recamper Outlet Inca  
07300 Inca  
Carrer Cuartel, 91 Polígono Industrial  
Tel. +34/971888233  
Geöffnet Mo.-Sa. 10-20,  
So. 11-15 Uhr (B/C6)*

##### Finca Sa Teulera

Gemüse, Milchprodukte und Fleisch, alles aus rein biologischer Erzeugung, bietet Familie Adrover auf ihrer Finca zwischen Petra und Manacor. Zusätzlich im Angebot sind selbst gemachtes Brot und Gebäck sowie Yogakurse am Abend.

*07520 Petra  
Ctra. Manacor-Petra, km 4  
Tel. +34/971183474  
Laden geöffnet. Di., Fr.  
u. Sa. 9-13 Uhr  
(C7)  
<http://ecosateulera.com/contact>*

#### CO<sub>2</sub>-KOMPENSATION

Rund 11,5 Tonnen CO<sub>2</sub> produziert jeder Deutsche im Jahr. Gerade beim Reisen, denn das Fliegen gehört zu den Hauptverursachern. Wenn sich ein Flug nicht vermeiden lässt, dann kann man bei verschiedenen Anbietern zumindest seinen anteiligen CO<sub>2</sub>-Ausstoß errechnen und mit einer entsprechenden Spende klimafreundliche Projekte unterstützen: etwa erneuerbare Energien oder die Aufforstung von Wäldern.

*Hier können Sie spenden:*

*Atmosfair:*

[www.atmosfair.de](http://www.atmosfair.de)

*Klima-Kollekte:*

[www.klima-kollekte.de](http://www.klima-kollekte.de)

*Prima Klima:*

[www.primaklima.org](http://www.primaklima.org)

*Myclimate:*

<https://de.myclimate.org> —

# Kochen und kochen lassen

Die Finca ist angemietet, Gäste haben sich angemeldet, allein:  
Der Aufwand ist zu groß. Auf Mallorca heißt die Lösung „Private Cooking“

---

TEXT: Helmuth Meyer FOTOS: Ingolf Hatz



Guter Geist: Caroline Fabian (stehend)  
wurde von Marc Fortuny Picornell (links) als  
Köchin für ein Familienessen engagiert





**Abhängen:** Im Laden von Fausto Izquierdo in der Markthalle von Santa Catalina baumeln Schinkenkeulen (oben). Bei der Peixateria Catalina gibt es Felsenmuscheln und Scampi von Menorca



**Aufschneiden:** Caroline Fabian schnippelt Knollensellerie, Karotten und Zwiebeln. Die Küche der Finca Can Salas ist geräumig und gut ausgestattet

**D**ie Mispeln! Caroline Fabian ist entsetzt, als sie die Papiertüte mit den am Vortag vollreif gekauften Früchten öffnet, um noch einmal daran zu schnuppern. Über Nacht, von Donnerstag auf Freitag, hat das orangegelb leuchtende Obst große, dunkelbraune Flecken entwickelt, nichts ist von seinem süßlichen Duft geblieben. Kurzum, als Zutat und i-Tüpfelchen für den geplanten Blattsalat nicht zu gebrauchen. Nach einem Blick auf ihre Einkaufsliste steht sie mit einem kaum hörbaren Seufzer auf, lässt den gerade servierten Café cortado stehen und steuert einen Obstladen auf der anderen Straßenseite an, um ersatzweise Aprikosen auszusuchen. „Ich hatte

mich eigentlich auf eine ruhige halbe Stunde gefreut, bevor es so richtig ernst wird“, sagt die 40-Jährige lachend, „aber in meiner Branche musst du immer auf Überraschungen gefasst sein. Und vor allem musst du improvisieren können!“ Die ruhige halbe Stunde war im Städtchen Espones geplant, etwa auf halbem Weg zwischen Wohnung samt Lebensmittellager der in der Münchner Vinothek by Geisel ausgebildeten Köchin und ihrem heutigen Einsatzort, der Finca Can Salas, an der gebirgigen Nordwestküste Malloras.

Caroline ist Gründerin und Inhaberin der One-Woman-Show „Private Cooking“. Finca-Besitzer, auch solche auf Zeit, heuern sie an, wenn sie zu Hause gut essen,

Freunde einladen und lieber faulenzen möchten, statt in der Küche zu stehen. Nach der Abstimmung des Menüs mit dem Kunden übernimmt die gebürtige Münchinerin den Rest: Informationen über den Arbeitsplatz sammeln („es ist auch schon vorgekommen, dass in der Küche die Gasflasche leer war und ich ganz schnell eine neue besorgen musste“), einkaufen, vorbereiten, transportieren, Tisch eindecken, vor Ort kochen, servieren, klar Schiff machen.

Dabei hat sie ganz genaue Vorstellungen, wie sich tags zuvor beim Einkauf auf dem Mercat de Santa Catalina gezeigt hat. Qualität steht ganz oben auf der Werteskala, es gibt eine ebenso einfache wie ein- →



Immergrün: Klassischerweise wird eine Gazpacho aus roten Gemüsen zubereitet. Caroline verwendet grüne und dekoriert die kalte Suppe mit essbaren Blüten



Bissig: Karamellisierte Haselnüsse lassen es beim Salat krachen (ganz oben). Professionell wird der Petersfisch filetiert



Rundum gut: Auf – natürlich selbst angesetztem – Safransud ruhen die sanft gegarten Fischfilets. Ausgelöste Felsenmuscheln vervollständigen den Teller

leuchtende Erklärung: „Ich will mein Essen auch selbst essen!“ 2006 war Caroline nach Mallorca gezogen und hatte ihre Stelle im Gourmetrestaurant Es Racó d'es Teix in Deià angetreten. „Als ich dann beschlossen habe, mich selbstständig zu machen, waren mir lokale, saisonale und biologisch erzeugte Lebensmittel wichtiger als Luxusprodukte.“ Auf der Insel ist dieser Anspruch nicht ganz so leicht zu erfüllen, die ökologische Landwirtschaft hat noch Nachholbedarf. Eine der Ausnahmen ist das Landgut Eco Sa Teulera, das seine Erzeugnisse in der Markthalle anbietet. Mit Verkäuferin Paqui albert Caroline ein wenig herum, sie werfen sich einen Rotkohlkopf zu, bevor Blattsalate, Gurken, Spinat

und Zwiebeln in die geräumige Einkaufstasche wandern. Bei Frutas y Verduras Daniel kommen Mispeln (!) dazu, bei der Peixateria Catalina ein prächtiger Petersfisch, dessen klare Augen und leuchtend rote Kiemen Frische beweisen. Dann ist es Zeit für eine kleine Pause.

Bei Tapitas und Milchkaffee berichtet die Köchin von ihren Anfängen. „Ich wollte schon immer kochen und habe daher nach dem Abi ein Praktikum gemacht. Danach hat mich der Ausbilder gefragt, wann ich mit der Lehre anfangen will. Da ist mir erst klar geworden, dass ich gar keine Alternative hatte.“ Von München über Toronto bis Deià wurde das Bedürfnis nach selbstbestimmtem Arbeiten immer

größer. „Aber ein eigenes Restaurant war nie das Ziel, so ist es zu Private Cooking gekommen.“ Für Marketing gab es keinen Etat, daher gewann Caroline ihre erste Kundin, eine Finca-Besitzerin, indem sie ihr ein Essen schenkte und nur die Lebensmittel berechnete. Das überzeugte, sie wurde und wird weiterempfohlen, Finca-Eigentümer legen sie ihren Mietern ans Herz, und die Zahl der Stammkunden steigt.

Weiter geht es mit dem Einkauf, den die energiegeladene Köchin immer am Vortag des Engagements erledigt. Bei Fausto Izquierdo probiert sie verschiedene Schinkensorten, bevor sie sich eine Lage aufschneiden lässt, die zum Begrüßungs-Cava gereicht werden soll. Doch nach dem



Schweinerei: Frisch aus dem Ofen wird der Braten vom mallorquinischen schwarzen Borstenvieh mit Schmorgemüse und Fond angerichtet



Ofenfest: Rund eineinhalb Stunden war der Braten im Rohr, Rotwein der Rebsorte Mencía hat zusätzliche Würze beigesteuert

Marktbesuch ist der Arbeitstag noch lang nicht zu Ende: „Heute Abend kuche ich für eine Gruppe von acht Stammgästen, es gibt unter anderem Ricotta-Spinat-Ravioli, rote Gazpacho und Schwertfisch.“ Auch für diesen Auftrag hat Caroline am Vortag eingekauft und vorbereitet, am heutigen Donnerstag muss sie die Vorarbeiten für das Menü am Freitag erledigen. „Dafür miete ich tageweise die Küche eines Delikatessladens an, die einen großen Kühlschrank hat.“ Am späten Nachmittag wird sie ihren Hochdachkombi vollpacken, um die Stammgäste kulinarisch zu verwöhnen. „Das wird wahrscheinlich wieder ein Zwölfstundentag werden, irgendwann zwischen Mitternacht und zwei Uhr komme ich nach Hause.“

Erstaunlich ausgeruht wirkend, trotz der Panne mit den sensiblen Mispeln entspannt und hochkonzentriert, steuert die Köchin nun den Wagen über einen kurvenreichen Feldweg hinunter zur Finca Can Salas, die auf halbem Weg zwischen Tramuntana und der Küste liegt. Den verlockenden Pool und das tiefblaue Meer im Hintergrund würdigt Caroline keines Blickes. Die erste Stunde braucht sie, um Styroporkisten voller Arbeitsgeräte und Lebensmittel in die Küche zu tragen und sich dort einzurichten. Obst und Gemüse füllt sie in Schalen um: „Ich bin Ästhetin, außerdem soll es hier nicht nach Catering aussehen, wenn die Auftraggeber mal rein schauen.“

Um drei trifft Coty ein, die den klangvollen Namen Maria Constanza Abrev Lamborena trägt, und macht sich ohne großes Vorgeplänkel daran, Felsenmuscheln aus Menorca zu säubern. Die werden später den Petersfisch begleiten. „Ich komme aus Buenos Aires, hab’ lang im Service eines Luxusrestaurants in Port Adriano gearbeitet und bin jetzt selbstständig.“ Man merkt, dass die beiden Frauen ein eingespieltes Team sind und nicht viel diskutieren müssen, Caroline spricht von Coty liebevoll als ihrer „Hilfsmaus“. Sie wird engagiert, wenn acht oder mehr Gäste zu bewirten sind, wenn Weinbegleitung gewünscht wird oder aufwendige Speisen bestellt wurden. →

Gekonnt filetiert Caroline den St. Pierre, dabei kommtt ihr die Übung aus dem Restaurant Königshof zugute, wo sie nach dem Weggang eines Kollegen von einem Tag auf den anderen für den Fischposten verantwortlich war. Den Safransud zum Fischgang hat sie tags zuvor gekochelt, auch den Braten vom mallorquinischen schwarzen Schwein in einer Mischung aus Tapenade, Fenchelsaat, Paprikapulver, Thymian und Rosmarin mariniert und den Fond dazu gekocht. Nach dem Anbraten setzt sie das Fleischstück auf ein Gemüsebett, gießt Fond und Rotwein an und schiebt den Bräter in den Ofen. „Gott sei Dank, das Gas strömt. Ein Gasherd ist immer eine kleine Herausforderung, aber den hier kenne ich, in der Finca Can Salas war ich schon ein paarmal. Bei vielen Häusern lässt sich die Küchenausstattung gut von der Website entnehmen, aber manchmal gibt es Überraschungen. Ich habe natürlich wie jeder Profi meine eigenen Messer dabei, aber immer auch eine Kiste mit Gewürzen, bei edlen Weinen bringe ich die Gläser mit.“

Als Coty gerade die Muscheln in einen trockenen heißen Topf wirft, einen Schuss Kräuterlikör zugibt und den langen Holztisch auf der Terrasse einzudecken beginnt, trifft der Hausherr ein. Marc Fortuny Picornell gehört zur zweitjüngsten Generation der Besitzerfamilie Fortuny Salas, sein Urgroßvater hat das Anwesen mit den ungewöhnlichen architektonischen Details 1905 gekauft: „Der Eigentümer hatte lang in Indien gelebt und Elemente kolonialer Architektur eingebaut, etwa die raumhohen Jalousien und den Wintergarten.“ Marcs Familie war lang im Handel mit Salz von Ibiza und Formentera tätig, er hat in Barcelona studiert, dort seine österreichische Frau Kristin Baumann kennengelernt und ist als Anlagenbauer für ein österreichisches Unternehmen viel unterwegs. „Die Finca hat recht hohe Unterhaltskosten, daher vermieten wir sie seit 2016. Nicht aber im August, wenn dort die Familie selbst Urlaub macht.“ Wie aufs Stichwort taucht nun der Kopf von Marcs Sohn Émil in der Küchentür auf, dann treffen sein Schwestern Maia, Ehefrau Kristin, Marcs Vater Tomàs, Cousin Pere, Cousine Clara und deren Mutter Maria ein.

Während des Aperitifs hat Marc noch ein paar Lichterketten geholt und in den Bäumen verteilt, dann tragen Caroline und Coty den Salat auf. Den Gästen mundet er



**Zulage:** Zu fortgeschritten Stunde ist die Mandeltarte servierfertig, das Joghurteis dazu hat die Köchin in einer Manufaktur in Palma besorgt. Der kleine Émil ist von der Süßigkeit besonders angetan – und bekommt später einen Nachschlag

auch mit Aprikosen statt Mispeln hervorragend, die karamellisierten Haselnüsse und der Rinderschinken Cecina setzen schöne Kontraste im Biss. Unterdessen zerkleinert Caroline Weißbrot, Gurken, Spinat und andere grüne Zutaten in einem von ihr mitgebrachten, gefühlt zentner schweren Thermomix, bis alles püriert ist, streicht die kalte Gemüsesuppe durch ein Sieb und verteilt sie auf handgemachte Keramikschalen. Sie variiert gern Klassiker wie die normalerweise rote Gazpacho und hat in den elf Jahren Private Cooking ihre eigene Handschrift entwickelt: „Basis ist die spanisch-mediterrane Küche, ich habe aber auch schon mal – ausnahmsweise, auf sehnlichen Wunsch einer Kundin zu ihrem Geburtstag – Rehbraten zubereitet. Mehr oder weniger zufällig hat es sich ergeben, auch mal für Ralf Schumacher zu arbeiten, aber mit den ‚Bunte‘-Promis habe ich normalerweise nichts zu tun“, meint sie schmunzelnd. Ein paar Blüten von Basilikum, Klee, Schnittlauch und Kornblumen, die Caroline direkt im Garten der Erzeugerin eingekauft hat, darauf, und die grüne Gazpacho ist servierfertig.

Dank ihrer optimalen Organisation und Cottys Unterstützung verläuft auch das Fertigstellen, Portionieren und Anrichten des Fisch- und des Fleischgangs wie am Schnürchen. Von der Terrasse über den Flur dringen fröhliches Stimmengewirr, Gläserklirren und Gelächter in die Küche, die Gäste amüsieren sich offenbar prächtig. Gegen halb zehn rollt Caroline, nun doch mit kleinen Schweißperlen auf der Stirn, Mürbeteig aus, kleidet eine flache Form damit aus, verteilt eine Masse aus Mandelgrieß, Limettenschale, Ei und Zucker darauf und schiebt die Tarte in den Herd. Mit Joghurteiscreme aus einer Manufaktur in Palma wird daraus der Abschluss eines gelungenen Abends. Zum mindesten für die Gäste, denn für das Küchenteam heißt es nun abräumen, aufräumen, saubern machen, Auto beladen. Caroline wischt gerade über den Küchentisch und schlägt ihr Gästebuch für einen neuen Eintrag auf, als der vierjährige Émil zum zweiten Mal in der Küchentür steht. Sein Blick und der leere Teller, den er der Köchin entgegenstreckt, sprechen Bände. Sí, petit cavaller, es gibt noch Mandeltarte und Eiscreme. Wer braucht da schon Mispeln.

---

→ Info Kulinarike ab Seite 48



Auftakt: Gastgeberin Kristin Baumann (l.) und ihre Familie beim Aperitif mit Cava, Brot und iberischem Schinken. Auf der Terrasse der Finca Can Salas schlemmt die Familie in den Abend hinein



**Sterne und mehr.** Sieben ausgezeichnete Lokale findet der Guide Michelin auf der Insel. Aber auch Liebhaber ursprünglicher mallorquinischer Speisen dürfen genießen

### AUS DER REPORTAGE

#### Private Cooking Mallorca

Caroline Fabian

Mobil +34-678185812

Preisbeispiele: 5-Gänge-Menü für 6 Pers. ca. 150€/Pers., Barbecue für 12 Pers. etwa 90€/Pers. Buchen sollte man frühzeitig vor dem Termin. Von Juni bis Sept. sind nur mehr-tägige Termine buchbar, dann wird per Tagessatz abgerechnet: 300€, zzgl. Lebensmittel und Fahrtkosten, bei 5 bis 8 Pers. [www.privatecooking-mallorca.com](http://www.privatecooking-mallorca.com)

#### Mercat de Santa Catalina

07013 Palma

Plaça Navegació

Tel. +34/971 730710. Geöffnet Mo.-Sa. 7-17 Uhr (C/D5)\*

[www.mercatdesantacatalina.com](http://www.mercatdesantacatalina.com)

#### Finca Can Salas

07190 Valldemossa

S'Hort de Sa Cova

(Port d'es Canonge)

Mobil +34-673 193145

Platz für 14 (optimal für 12)

Erwachsene, Zustellbetten für Kinder möglich, im August nicht verfügbar. Juni/Juli

600€/Tag, sonst ab 500€/Tag, zzgl. 350€ Endreinigung (C 4) [www.fincacansalas.com](http://www.fincacansalas.com)

### NORDEN

#### Es Brollador

Reis im Tontopf mit Schwei- nerippchen und Tintenfisch,

Schweinefüße und Kuchen aus Kartoffelteig – wegen dieser urmallorquinischen Gerichte kommen viele Gäste seit 2001 zu den Geschwistern María und Rafael und lassen es sich im überglästigen Speisesaal oder im Innenhof des 100 Jahre alten Stadthauses schmecken. In viele Gerichte kommt als Zutat die hausgemachte Sobrasada. 07190 Esporles  
Passeig del Rei 10  
Tel. +34/971 610539  
Gebratenes Spanferkel mit Knoblauch: 18€  
Geöffnet tgl. 11-23 Uhr (C 4)  
[www.esbrollador.com](http://www.esbrollador.com)

#### Nama

Ausgerechnet im wunderschönen, beschaulichen Künstlerdorf Deià ist ein Restaurant für asiatische Spezialitäten zu finden. Man speist entweder drinnen oder auf der Terrasse, umgeben von stilvollem, modernem Mobiliar. Eine der Spezialitäten des Hauses: Sushi. Liebhaber asiatischer Küchen besuchen den Kurs „Wok & Roll“ von Spitzenkoch Bonnie Han, in dem auch ein viergängiges Menü zubereitet wird.

07179 Deià  
C/Arxiduc Luis Salvador 22  
Tel. +34/971 636102  
Kurs 85€, inkl. 1 Glas Wein  
Geöffnet tgl. 12-23 Uhr (B 5)  
[www.restaurantnama.com](http://www.restaurantnama.com)



01

#### Ca na Toneta

Am Fuße des Tramuntana-Gebirges mischen die Schwestern María und Teresa Solivellas traditionelle Rezepte mit eigenen Kreationen. Eine Speisekarte gibt es nicht. Das Menü wird von den Jahreszeiten bestimmt. Es besteht aus einer Suppe, einer festen Vorspeise, Gemüsekuchen, einem Fisch- und einem Fleischgang sowie einem Nachtisch. Hülsenfrüchte aus dem eigenen, biologisch bewirtschafteten Obst- und Gemüsegarten sind ein fester Bestandteil des Speiseplans.

07314 Caimari  
Horitzó 21  
Tel. +34/971 515226  
6-Gänge-Menü: 55€  
Geöffnet im Sommer tgl. ab 20, im Winter Fr. ab 20.30, Sa./So./Fei. ab 13.30 Uhr (B 6)  
[www.canatoneta.com](http://www.canatoneta.com)



02



03



04

Fotos: PR (2), akg-images / Tolo Bałaguer, Fotolia / Juan Miguel Aparicio

- 01 Freisitz: Die Terrasse des Sa Botiga gegenüber der Kirche in Santanyí
- 02 Feinarbeit: Ein Teller mit Calamares und Tumbet im Can March in Manacor
- 03 Hängepartie: Die Sobrasada, die populärste Wurstsorte der Insel
- 04 Gesamtpaket: Das Can Simoneta ist ein Restaurant und Luxushotel

## MITTE

### **Joan Marc Restaurant**

In seiner Heimat Inca bietet Joan Marc eine schnörkellose Küche auch mit vegetarischen Speisen. Er bevorzugt lokale Produkte wie Biokäse, Spanferkel, Lamm und den Brotweizen Xeixa, aus dem er Brot zu den Menüs backt. Seine Biokekse, Konfitüren aus Früchten von eigenen Feldern sowie Schokoladentafeln mit Salzblume aus Trenc sind nette Souvenirs.  
**07300 Inca**  
*Plaça del Blanquer 10*  
*Tel. +34/971 50 08 04*  
*5-Gänge-Degustationsmenü mit Kalbsfilet: 52 €*  
*Geöffnet Di.–Sa. 13–15.30, abends saisonal unterschiedlich: 19–22.30, Sept. bis Mitte Juni auch So. 13–15.30 Uhr, geschlossen in der 2. Novemberhälfte und im Januar (B/C 6)*  
[www.joanmarcrestaurant.com](http://www.joanmarcrestaurant.com)

### **Can March**

„Essen, Trinken, Lieben“, so lautet seit 1925 das Motto des Familienunternehmens. Küchenchef Miquel Gelabert bringt die Geschmackserinnerungen an seine Kindheit auf die Teller. Im Sommer ist der mallorquinische Salat Trempó mit Tomaten und grüner Paprika ein Standard, im Winter kocht er gern mit Kürbis. Verkauft werden u. a. Olivenöle mit Ursprungsbezeichnung, hausgemachtes Bier und Liköre.  
**07500 Manacor**  
*C/València 7*  
*Tel. +34/971 55 00 02*  
*Terrine vom schwarzen mallorquinischen Schwein mit Aprikosen: 15,50 €*  
*Geöffnet Di.–So. 13–15.30 und 20.30–22.30 Uhr (D 8)*  
[www.camarch.com](http://www.camarch.com)

*Geöffnet tgl. 13–16 und 19–22.30 Uhr (C 9)*  
[www.cansimoneta.com](http://www.cansimoneta.com)

### **Sa Botiga Santanyí**

Bunt, rustikal, unkompliziert sind Ambiente und Küche dieses Restaurants und Straßencafés. Innen ist es mit fröhlichen Gemälden dekoriert, im Freien sitzt man der Kirche von Santanyí gegenüber. Das Angebot umfasst üppiges Frühstück, Brunch, Kuchen, Tapas, Fisch- und Fleischgerichte, Vegetarisches und Veganes. Dazu wird der passende Wein aus mallorquinischem Anbau serviert.  
**07650 Santanyí, C. del Roser 2**  
*Tel. +34/971 16 30 15*  
*Fischplatte u. a. mit Dorade, Bacalao und Gamba: 63 € für 2 Personen*  
*Geöffnet tgl. 9–24 Uhr (E 7)*  
[www.sabotiga-santanyi.com](http://www.sabotiga-santanyi.com)

### **Casa Manolo**

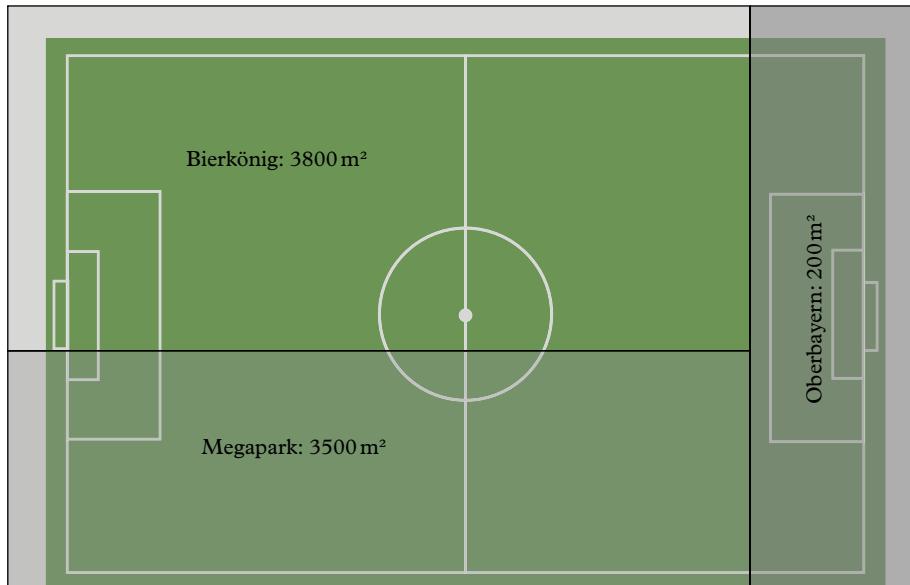
Seit 1945 hat sich der Familienbetrieb vom Wein- und Spirituosenverkauf zum Fischrestaurant entwickelt. Spezialitäten der Inhaber Manolo und seiner Frau Margarita sind Reisgerichte, Hummerekopf, Fisch im Salzteig, aber auch hausgemachte Desserts. Gern nehmen die Gäste als kulinarisches Andenken eine der vier Meersalzmischungen mit, etwa die mit Limette und weißem Pfeffer.  
**07640 Ses Salines**  
*Plaça San Bartolomé 2*  
*Tel. +34/971 64 91 30*  
*Reis nach Cabrera-Art mit 12 Arten von Meerestieren: 21,90 €*  
*Geöffnet Di.–So. für Tapas 11–23, Küche 13–16 und 19.30–23 Uhr (E 7)*

Weitere Restauranttipps finden Sie auf S. 127 und S. 135.

# Zugeballert

Der Ballermann an der Playa de Palma gilt als Epizentrum des deutschen Massentourismus und wird gern als „17. Bundesland“ betitelt. Was Sie schon immer über Discos, Schlagerhits, Eimersaufen und Bußgelder wissen wollten

TEXT: Elke Satzger



## Große Herausforderung

Was wäre der Ballermann ohne seine Großraumdiscos? Mehr als die Hälfte eines Standardfußballfelds (7140 m<sup>2</sup>) nimmt der Megabiergarten Bierkönig ein. Gerade mal 200 m<sup>2</sup> umfasst das Oberbayern, was die Feierlaune der Gäste jedoch nicht schmälert. Die größte Disco, der Megapark, musste 2018 wegen illegaler Umbauten einige Räume schließen – doch das letzte Wort scheint noch nicht gesprochen zu sein... Immerhin: Allein die davon nicht betroffene Meg-Arena bietet mit 3500 m<sup>2</sup> reichlich Partyspaß.



## 4,5 Mio. deutsche Urlauber



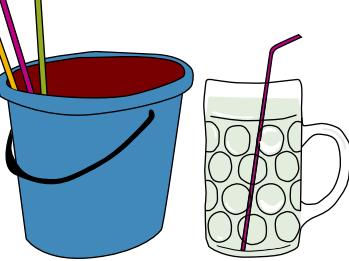
reisten 2017 nach **Mallorca**, damit stellten sie fast die Hälfte aller ausländischen Gäste auf der Insel. Der Trend setzte sich fort – allein im Juli 2018 landeten 1,4 Mio. Deutsche auf dem Airport Son Sant Joan von Palma. Im Schnitt blieben sie sechs Tage und zahlten rund 116 € pro Nacht.

### Playa de Palma

Die ca. 5 km lange, sandige Bucht zieht sich von Can Pastilla bis S'Arenal. In 15 Abschnitten (Balnearios) befindet sich je ein Strandcafé.

Der eigentliche „Ballermann“ ist eine Verballhornung von Balneario und umfasst von B05 bis B07 nur ca. 500 m, allen voran B06 (Ballermann 6 bzw. Beach Club Six).

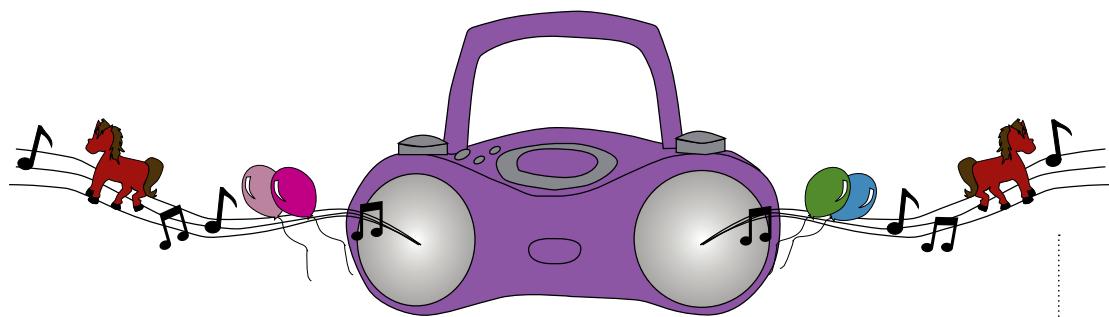
**Wer trinken will, muss flüssig sein**, denn die Getränkepreise am Ballermann haben es in sich: 1 l Wodka Lemon (Playaschorle) kostet etwa 15 €, 0,5 l Sangria ab 6 €. Wer die zahlreichen Sonderaktionen der Bars und Discos im Blick hat, kann Bares sparen. Ein No-Go ist allerdings das öffentliche Eimersaufen mit Strohhalmen – es drohen hohe Geldstrafen.



### Mord am Bierkönig

Es war die Nacht vom 11. auf den 12.11.1997, als der Bierkönig-Wirt Manfred Meisel, 49, sein Sohn Patrick, 8, und seine Mitarbeiterin Claudia Leisten, 30, in Meisels Finca ermordet wurden. Monatelang wurde über Motive und Täter spekuliert: War es Schutzgelderpressung? Tödlicher Konkurrenzkampf der Ballermann-Wirte oder etwa die internationale Papageienmafia? Meisel besaß eine wertvolle Papageienzucht. Der Fall ist bis heute ungelöst.





#### Top 10 der besten Ballermann-Hits aller Zeiten:

- |   |   |   |
|---|---|---|
| 01. Peter Wackel – „Scheiß drauf! (Mallorca ist nur ein mal im Jahr)“ | 04. Jürgen Drews – „König von Mallorca“                   | 08. 257ers – „Holland“  |
| 02. Mickie Krause – „Schatzi, schenk mir ein Foto“                    | 05. De Randfichten – „Lebt denn der alte Holzmichl noch?“ | 09. Markus Becker feat. Die Mallorca Cowboys – „Das rote Pferd“ |
| 03. Tim Toupet – „So ein schöner Tag“                                 | 06. Loona – „Bailando“                                    | 10. Nena – „99 Luftballons“                                     |
|   | 07. Scooter – „Hyper Hyper“                               |   |



#### Das Maß ist voll!

Es reicht, finden die Anwohner. In der „Zona d’Especial Interès Turístic“ – darunter die gesamte Playa de Palma – herrscht ein neuer Ton. Bars und Clubs müssen ab Mitternacht ihre Außenmusik einstellen und ihre Freiluftbereiche nicht überkletterbar

abgrenzen. Saufgelage und Gebröde auf offener Straße sollen tabu sein, Sittenverstöße die Übeltäter teuer zu stehen kommen. Zum Beispiel **bis zu 200 €**: eigenen Müll liegen lassen (auch Kippen und Kaugummis); Nutzung von Lautsprechern bzw. Verstärkern an Stränden.

**Bis zu 400 €:** nackter Oberkörper abseits von Stränden und Strandstraßen.

**100–750 €:** Herumgrölen, laute Musik, Wildpinkeln, öffentlicher Sex.

**Bis zu 1500 €:** Sprung vom Hotelbalkon in den Pool.

**Bis zu 3000 €:** öffentliche Trinkgelage und Eimersaufen.

#### Damenwahl: Wer ist der Schöne?

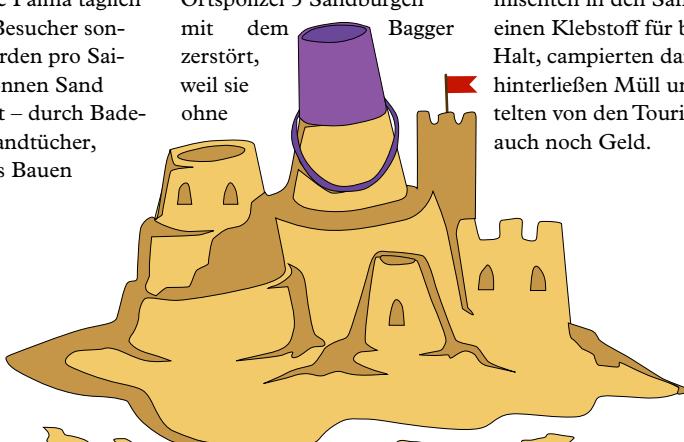
Es ist nicht zu übersehen: Am Ballermann herrscht Männerüberschuss. Ob Junggesellen auf feuchtfröhlichem Abschied, Kegelclubs, feiern die Handballmannschaften oder Fußballfans vom FC St. Pauli bis 1860 München: Auf eine Frau kommen circa vier Männer.



#### Sandverlust

Von Anfang Juni bis Ende August, wenn an der feinsandigen Playa de Palma täglich rund 30 000 Besucher sonnenbaden, werden pro Saison fast 82 Tonnen Sand weggeschleppt – durch Badeschlappen, Handtücher, Kleidung. Das Bauen

mannshoher, großflächiger Sandburgen ist nicht gestattet. Im Juli wurden von der Ortspolizei 5 Sandburgen mit dem Bagger zerstört, weil sie ohne Genehmigung auf öffentlichem Grund standen. Manche der Burgenbauer mischten in den Sand gar einen Klebstoff für besseren Halt, campierten daneben, hinterließen Müll und erbetten von den Touristen auch noch Geld.



#### 450 m Kneipe an Kneipe

Der Ballermann-Puls schlägt in der 450 m langen Schinkenstraße (Carrer Pere Bartomeu Salvà). Sie führt vom Ballermann 6 in die Stadt. Namenspate ist eine Eckkneipe, die Casa de Jamón, zu deutsch: Schinkenbude. Sie existierte schon in den 80er-Jahren und behauptet sich auch heute noch neben etlichen anderen Lokalen und dem Bierkönig.



**Lichtspiele: Blick auf die Königskapelle –  
die Capilla Real. Rechts: Das für  
Touristen geschlossene Portal del Mirador**





# DER ZWECK HEILIGT DIE MITTEL

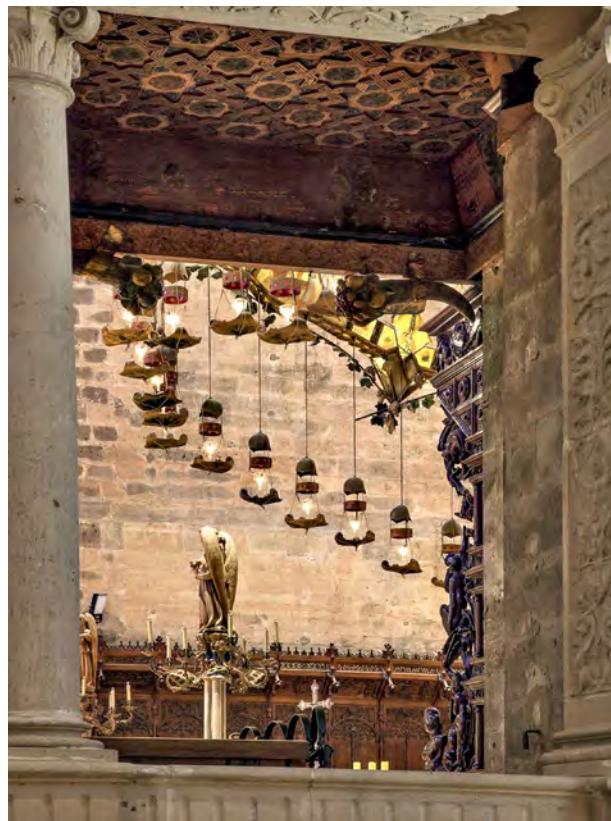
Die Kathedrale La Seu in Palma ist rund 800 Jahre alt – durch die Arbeiten der exzentrischen Künstler Antoni Gaudí und Miquel Barceló aber erstaunlich jung. Und gehütet wird dieser einzigartige Kulturschatz fast ausschließlich von Frauen

TEXT: Gero Günther  
FOTOS: Patrick Morarescu

Prunkvoll: Der barocke Kapitelsaal bildet den Zugang zum Mittelschiff, da das Eingangstor El Mirador geschlossen ist



Guter Ton: Die Orgel wurde Ende des 18. Jahrhunderts erbaut und zuletzt 1993 restauriert



Lichtgestalt: Der Architekt Antoni Gaudí elektrifizierte Anfang des 20. Jahrhunderts die Kathedrale

**A**ina Rotger scheint es eilig zu haben, auf das Dach zu kommen. Mit schnellen Schritten hastet sie die Wendeltreppe des Glockenturms hoch. 215 Stufen. Dann steht sie in der gleißenden Helligkeit und kneift die Augen zusammen. Unter ihr breitet sich das Häusermeer Palmas aus: Paläste, Kirchen und Klöster, Wohnhäuser, Banken und Cafés – in der Ferne prangt das Tramuntana-Gebirge. „Allein für die Aussicht“, sagt die Kunsthistorikerin, „hat sich der Aufstieg schon gelohnt.“

Um die Mittagszeit, gibt es auf der Dachterrasse kaum Schatten. Die Wasserspeier grinsen, als hätten sie einen Sonnenstich abbekommen. „Im Hochsommer wird es unglaublich heiß“, sagt Rotger, „aber ich liebe es hier oben.“ Jeden Tag führt die 26-Jährige Gruppen auf das Dach der Kathedrale, die in Palma „La Seu“ genannt wird, „der Stuhl“. Gemeint ist damit der Sitz des Bischofs.

Direkt über Aina Rotger verlaufen steinerne Streben. Mächtige Bögen, die es den gotischen Baumeistern erlaubten, das Gewölbe der Kathedrale in den Himmel wachsen zu lassen. „Knapp 44 Meter hoch ist das Mittelschiff“, referiert Aina Rotger: „Das entspricht einem 15-stöckigen Haus.“ Damit gehört La Seu zu den höchsten Kirchenschiffen wie Beauvais oder Mailand. „Die Architekten gingen bis an die Grenzen des Machbaren.“ Und wohl auch ein bisschen darüber hinaus. Im Laufe der Jahrhunderte, so Rotger, sei es immer wieder zu Einstürzen gekommen.

„Fühlt, wie weich das Material ist“, sagt die junge Frau und fährt mit der Hand über die poröse Mauer. Marés nennt man den mallorquinischen Sandstein, aus dem die Kathedrale errichtet wurde. Er ist von goldbrauner Farbe und lässt sich leicht behauen. „Für gotische Verhältnisse ist La Seu eher eine schlichte Kirche“, erklärt Rotger. Die Fassade komme mit wenigen Skulpturen und Verzierungen aus. Harmonisch ist sie, und das habe vor allem mit der rhythmischen Gliederung der Strebepfeiler zu tun, die manche mit Orgelpfeifen, andere mit den Säulen des Parthenon vergleichen.

#### **Eine Moschee bildete die Basis, über der ab 1230 das Hauptschiff errichtet wurde**

Inzwischen ist Rotger auf der Südseite angekommen, an der 181 Meter langen Mirador-Fassade. Das Wasser glitzert hinter der mehrspurigen Uferstraße, unzählige Segelmasten piksen in den Himmel, zwei Kreuzfahrtschiffe ankern im Hafen. Drückt man an der Ostseite die Nase von außen an das riesige Rosettenfenster, kann man verschwommene Muster erkennen, die an das Plattencover einer Hippie-Band erinnern.

„Wo sich die Kathedrale heute befindet, hat früher eine Moschee gestanden“, erklärt Aina Rotger. Mehr als 300 Jahre lang hätten Muslime die Insel beherrscht und Kuppeln und Minarette errichtet. Über der Hauptmoschee ließ der christliche König Jaume I. von Katalonien und Aragón

seine Kathedrale bauen, nachdem er 1229 Mallorca erobert hatte. Das muslimische Gotteshaus bildete die Basis, über der das Hauptschiff errichtet wurde. „Es ist schwer vorstellbar, wie das aussah“, meint Rotger, „aber die Restmauern der Moschee wurden erst 1412 abgerissen.“

Die Gründungsurkunde der Kathedrale, unterzeichnet vom König, liegt im Kapitelarchiv von Marina Marquéz. Die 28-jährige Chefarchivarin regiert über ein riesiges Reich aus Büchern, Folianten, Aktenordnern und Pappkartons, in denen die Geschichte des 800 Jahre alten Gebäudes aufgezeichnet ist. Allein die Rechnungen über Material- und Lohnkosten, Spenden und Steuern füllen Regale. „Für uns sind die Quittungen wertvolle Quellen“, erklärt Marquéz, „weil sie belegen, welche Geldströme wo hin geflossen sind.“

#### **Die Kathedrale ist ein funktionsfähiger Organismus und beileibe kein Museum**

Nein, altmodisch komme ihr ihre Tätigkeit nicht vor, sagt die Frau mit den weißen Handschuhen. Im Gegenteil. Immerhin bestünde ein guter Teil ihrer Aufgaben aus der Digitalisierung wichtiger Schriftstücke. Marquéz ist stolz darauf, an einem Ort arbeiten zu dürfen, den so viele Mallorquiner in ihr Herz geschlossen haben. Und überhaupt sei die Kathedrale ja ein funktionsfähiger Organismus und beileibe kein Museum. →



Obenauf: Die Kunsthistorikerin Aina Rotger bietet geistreiche Führungen durch den Kirchenbau

Buchhalterin: Marina Marquéz ist Chefarchivarin und arbeitet mit Schriften aus dem 13. Jahrhundert



Im Innern der Kathedrale wartet Catalina Mas. Sie ist die erste weibliche Kuratorin von La Seu und verantwortlich für die Instandhaltung des Gebäudes und seiner Kunstschatze. „Jeden Morgen gehe ich durch die Kathedrale“, sagt die Denkmalschützerin. Notizbuch und Kamera hat sie auf diesen Runden stets dabei. Es ist ein Spaziergang durch die Epochen: mittelalterliche Gräber und wagemutig dünne Säulen, barocke Altäre und eine neugotische Fassade, die nach dem Erdbeben im Jahr 1851 errichtet wurde. „Die Almudaina-Fassade hat die statischen Probleme der Kathedrale gelöst“, sei aber eher „hübsch hässlich“.

#### **Wenn sich Besucher im Licht des Hauptschiffs fotografieren, sieht es wie gotisches Bodypainting aus**

Kaum eine Kathedrale habe sich im Laufe der Zeit so sehr verändert wie La Seu, erklärt die Kuratorin beim Gang durch das Mittelschiff zur Königskapelle, umgeben von Touristen, die sich im farbigen Licht fotografieren, für das La Seu in Reiseführern gerühmt wird. Wie gotisches Bodypainting sieht das aus. „Von wegen gotisch“, berichtigt Mas: „Mit Ausnahme der Rosetten stammen fast alle Fenster aus dem 20. Jahrhundert.“ Vorher, so die Kunsthistorikerin, habe das Geld für das teure Glas gefehlt. „Ihr könnt euch nicht vorstellen, wie düster es hier gewesen sein muss“, sagt die 38-Jährige. Zugemauert seien die Fenster einst gewesen – das riesige Hauptschiff zugestellt.

Ein kunstsinniger Bischof habe diesen Zustand zu Beginn des 20. Jahrhunderts beendet. Pere-Joan Campins war ein Intellektueller, ein Reformer „und ein Glücksgriff für die Kathedrale“. Mit den Umbauten beauftragte er den katalanischen Architekten Antoni Gaudí, der 1904 anfing und wenig später bereits den Chor verlegen ließ. Man merkt Mas die Begeisterung für Gaudís Interventionen an. „Ich kam mit 28 als Restauratorin und Expertin für Gaudí an die Kathedrale“, erzählt die Kuratorin, „und ich entdecke immer noch neue Aspekte.“ Gaudí ließ Fenster öffnen und Kanzeln versetzen, er elektrifizierte die Kathedrale und brachte über dem Altar einen Baldachin an, der nie fertiggestellt wurde. Seinen Mitarbeiter Josep Maria Jujol ließ er modernistische Keramiken brennen und abstrakte Bilder malen. Überall in der Kathedrale finden sich Eingriffe, die auf den exzentrischen Katalanen zurückgehen.

#### **Die Barceló-Kapelle birgt ein geheimnisvolles Universum – lebensecht und magisch zugleich**

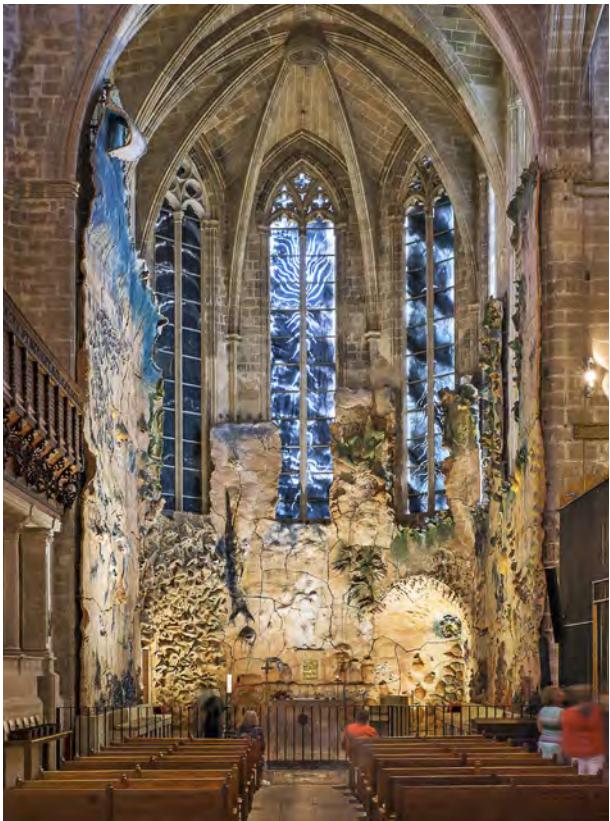
In der Kapelle des Allerheiligsten darf die Wunderwelt aus Keramik eigentlich nur von Weitem betrachtet werden. Aus Sicherheitsgründen, heißt es. Schade, denn in diese Grotte zu gehen, kommt einem Tauchgang gleich. Die Wände der Kapelle sind von oben bis unten mit Fischen und Früchten übersät. Mit Wellen und Felsen, Amphoren und Brot. Ein geheimnisvolles Universum,

→

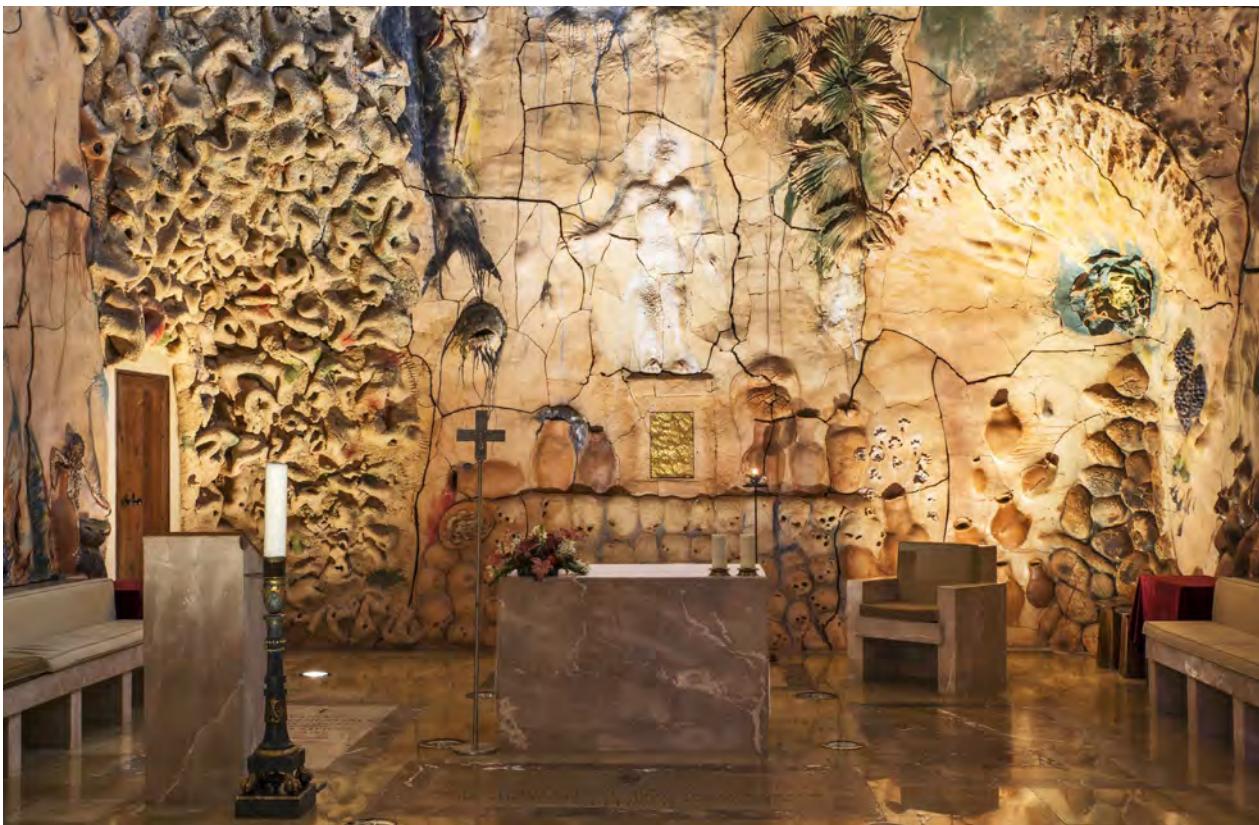


Schutzengel: Die Kuratorin Catalina Mas kümmert sich um die Kunstschatze der Kathedrale La Seu

**Blau gemacht:** Bis zu 16 Meter hoch ragen die Keramikplatten in der Barceló-Kapelle



**Belebt:** Die Keramikarbeiten zeigen christliche Motive wie Fische, Brot und Früchte



**An die Wand geklatscht:** Die 2007 eingeweihte und von Miquel Barceló gestaltete Kapelle wird bis heute kontrovers diskutiert



Steinalt: Die Kathedrale La Seu, vom Parc de la Mar aus betrachtet

Treue Seele: Die 74-jährige Nonne Francisca Fiol Mari ist mit 17 dem Franziskanerorden beigetreten

lebensecht und magisch zugleich. Mittendrin Christus, der fast ein bisschen verloren wirkt.

Die neu gestaltete Kapelle wurde 2007 in Anwesenheit des spanischen Königspaares eingeweiht. Seitdem stellt die 16 Meter hohe und 300 Quadratmeter große Keramikwand des Mallorquins Miquel Barceló einen der Hauptanziehungspunkte der Kathedrale dar. Der weltbekannte Bildhauer, Keramiker, Maler und Zeichner hat sieben Jahre lang an seinem Werk gearbeitet, hat die riesigen Tonplatten mit der Kraft seines Körpers ausgebeult und geformt. Bis zur Erschöpfung. Herausgekommen ist eine Kapelle, die ihre Inspiration aus der Natur der Insel schöpft, aus der Bibel und aus den Werken Gaudí und Jujols.

### **Die Kirche muss ihre künstlerische Sprache immer wieder erneuern. So zeigt sie, dass sie am Leben ist**

Radikal? „Ja“, sagt Catalina Mas: „Bei der heutigen Gesetzeslage wäre ein solcher Eingriff wohl nicht mehr möglich.“ Natürlich habe es Proteste gehagelt, das sei aber auch bei Gaudí der Fall gewesen. Mas steht hinter der Entscheidung, die Kathedrale zu verjüngen. Schließlich ist sie selbst ein Beispiel für diese Entwicklung. Sie ist die erste weibliche Kuratorin in der Geschichte des Bauwerks und jünger als ihre Vorgänger. „Die Kirche muss ihre künstlerische Sprache immer wieder erneuern“, findet Mas: „Auf diese Weise zeigt sie, dass sie noch am Leben ist.“



Aus Sand gebaut: Unter dem goldbraunen Dach der Kathedrale finden 18 000 Menschen Platz

Auch Francisca Fiol Mari unterstützt die Modernisierung der Kirche. Barcelós Kapelle aber findet die 74-Jährige verfehlt. Man merke deutlich, dass der Künstler kein Gläubiger sei. „Das Obst und Gemüse hat doch nichts mit Religion zu tun“, sagt sie und lacht. Gaudí, das sei etwas ganz anderes. Wenn Fiol über die Kathedrale spricht, leuchten ihre Augen. La Seu habe sie immer geliebt, schon wegen des Lichts und der Nähe zum Meer.

Bereits mit 17, erzählt Fiol, sei sie in den Franziskanerorden eingetreten und habe diesen Schritt nie bereut. Heute betreut die ehemalige Lehrerin und studierte Theologin Menschen, die im Altersheim der Kathedrale wohnen. Frauen als Priester? Ja, das würde Fiol auf jeden Fall unterstützen. Immerhin dürfe sie heute bei der Verteilung des Abendmahls helfen. Jeden Sonntag in La Seu.

Zum Glück sei die Besichtigung des Gebäudes während der Messe verboten. „Anders würde das bei den vielen Touristen gar nicht gehen.“ Auf dem Dach der Kathedrale war sie noch nie. „Leider“, sagt Fiol, „das schaffe ich mit meinen Herzproblemen nicht mehr.“

Schade, denn der Aufstieg zu den Strebebögen ist eine Offenbarung. Nicht nur der schönen Aussicht wegen.

→ Info Kultur ab Seite 60

**Kunstgeschichte.** Über die Insel verstreut finden sich Zeugnisse vergangener Jahrhunderte, aber auch moderne und zeitgenössische Künstler hinterlassen eindrucksvolle Spuren

### AUS DER REPORTAGE

#### Kathedrale Sa Seu

Am besten besucht man das Bauwerk gleich am frühen Morgen, ehe die großen Massen an den Kassen stehen. Wer die Kathedrale aus einem anderen Blickwinkel erleben möchte, sollte sich auf das Dach begeben – 215 Stufen sind zu bewältigen. Die geführten Besuche finden in Gruppen von bis zu 25 Personen statt. An Höhenangst sollte man nicht leiden.

07001 Palma, Plaça la Seu s/n  
Geöffnet Mo.–Fr. 10–18.15, Apr., Mai, Okt. bis 17.15, Nov. bis März 10–15.15, Sa. 10 bis 14.15 Uhr. Eintritt: 6 €, Terrasse: 12 € (C/D 5)\*  
[catedraldemallorca.org](http://catedraldemallorca.org)

07001 Palma, Plaça de Santa Eulàlia 2 (C/D 5)  
[www.visitpalma.cat/de/contenido/lugares-de-interes/lugarinteres/Pfarrgemeinde-Santa-Eulalia](http://www.visitpalma.cat/de/contenido/lugares-de-interes/lugarinteres/Pfarrgemeinde-Santa-Eulalia)

#### Santuari de Monti-Sión

Einst eine Einsiedelei, später eine Wallfahrtsstätte mit angeschlossener Knabenschule, ist Monti-Sión heute vor allem ein Ort der Ruhe und Harmonie. An Wochenenden indes pilgern Familien mit Picknickkörben auf den Hügel bei Porreres. In dem herrlichen Innenhof, umgeben von einem fünfeckigen Kreuzgang, finden zuweilen Veranstaltungen und Konzerte statt.

07260 Porreres, 3 km außerhalb des Ortes (D 7)



01

### KIRCHEN & KLÖSTER

**Església de Santa Eulàlia**  
Obwohl es von außen nicht so aussieht, ist Santa Eulàlia eine der ältesten Kirchen Palmas. Ein Großteil der Hauptfassade stammt aus dem 19., der Rest zum Teil aus dem 13. Jahrhundert. Die prächtig ausgestattete Kirche mit ihren drei eleganten Schiffen ist stark von der französischen Gotik geprägt. Hier wurde Jaume II gekrönt und der katalanische Gelehrte, Mystiker und Missionar Ramon Llull getauft.

#### Santuari de Lluc

Das Kloster Lluc ist ein Wallfahrtsort, ein Internat und Ausgangspunkt für Wanderungen in die Berge der Tramuntana. Der Kult um die dunkelhäutige Madonnenfigur, die ein arabischer Hirtenjunge hier vor Hunderten von Jahren gefunden haben soll, ist ungebrochen. Die Kirche selbst stammt aus dem 17. Jahrhundert, sie wurde Anfang des 20. Jahrhunderts von Antoni Gaudí umgestaltet und wirkt ebenso üppig wie mystisch. Montags bis freitags singt um 13.15, sonntags um 11 Uhr der 1531 gegründete Chor.



02

Die Besichtigung der Klosteranlage ist frei, nur das angeschlossene Museum kostet Eintritt.  
07315 Lluc  
Plaza Peregrins 1  
(B 6)  
[www.lluc.net/de](http://www.lluc.net/de)



04

- 01** Obenauf: Das Kloster Santuari de Montsió mit der Stadt Porreres im Hintergrund
- 02** Inwendig: Die Bibliothek in der Fundació Pilar i Juan Miró
- 03** Mittendrin: Die Kathedrale Sa Seu in Palma de Mallorca
- 04** Außenrum: Der Wallfahrtsort Santuari de Lluc in der Serra de Tramuntana



03

## MUSEEN & GALERIEN

### Es Baluard

Wem die monumentale Keramikwand in der Kathedrale gefallen hat und wer noch weitere Werke des weltberühmten mallorquinischen Künstlers Miquel Barceló sehen möchte, sollte Palmas hervorragendes Museum für zeitgenössische Kunst aufsuchen. Das vordäufig in die Stadtmauer integrierte „Bollwerk“ (so die Bedeutung des Namens) aus Beton und Glas präsentiert Werke von Miró und Picasso, aber auch Wechselausstellungen von Weltrang.

07012 Palma

*Plaza Porta de Santa Catalina 10  
Tel. +34/971 90 82 00  
Geöffnet Di.–Sa. 10–20,  
So. 10–15 Uhr. Eintritt: 6 €,  
ermäßigt 4,50 € (C/D 5)  
[esbaluard.org](http://esbaluard.org)*

### Galerie Kewenig

In einer romanischen Kapelle in der Altstadt von Palma ist eine der hochkarätigsten Galerien Mallorcias untergebracht. Die berühmte Kölner Galeristin Jule Kewenig vertreibt einige der wichtigsten zeitgenössischen Künstler wie James Turrell, Christian Boltanski und Sean Scully. *Oratori de Sant Feliu  
07012 Palma  
Calle Sant Feliu s/n  
Tel. +34/971 71 61 34  
Geöffnet Mo.–Fr. 10–14,  
16–20, Sa. 10–14 Uhr (C/D 5)  
[www.kewenig.com](http://www.kewenig.com)*

### Fundació Pilar i Joan Miró

30 Jahre lang lebte Joan Miró in Cala Major westlich von Palma. Von seinem Freund, dem Architekten Josep Llouís Sert, ließ er sich 1956 eine avantgardistische „Werkstatt“ bauen. Sert schuf einen ebenso poetischen wie funktionellen Raum, den man heute besichtigen kann. Die Fundació bietet Ausstellungen, Workshops und verschiedene thematische Führungen an.

07015 Palma  
Calle de Saridakis 29  
Tel. +34/971 70 14 20  
Geöffnet 16.5.–15.09. Di.–Sa.  
10–19, So. 10–15,  
16.9.–15.5. Di.–Sa. 10–18,  
So. 10–15 Uhr (C/D 5)  
[miromallorca.com](http://miromallorca.com)

### Studio Weil

In enger Zusammenarbeit mit der amerikanischen

Malerin und Bildhauerin Barbara Weil entwarf Stararchitekt Daniel Libeskind das Atelier der in Port d'Andratx ansässigen Künstlerin. Es wurde 2003 eingeweiht. Das strahlend weiße Gebäude mit seinen mutigen Schwüngen und Kanten sollte in einen Dialog mit der Landschaft und den farbenfrohen Arbeiten der Amerikanerin treten. Weil starb im Januar 2018. Das Studio dient heute als Ausstellungsräum ihrer Werke, die stark vom abstrakten Expressionismus und Dekonstruktivismus geprägt sind.

Besucher müssen sich vorher anmelden.

07150 Port d'Andratx  
Cami Sant Carles 20  
Tel. +34/971 67 16 47 (D 3)  
[www.studioweil.com](http://www.studioweil.com)

### La Casa de Robert Graves

Der britische Schriftsteller Robert Graves ist hierzulande vor allem für seine beiden Römer-Romane „Ich, Claudius“ und „Ich, Claudio, Kaiser und Gott“ berühmt. 1929 zog der Exzentriker nach Deià, wo er den Großteil seines langen Lebens verbringen sollte und Bücher schrieb. In seiner Finca gingen Schauspieler, Dichter und Künstler ein und aus. Graves' Gartenpartys waren legendär. Am 2. Juli 2006 wurde in Deià das Robert-Graves-Museum eröffnet. In der von Graves errichteten Finca Ca N'Alluny geben Originalmanuskripte und persönliche Gegenstände Einblick in Leben und Werk.

07179 Deià  
Plaça de la Llotja 5  
Geöffnet April–Okt. Di.–So.  
10.30–13.30, 17.30–23,  
Nov.–März 10.30–13.30,  
16–18 Uhr. Eintritt frei (C/D 5)  
[www.visitpalma.com/de](http://www.visitpalma.com/de)

Mo.–Fr. 9–16, Sa. 9–14,  
10. Dez. bis 15. Jan.  
Mo.–Fr. 10.30–13.30 Uhr  
Sa., So. u. Feiertage geschlossen  
(B 5)  
[lacasaderobertgraves.org/de](http://lacasaderobertgraves.org/de)

### Museu Monògrafic de Pollentia

Die Zweigstelle des Museu de Mallorca wurde 1987 mit dem Ziel eröffnet, die archäologischen Ausstellungsstücke der Römerstadt Pollentia in ihrer ursprünglichen Umgebung zu zeigen. In dem kleinen Museum sind Alltagsgegenstände, Schmuck, Statuen und Mosaiken zu sehen.

07400 Alcúdia  
Carrer de Sant Jaume 30  
Tel. +34/971 54 70 04  
Geöffnet Sommer Di.–Sa.  
9.30–20.30, So. 10–15 Uhr;  
Winter Di.–Fr. 10–16,

Sa. und So. 10–14 Uhr  
Eintritt: 3,50 €, erm. 2 €  
(B 7)  
[arqueomallorca.com/de/ficha/museu-monografic-de-pollentia/](http://arqueomallorca.com/de/ficha/museu-monografic-de-pollentia/)

### BAUDENKMAL

#### La Llotja de Palma

Als spätgotisches Meisterwerk gilt das betürmte Gebäude der ehemaligen Seehandelsbörse, entworfen von Guillem Sagrera, der auch das Eingangstor der Kathedrale schuf. Heute wird die großartige Säulenhalle aus dem 15. Jahrhundert für hochkarätige Ausstellungen und Veranstaltungen genutzt.

07012 Palma  
Plaça de la Llotja 5  
Geöffnet April–Okt. Di.–So.  
10.30–13.30, 17.30–23,  
Nov.–März 10.30–13.30,  
16–18 Uhr. Eintritt frei (C/D 5)  
[www.visitpalma.com/de](http://www.visitpalma.com/de)

# MEERARBEIT

Mallorcas Strände sind einsam oder lebhaft, steil oder flach und fast alle traumhaft schön. Dafür sorgen auch Menschen, die dort arbeiten, wo andere Urlaub machen. Ein ziemlich sonniger Werksbesuch

TEXT: Katja Fastrich

FOTOS: Rasmus Kaessmann





## EXZELLENTER SERVICE IN DER CALA MESQUIDA

**Stellenbeschreibung:** Aussichtsreiche Aufgabe für Menschen mit windfester Frisur, die auch bei gleißendem Sonnenlicht nicht die Augen zukneifen.

**Vergütung:** Das Lächeln vieler zufriedener Gäste, wenn sie gut gegessen und einen schönen Wein dazu getrunken haben.  
Bonus: täglich Frischluft!

Seit fünf Jahren bedient Katia Gourcilleau, 36, im Strandrestaurant Mirablau in der Bucht von Mesquida. Die Französin, die der Liebe wegen nach Mallorca umzog, will nicht einfach nur zügig und freundlich servieren. Ihr geht es um mehr als gegrillten Fisch, Tapas oder Paella: „Viele der Leute sparen das ganze Jahr, um bei uns Urlaub zu machen. Ich möchte dazu beitragen, dass sie wirklich jede Minute dieser Zeit genießen können.“ Oft kommt es vor, dass Gäste gestresst oder mit quengelnden Kindern am Tisch Platz nehmen. „Doch wenn sie fertig sind mit dem Essen“, sagt Gourcilleau, „verlassen sie glücklich das Restaurant.“ Dann ist sie es auch. Und wenn sie selbst Urlaub macht? „Strand muss nicht sein. Lieber reise ich in Städte oder in die Berge!“







## KURZ UNTERTAUCHEN IN DER CALA DELTA

**Stellenbeschreibung:** Tiefgründige Tätigkeit für alle, die nie die Flossen stillhalten können, gleichzeitig aber auch nicht zu Schnappatmung neigen.

**Vergütung:** Samtweiche Haut dank täglichem Salzwasser-peeling. Bonus: Durch die mitgeführte Sauerstoffflasche geht einem garantiert nie die Luft aus.

Noch immer kann Michael Dorndek darüber staunen: „Ich bekomme Geld für das, was ich hier mache, und andere Leute müssen dafür zahlen“, sagt der 33-Jährige. Dorndek, wildes schwarzes Haar, beidseitig tätowierte, muskulöse Arme, war daheim im thüringischen Nordhausen im Stahlhandel tätig. Dann hatte er genug davon, wollte etwas ganz Neues ausprobieren. Seit sechs Jahren arbeitet er jetzt in der Tauchschule Aqua Sub direkt hinterm Balneario 6 in S’Arenal. Wobei er nur selten im Büro sitzt. Die meiste Zeit ist er unter Wasser, dann bringt er seinen Schülern die mallorquinische Unterwasserwelt näher. Die Entscheidung hat er nie bereut: „Mein Job ist sehr vielseitig, denn man hat immer mit anderen Menschen zu tun.“



## PERFEKT ANGELEGT IN DER CALA TUENT

**Stellenbeschreibung:** Erfreischender Job für Personen mit Knoten-Know-how und Gleichgewichtssinn. Nichts für jemanden, der leicht seekrank wird.

**Vergütung:** Der faszinierende Geschwindigkeitsrausch, wenn die Schiffsmotoren mit 2x500 PS im Vollgasmodus sind. Bonus: die ganz große Freiheit.

Wer das Glück hat, auf dem Weg von Port de Sóller in die Cala Tuent an Bord von Francesc-Xavier Arbona begleitet zu werden, macht nicht einfach nur eine Bootsfahrt, sondern eine Entdeckungsreise. Mehr als sein halbes Leben ist der 53-Jährige als einer von drei Schiffsführern auf den Linien der Barcos Azules im Westen der Insel unterwegs. Entsprechend gut kennt er sich aus: „Hier, diese Felsnase sieht aus wie ein Pferdekopf“, sagt er, deutet nur wenig später auf das gut erhaltene, alte Elektrizitätswerk, zu dem er ebenfalls eine Geschichte weiß. Kurz bevor er die Bucht von Tuent erreicht, wird er still. Vielleicht, um sich auf das Anlegemanöver vorzubereiten. Oder aus Ehrfurcht vor der gewaltigen Naturschönheit am Fuße des Tramuntana-Gebirges.









## ERHÖHTE HILFSBEREITSCHAFT IN PORTOCOLOM

**Stellenbeschreibung:** Gehobener Rettungsdienst dank luftigem Ausguck. Ideal für Menschen mit Adleraugen und ausgeprägtem Helfersyndrom.

**Vergütung:** Die meiste Zeit des Tages bezahltes Sonnenbaden. Bonus: im Ernstfall aufrichtige Dankbarkeit derer, denen man geholfen hat.

Wenn Abderrahim Talbi nichts zu tun hat, dann ist alles in bester Ordnung. Von 10 bis 18 Uhr wacht der schlaksige 23-Jährige mit seinen dunklen Augen über den Strand von Portocolom. Talbi liebt das Meer, für ihn ist der Rettungsschwimmer-Dienst schon seit vier Jahren ein Traumjob. Im Alter von drei Jahren kam er mit seinen Eltern nach Mallorca, fort zieht es ihn nur im Urlaub: „Ich reise gern, zuletzt war ich in Amsterdam und auf Teneriffa“, erzählt er. Nur kurz lässt er sich ablenken, dann geht sein Blick wieder auf das Wasser. „Wenn nichts los ist, kann das schon auch langweilig sein“, sagt er und lacht. Aber eigentlich ist er ja froh, wenn nichts passiert. „Die Unfälle hier sind nicht schlimm, meistens muss ich nur ein paar Kratzer verarzten.“



### **Vom Feinsten.**

*Sand, Kies oder grobe Steine – Mallorcas Strände sind ganz besondere Plätze*

### **AUS DER REPORTAGE**

#### **Viva Cala Mesquida Resort & Spa**

Ein Hotel, das nicht nur eine hervorragende Ausstattung bietet, sondern auch eine tolle Lage: Blick auf die gesamte Bucht von Mesquida, die vom Abendlicht besonders schön angestrahlt wird. Abgesehen davon bietet das Hotel reichlich Komfort sowie einen guten Service für Strandurlauber, Sportfreunde sowie Familien.

07580 Capdepera

Tel. +34/971565699

Ab 78 €/Pers., inkl. Frühstück  
(Mindestaufenthalt 2 Nächte)  
(C9) \* [www.hotelsviva.com](http://www.hotelsviva.com)

#### **Tauchschule Aqua Sub**

Zwischen Balneario 5 und 6 liegt das Büro dieser Tauchschule mit deutschsprachigen Lehrern. Man fährt je nach Wind und Wellenlage in eine der nahen Buchten zum Tauchgang. Im Angebot sind verschiedene Kurse, vom Schnorcheln bei Nacht bis zum Schnuppertauchen sowie auch eine komplette Tauchausbildung. Die Ausrüstung kann vor Ort geliehen werden.

07600 Playa de Palma /

El Arenal Ctra. Arenal 48

(Lokal 33)

Mobil +34-635886188

Schnuppertauchen ab 89 €

(D 5) [www.aquasub-diving.de](http://www.aquasub-diving.de)



01

#### **Bootsfahrten mit Barcos Azules**

Jeden Tag fahren Schiffe von Port de Sóller in die Buchten von Sa Calobra und Tuent. Fahrpläne werden im Internet laufend aktualisiert. Die beste Möglichkeit, die Cala Tuent zu entdecken, ist eine fünfstündige Wanderrung ab Sóller, zurückfahren kann man mit dem Boot.

Preise: 21 € einfache Fahrt,  
30 € Hin- und Rückfahrt;  
Reservierung empfohlen  
(10% Rabatt)

Tel. +34/971630170

(B 5)

[www.barcoscalobra.com](http://www.barcoscalobra.com)

### **STRÄNDE IM NORDEN**

#### **Sa Calobra**

Allein schon die Fahrt in diese Bucht ist eine Reise wert. Auf zahlreichen Serpentinen windet sich die 14 km lange Straße bis nach Sa Calobra. Der von steilen Felsen eingerahmte Kiesstrand ist bei Touristen sehr beliebt, daher empfiehlt es sich, schon recht früh dort zu sein. Das kristallklare Meer eignet sich perfekt zum Schwimmen und Schnorcheln. Keine Serviceangebote. (B 5)

#### **Cala Deià**

Die malerische Bucht mit Steinstrand, in der häufig Fischerboote unterwegs sind,

01 Buchtige Schönheit: Sa Calobra im Nordwesten Malloras ist bei Besuchern beliebt

02 Türkis für Anfänger: Für Kinder und Nichtschwimmer eignet sich die Cala Mondragó

03 Bedacht essen: Restaurant mit Meerblick in der Bucht des Künstlerdorfs Deià

04 Runde Sache: Port de Sóller ist Ausgangspunkt für Bootstouren in die Cala Tuent



02



liegt unterhalb des Künstlerdorfs Deià. Kein Massentourismus, dafür zwei nette, kleine Restaurants mit Blick auf das Meer. Die Parkplätze können recht schnell rar werden. Notfalls muss man in Deià parken und etwa 30 Minuten zu Fuß zur Bucht laufen. Schöner Ausgangspunkt für Wanderungen entlang der Westküste, zum Beispiel nach Sóller. (B 5)

## IM OSTEN

### **Porto Cristo**

Toller Stadtstrand mit auszeichneter Wasserqualität. Ideal für einen Kombitag mit

Stadtbummel und Strandbesuch. Unweit von Porto Christo befinden sich auch die Coves del Hams, Coves Blanques und Coves del Drac. Letzterer besteht aus einem Tropfsteinhöhlensystem, das sich über mehr als 1700 m erstreckt, von denen etwa 1 km begehbar ist. Hier liegt der größte unterirdische See Europas. (D 9)

### **Cala Torta**

Ein wunderschöner, eher abgelegener Sandstrand mit türkisfarbenem Wasser, nördlich von Artà, in der Nähe von Cala Mesquida. Nicht ständig bewacht, teilweise auch stark abfallend und mit hohen Wellen, ist er nicht

gemacht für Familien, aber ein Traum für Naturliebhaber. Es gibt einen kleinen Kiosk, ansonsten keinen Service. Die Anfahrt ist etwas holprig, parken kann man auf einem „Naturparkplatz“ unter Bäumen. Die letzten 400 m muss man zu Fuß zurücklegen. (B 9)

Parkplätze sind vorhanden, allerdings muss man ein paar Minuten zu Fuß gehen und sich zuvor gut informieren, wo das Auto abgestellt werden darf: Wegen chaotischer Zustände in den vergangenen Sommern wurden einige Zufahrten gesperrt. (B 9)

## IM SÜDEN

### **Platja de es Carbó**

Ein langer Strand mit weißem Sand an der Südspitze der Insel. Erreichbar ist er per Boot oder zu Fuß in ca. 30 Minuten ab Colònia de Sant Jordi. Es gibt keine Infrastruktur, dafür ist der Strand umgeben von Sanddünen, Kiefern und Sträuchern. (E 7)

### **Cala Mondragó (S'Amarador)**

Wegen seines flach abfallenden Wasserzugangs ist dieser Strand, der zur Gemeinde Santanyí zählt, für Familien mit kleinen Kindern gut geeignet. Er ist 60 m breit und 230 m lang, es gibt einen kleinen Kiosk und einen Sonnenschirmverleih. Kostenlose

## ÜBERNACHTEN

### **Ca'n Bestard**

Etwa eine Autostunde von der Cala Tuent entfernt, in Lloreta, liegt das bezahlende, kleine Hotel Ca'n Bestard. Wer echtes mallorquinisches Leben in einer Kleinstadt schnuppern möchte, sollte hier einen Halt einlegen. In dem kleinen Hotel am Dorfbrunnen gibt es fünf liebevoll und sehr stilvoll gestaltete Zimmer. Frühstück bekommt man in der Bar, wo sich auch das halbe Dorf morgens auf einen Café con leche trifft.

07360 Lloseta

Carrer Guillem Santandreu

Tel. +34 / 971 51 92 44

Ab 76 € / Pers. im DZ, inkl.

Frühstück (C 6)

[www.canbestard.com](http://www.canbestard.com)

## Reisemarkt



interchalet  
Urlaub im Ferienhaus



Dein Ferienhaus auf Mallorca  
findest Du auf [www.interchalet.de](http://www.interchalet.de)

# Nicht so ganz normal

Alexander Gorkow ist nach 30 Jahren zurück nach Mallorca gereist und hat dort einen Bestseller über die Insel geschrieben. Jetzt will er sein Paradies auch noch heilen

**N**ach einer Abwesenheit von rund 30 Jahren reiste ich 2015 wieder nach Canyamel, um nachzuschauen, was aus dem Paradies meiner Kindheit geworden war. Canyamel ist ein winziger Ferienort im Nordosten Mallorcas. Man erreicht ihn (heutzutage) bequem mit dem Mietwagen in etwas mehr als einer Stunde vom Flughafen Palma aus, in zehn Minuten von Artà oder Capdepera. Gerade auf den letzten Metern durch die Levante ist der Weg über die Landstraße von übernatürlicher Schönheit, das dunkle Grün der Nadelwälder, der orangefarbene Stein, der Heuduft der vertrockneten Felder im späten Sommer, die Wellen der Hitze, die durch das offene Autofenster rollen. Wenn man sich vor der Weiterfahrt nach Canyamel statt der hübschen Städtchen Artà oder Capdepera lieber blutrote Deutsche ansehen will, die sich auf die Straße erbrechen oder vor der Gaststätte Bierbrunnen in der Sonne ihren Rausch ausschlafen, kann man auch von Cala Ratjada aus nach Canyamel fahren. Die Anreise dauert dann nur ein paar Minuten länger.

Noch Tage vor meiner Rückkehr nach jahrzehntelanger Abwesenheit hatte ich 2015 im Kollegenkreis Witze über Männer in der Midlife-Crisis gerissen. Entscheidend sei mit rund 50 Lebensjahren ein eher gegenständliches Dasein, also ohne die dauernden Gefühle, dozierte ich als Mann von rund 50 Lebensjahren.

Den Vortrag hätte ich mir natürlich sparen sollen.

Ich war erst ein paar Minuten in Canyamel zurück, ich schaute vom kleinen Strand aus auf das schöne, alte Hotel Laguna, als ich auch schon weinte wie ein Baby. Ich vermisste meine alte Familie und mein Leben als Kind. Alles sollte wieder heile werden, die Natur unberührt, Tote wieder lebendig. Andere Touristen fragten, ob ich Hilfe brauche. Einer reichte mir ein Taschentuch.



Lieb sagte ich „danke“, putzte mir die Nase und wurde wieder gegenständlich.

Das Ausmaß dieser seelischen Zerrüttung legte ein Sabbatical nahe.

Den kompletten Sommer 2016 verbrachte ich deshalb – teils allein, teils mit meiner Frau und meiner kleinen Tochter – in einem übersichtlichen Zimmer mit Meerblick im Hotel Laguna. Hier ging ich dem Personal drei Monate lang mit meinen Sonderwünschen und persönlichen Eindrücken auf die Nerven – vor allem Juan Massanet, dem Hoteldirektor, der wie ich in dieser Bucht schon im Jahr 1970 am Strand gespielt hatte. Über die Rückkehr in meine Kindheitsbucht schrieb ich ein Buch.

Keine einzige Buchhandlung wollte „Hotel Laguna“ zunächst ins Sortiment aufnehmen: „Wir haben schon so viel über Mallorca!“ Dann wurde es ein Bestseller. Natürlich bin ich der Auffassung, dass dies vor allem daran liegt, dass das Buch so auffallend brillant geschrieben ist. Ein weiterer Grund für den Erfolg des Buches könnte aber sein, dass es weder vom Sauftourismus noch vom Luxustourismus handelt. Also nicht von den medial gut ausgeleuchteten, grellen Rändern des Tourismus auf Mallorca. „Hotel Laguna“ handelt stattdessen von meinen Eltern (Kriegsgeneration), meiner Schwester, meiner Frau, mir. Wir kaufen einerseits keine Fincas, wir erbrechen uns andererseits nicht in den Bierbrunnen. Wir liegen am Strand, dösen und lassen uns vom Kind lebendig begraben. Wir sind, was wir waren und immer sein werden: die Normalen.

Aber.

Juan Massanet, der Hoteldirektor, wird, wenn er diesen Text hier liest, ebenfalls weinen, und zwar vor Lachen. Keinen Satz habe ich seit meiner Rückkehr nach Canyamel so oft aus seinem großen mallorquinischen Mund gehört wie diesen: „Du bist nicht normal!“ Für ihn, den sie auf der Insel den „König der Levante“ nennen, kehrte mit mir zunächst nur ein alter und jetzt wieder neuer Stammgast nach Canyamel zurück. Gerührt wurden wir Freunde. Inzwischen aber symbolisiere ich für den stolzen Mallorquin Juan eine brandneue Unterart des in Canyamel seit rund 60 Jahren Strandtourismus geliebten und zugleich lästigen Deutschen: die moralische Nervensäge.

Nach meinem Nervenzusammenbruch am Strand von Canyamel im Jahr 2015 wurde mir ja sogleich klar: Mein Paradies, mein Mallorca, ist in großer Gefahr! Zu viele Touristen, vor allem deutsche, die sich entweder zu schlecht oder zu neureich benehmen – die sich also zu oft übergeben oder zu viel ausgeben. Dazu, und so war es schon 1970, zu nachsichtige Mallorquiner, die das Unheil, das wir über ihre Insel bringen, mit zu viel Gleichgültigkeit betrachten.

Also nerve ich Juan Massanet bis zum Wahnsinn.

Meine Mission: Unser Mallorca soll noch schöner werden.

Dazu ist es nötig, uns Deutschen ein wenig Einhalt zu gebieten und den Einheimischen auf diesem Weg Nachhilfe in Sachen Umweltschutz usw. zu erteilen. Kann doch nicht schaden.

Das kann einfach nicht schaden, und wir Deutschen waren schon

immer ganz gut darin, Menschen in anderen Ländern zu erklären, dass es ihnen gleich besser geht, wenn sie auf uns hören.

Die neue Ökosteuer der 3-Parteien-Linksregierung auf den Balearen, die die Hotelgäste pro Übernachtung zur Kasse bittet: für Juan ein bürokratisches Ungeheuer zur Vertreibung von Touristen. Für mich könnte die Steuer ein wenig höher ausfallen, und wieso sollte man nicht ein paar Touristen vertreiben, es gibt doch immer noch mehr als genug. Der neue Strafkatalog für das Komasaufen außerhalb von Gaststätten (bis zu 3000 Euro Geldstrafe seit diesem April): für Juan kaum umsetzbar – ich hingegen fordere 3000 Euro Geldstrafe fürs Komasaufen auch innerhalb von Gaststätten. Die Leute sollen sich ruhig betrinken, das haben meine Eltern 1970 auch getan, aber sie trugen Abendkleid und Anzug, standen kerzen gerade in einer schicken Bar und hörten Duke Ellington. Das ist doch bitte was anderes, als mittags in Cala Ratjada mit runter gelassener Hose vor den Bierbrunnen zu reiern. Die Ankündigung der Offiziellen, gegen Sauftouristen „mit Augenmaß“ vor-

**ALEXANDER GORKOW**, 1966 in Düsseldorf geboren, ist ein preisgekrönter Journalist und Schriftsteller. Er arbeitet bei der „Süddeutschen Zeitung“ als Leiter der „Seite Drei“



Foto: Alessandra Schellnegger

zugehen: für Juan vernünftig – für mich Verrat. Wieso Augenmaß? Wieso nicht pro Verstoß eine Woche Strandafräumen im Kriechgang durch den Sand um 4.30 Uhr morgens? Was wäre an diesem Strafmaß unmenschlich, gemessen daran, dass man zuvor voll gesoffen und nackt vom Balkon des Hotelzimmers in den Pool gesprungen ist?

Drückt einer meiner Landsleute am Strand von Canyamel, durch den ich einst mit winzigen Füßen an der Hand meines Vaters lief (gleich heul ich wieder los), eine Zigarette aus, so stelle ich den Stumpen sicher, verfolge den Raucher und konfrontiere ihn mit seinem Vergehen. Fahre ich mit dem Kajak raus, sammle ich, statt die Ruhe auf hoher See zu genießen, Müll ein. Erst nur ein wenig: eine Flasche Spüli, von einer Schweizer Jacht geworfen. (Ich fordere übrigens eine Sonderökosteuer für Jachtbesitzer und Golfspieler.) Da hinten schwimmt innerhalb eines Strudels aus alten Plastiktüten ein großer Kanister mit arabischer Schrift, offenbar seit Jahren auf der Reise aus Nordafrika, hinein in die kleine Bucht von Canyamel. Und was schwimmt dort, direkt unter der atemberaubenden Steilwand von Cap Vermell: ein leerer 20-Liter-Fass von Warsteiner? Rein damit ins Kajak!

## Fahre ich mit dem Kajak raus, sammle ich, statt die Ruhe auf hoher See zu genießen, Müll ein

So kehrt das Kajak an den Strand zurück. Ein kleiner, hoher, wankender Müllhaufen. In der Uferzone weichen meine im Meer stehenden Landsleute entsetzt zurück. Im Sand entleere ich mein randvolles Kajak, in dem ich den afrikanischen Kanister, das deutsche Fass und etliche Kilo Tütenplastik vorbei an hoffentlich schuldbewussten Menschen bis zu den Strandmülltonnen wuchte. Das Fass auf dem Rücken, pfeife ich im Vorbeigehen einen deutschen Rentner an, der sich gerade mit Sonnenmilch besprüht: „Bitte nicht frisch eingecremt ins Meer, mein Freund, okay?“

Auf der Terrasse seines Chiringuito, direkt vor dem Hotel Laguna, steht Juan. Lange, dunkle Hose, weißes Hemd, Krawatte. Er zieht an seiner Zigarette. Er betrachtet mich – schüttelt er etwa still und traurig den Kopf.

Als wir zusammensitzen – erst einen Cortado, dann noch einen, dann zwei oder drei der von Juan geliebten Brandys –, geht hinter uns, hinter dem Laguna, über den Feldern der Levante die große, orangefarbene Sonne unter.

„Dies ist das Paradies“, sage ich zu Juan und schaue aufs Meer. Und er: „Du bist nicht normal.“

Ein Plastikstrohhalm weht vom Nebentisch aus einer leeren Colaflasche heraus, runter von der Terrasse, auf den Strand. Verzweifelt schaue ich in den Sand.

Juan sagt: „Halt die Klappe, okay?“

„Na ja ... Andererseits, Juan: Wäre es so kompliziert, ab nächstem Sommer auf die Strohhalme zu verzichten?“

Da steht er auf, der König der Levante, er ächzt (der Rücken). Und dann knurrt er: „Gute Nacht, mein Freund.“

# Innenansichten

Bei Übernachtungen gibt es einen Trend weg von den Küsten und hin zum Landhotel. Ein Urlaubskonzept, das den Kontakt zum Ort und seinen Bewohnern mit einschließt. Und hinter den historischen Mauern verstecken sich richtig stilische Unterkünfte ...

TEXT: Jutta Christoph

FOTOS: Moritz Hoffmann



Hochadel: Eine noble Familie bewohnte einst den **Palast Ayamans** aus dem 18. Jahrhundert, von dem ein Teil zum Hotel umgebaut wurde. Mit dem **Pool** auf dem Dach und luxuriösem Spa zieht es Wellnessurlauber an, in den **Räumen** erzeugt antikisierendes Mobiliar eine behagliche Atmosphäre



## Ewige Sommerliebe

# In Campos

hat man Zeit. Viel Zeit. Weil die Tage auf Mallorca länger seien als anderswo, behauptet **Enric Picó**. Zeit, um in Ruhe zu frühstücken, sich mit Freunden zu verabreden, im Meer zu schwimmen. So wie damals in den endlos langen Sommerferien, die er als Jugendlicher am Strand von Sa Ràpita verbracht hatte. Rund 50 Sommer später und noch immer **verliebt in die Insel**, erwarb der Unternehmer aus Barcelona ein **altes Stadtpalais in Campos**. Er war es leid, sich für seine regelmäßigen Mallorca-Besuche in ein Hotel einzumieten. Und fand die Idee charmant, in seinem zukünftigen Haus selbst **Gästezimmer** über den Sommer zu vermieten.

„*Home away from home*“ nennt der Architekt sein **Petit Palais Art & Spa**, das er 2017 eröffnete. Wie der Name vermuten lässt, ist aus dem privaten Rückzugsort kein einfaches Gästehaus geworden, sondern eine **Luxus-herberge** mit fünf Sternen, 17 Suiten und zwei Gourmet-Restaurants. Doch von **Abgehobenheit keine Spur**. Was an der Liebe zum Gelebten liegt und den vielen persönlichen Stücken, mit denen der Hausherr die Räume eingerichtet hat. Die Vintage-Stoffe auf den kaffeebraunen Sofas stammen aus Italien und passen wunderbar zu den antiken Bodenfliesen, die beim Umbau wieder zum Vorschein kamen. Im ganzen Hotel ist man zudem von **moderner Kunst** umgeben, Gemälden und Skulpturen, die Enric Picó ganz entspannt neben Fundstücken vom Flohmarkt platziert hat. Auch für kulinarische Künste hat der Hobbykoch und Gourmet gesorgt. Im früheren Weinkeller richtete er ein **japanisches Restaurant** ein, in dem Gäste mit einem Degustationsmenü überrascht werden. Im Tess de Mar, dem zweiten Restaurant, wird **mediterran-asiatische Fusionsküche** serviert, am schönsten tafelt man auf der Terrasse im Garten zwischen blühenden Bougainvilleen. Abends verbreiten dort winzige Lichter ein stimmungsvolles Licht, für den Gastgeber der richtige Moment, eine **gute Flasche Wein** zu öffnen. Denn der Tag, er geht in Campos noch lang nicht zu Ende.

*Sa Creu Nova Petit Palais Art & Spa  
07640 Campos, Carrer Nou 10  
Tel. +34 1871515345  
16 Zimmer, 1 Apartment:  
DZ ab 220 €, inkl. Frühstück  
[www.sacreunova.com](http://www.sacreunova.com)*





## Mit gräflichem Segen

**Anfang** der Nullerjahre beschloss **Bartolomé Ramón**, in seinem Heimatdorf **Lloseta** ein Hotel zu eröffnen – und wurde von allen verachtet. Damals war das Konzept des Dorfhotels noch nicht geboren. Wer nach Mallorca reiste, der buchte entweder ein Zimmer am Meer oder eine Finca auf dem Land. Erst mit dem sogenannten **Qualitätstourismus** kommen seit ein paar Jahren immer mehr Urlauber in abgelegene Orte wie Lloseta: knapp **6000 Einwohner**, ein **intaktes Dorfleben** und mit Wanderwegen ins angrenzende **Tramuntana-Gebirge**.

Vorauszusehen war diese Entwicklung nicht – der Architekt wollte das Gebäude, das er einige Jahre zuvor mit Freunden erworben hatte, schlicht vor dem Verfall retten. Es ist Teil des alten **Adelspalasts Ayamans** und teilt sich den Treppenaufgang mit Llosetas Pfarrkirche. Ungewöhnlich wie der Eingang des **Cas Comte**, des „**Grafenhauses**“, ist auch der verwinkelte Grundriss. Von einem kleinen, **schmucken Innenhof** führen mehrere Treppen und Gänge zu den Zimmern und Suiten. Wo früher das Personal der Herrschaften schlief, können Gäste heute in großen, bequemen Himmelbetten entschleunigen. „*Bei uns wohnt man in einem typisch mallorquinischen Privathaus aus dem 18. Jahrhundert mit dem Komfort von heute*“, erklärt Bartolomés Sohn Bernat, der die Geschicke des Hotels lenkt. Die Möbel in den Zimmern wirken antik, wurden aber nach alten Vorbildern neu angefertigt und auf die gängigen Maße von heute angepasst. Nur die **Badezimmer** mit Whirlpoolbadewanne überraschen mit einem coolen, **modernen Design**.

Viel schöner ist es freilich, das hübsche Hotel-Spa zu besuchen (designpreisverdächtig!) oder im Pool auf der **Dachterrasse** abzutauchen. Von hier oben kann man auch in den verwunschenen Nachbargärten spähen, die zum ehemaligen Adelspalast gehören. **Palast und Park** stehen derzeit zum Verkauf, doch Familie Ramón plant keinen Anbau. Erst kürzlich habe der Vater ein zweites Haus im Dorf umgebaut für acht weitere Unterkünfte, erzählt Bernat Ramón, „*mehr Zimmer werden es definitiv nicht*“. Die Ruhe im Dorf soll bewahrt bleiben.

*Cas Comte Suites & Spa  
07360 Lloseta, Comte d'Aiamans 11  
Tel. +34 971 873077  
20 Zimmer: DZ ab 140 €, inkl. Frühstück  
[www.cascomte.com](http://www.cascomte.com)*





Holzklasse: Stil und Komfort sind das Resultat, wenn Architekten mit **Materialien** wie Holz und Naturstein arbeiten und **Kunstwerke** platzieren. Das Becken im Innenhof des Boutique-Hotels verspricht Abkühlung, Bruno Manuel Peixoto Silva im **Restaurant Kairiku** japanische Gaumenfreuden

Immergrün: Palmen, Zitronen und Zypressen wachsen im **Patio** und Garten des Hotels Jardi d'Artà. Die exklusivste seiner zwölf Wohneinheiten wurde in einer 800 Jahre alten **Kapelle** eingerichtet. Aus vielen Zimmern reicht der **Blick** über die Dächer des Künstlerstädtchens Artà bis in sein Umland





## Einfach Ja sagen

Die eigene Hoteleinweihung mit der eigenen Hochzeit feiern – es könnte einem auch schlechter gehen. Für **Christian Schröder** kann es nicht besser laufen, ihn traf das Glück auf Mallorca gleich zweimal. Zuerst wurde der Berliner quasi über Nacht zum Hausbesitzer im **Künstlerstädtchen Artà**, und dann begegnete ihm beim Umbau der ehemaligen Pension auch noch seine Traumfrau. Die **Innenarchitektin Vanessa García** half ihm, die drei verschachtelten Häuser, das älteste ist **150 Jahre** alt, in ein kleines, feines **Boutique-Hotel** zu verwandeln. Die zwei verliebten sich und gaben sich im Garten des Jardí d'Artà das Jawort. Einen hübscheren Ort kann man sich für so ein Fest kaum aussuchen. Heute ist der **terrassenförmig angelegte Garten** für Hotelgäste reserviert, die im Schaukelstuhl zwischen den üppig sprühenden Blüten und Blättern ein Buch lesen oder einfach den Ausblick in den Zitronengarten und die Natur genießen. Rund um den Garten, zu dem ein Fischteich, Hamam und Pool im marokkanischen Stil gehören, verteilen sich die **zwölf Gästeeinheiten** auf mehreren Ebenen. Es gibt Zimmer und Suiten für Familien und Paare, alle unterschiedlich groß, keines gleicht dem anderen. „*Wir wollten den mallorquinisch-arabischen Baustil erhalten und haben daher auch kleine Details in Ordnung gebracht*“, erzählt Christian Schröder, der das Hotel im **Nordosten der Insel** 2013 eröffnete. Über das Anwesen verteilt entdeckt man schmückende Steinreliefs, Sitzbänke mit marokkanischen Fliesen und Deckenbögen aus Marès-Stein. Ein Schmuckstück ist auch die **800 Jahre alte Kapelle**, die eines der ersten Gotteshäuser der Gemeinde war und heute als edle Suite für zwei gemietet werden kann. Die kleinste Unterkunft im Hotel lieben nicht nur Verliebte, in der Casita Palmera, dem Palmenhäuschen, wohnt man auf zwei Ebenen und mit Blick in den Garten. Fehlt zum Urlaubsglück eigentlich nur noch der **kulinarische Spaß**. In Fußentfernung gibt es ein großes gastronomisches Angebot, oder man bleibt einfach, wo man ist, denn das Hotelrestaurant serviert ausgezeichnete **mediterrane Küche**. Ganz romantisch tafelt man unter freiem Himmel, an einem der kleinen Steintische im idyllischen Patio.

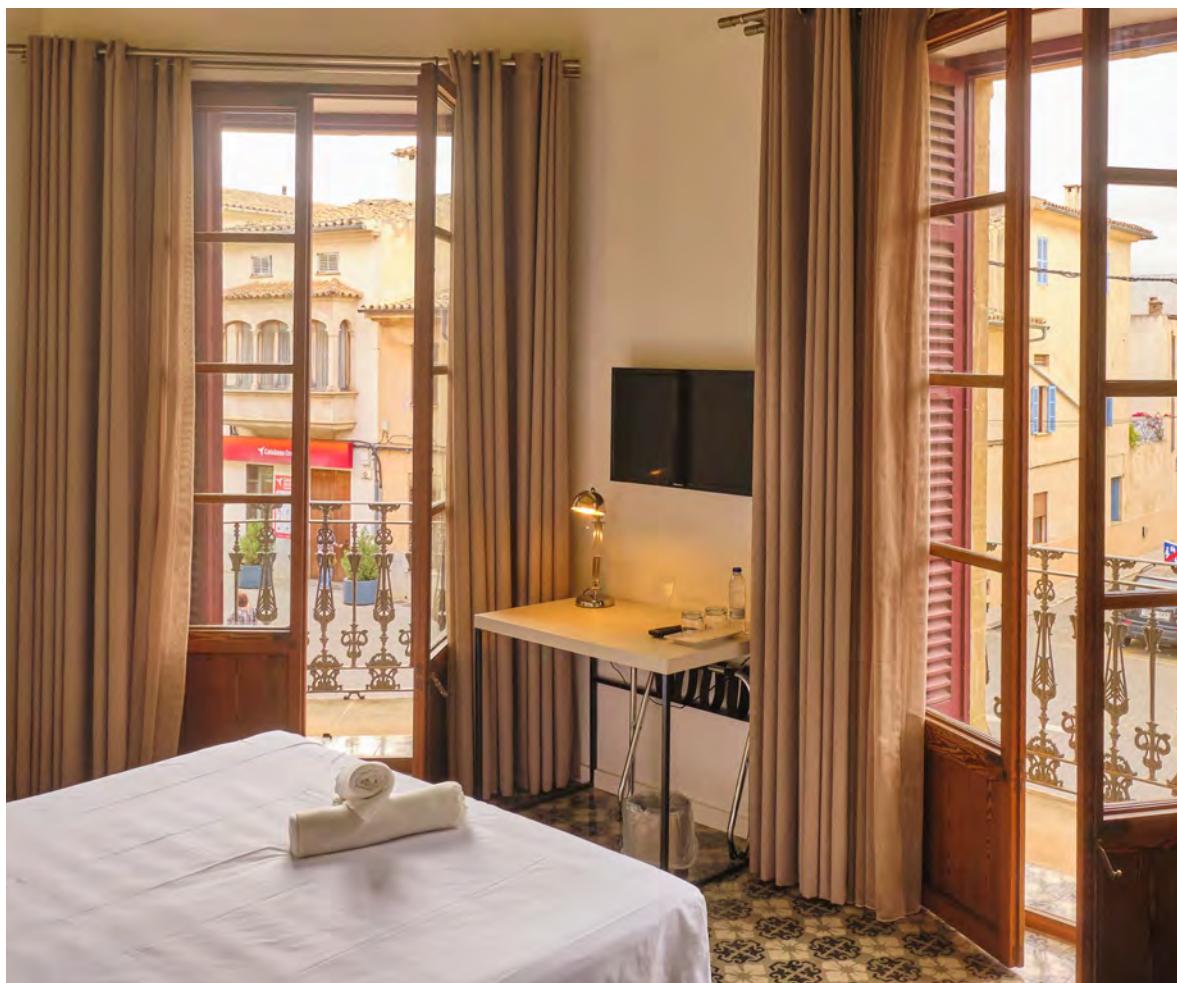
*Boutique-Hotel Jardí d'Artà  
07570 Artà, C/Abeurador 21  
Tel. +34/971 83 52 30  
12 Zimmer: DZ ab 125 €, inkl. Frühstück  
[www.hotel-arta.com](http://www.hotel-arta.com)*

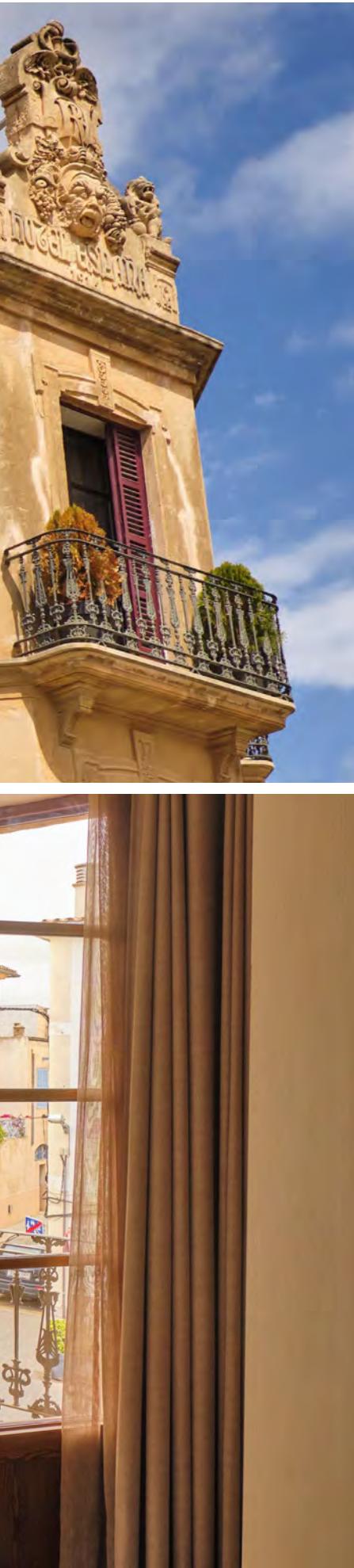
→



Stil leben: Schmuckelemente des **Jugendstils** prägen die schmiedeeisernen Balkon-

geländer des Hotels Som Espanya, Zementfliesen kühlen die **Gästezimmer**. Nach jahrzehntelanger Unterbrechung wird das Haus wieder als Hotel geführt. Dass die Gäste fürs Frühstück die Unterkunft verlassen müssen, ist bei der großen gastronomischen Auswahl in Llucmajor leicht zu verschmerzen





## Erstes Haus am Platz

**1914** war es **Toni Ripoll**, der die Zeichen der Zeit erkannte und im Zentrum von **Llucmajor** erstmals eine Herberge eröffnete.

Im Zuge der Industrialisierung logierten in dem Jugendstil-Eckbau *España* vor allem Vertreter für Leder und Schuhe, und in der gleichnamigen Bar im Erdgeschoss traf man sich auf einen **Kaffee und Likör**.

Auch gut 100 Jahre später steht das Dorf wieder für Veränderung. Die Handwerksbetriebe sind größtenteils geschlossen, dafür beleben immer mehr Touristen die Kleinstadt 15 Kilometer südöstlich von Palma. „*Und die müssen irgendwo schlafen*“, dachte sich **Margarita Vidal**, Urenkelin von Toni Ripoll, der sein Haus in den 50er-Jahren wegen Gästemangel schließen musste. Stolz wäre der alte Herr heute auf Margarita, die den Mut hatte, das in der Zwischenzeit zum Wohnhaus umgebaute Jugendstilgebäude in ein Hotel zurückzuverwandeln. „*Einfach war es nicht*“, erinnert sich die gelernte Bankkauffrau, zu risikoreich erschien ihr das finanzielle Unternehmen. Erst der ausdauernde Zuspruch von Freunden und Dorfbewohnern führte dazu, dass das *España* **101 Jahre** nach seiner Eröffnung als **Som Espanya** erneut Gäste empfängt.

Zu denen zählen heute viele Stammgäste mit einem **Faible für Jugendstilelemente**. Schon an der Fassade fällt der geflügelte Asklepiosstab ins Auge, mit dem der Gott der Heilkunde laut griechischer Mythologie Tote – und wahrscheinlich auch geschlossene Hotels – wieder zum Leben erwecken kann. In den **14 Zimmern** verbinden sich Stuckdecken, antike Wandgemälde und Hydraulikfliesen harmonisch mit einer schlichten, modernen Einrichtung. Ein Original aus der Anfangszeit des Hotels zierte auch das Restaurant: Der vier Meter hohe Bartresen aus Holz galt als verschollen, bis zwei Cousins von Margarita Vidal das maßgefertigte Stück in einer alten Fabrikhalle wiederaufgefunden. Frisch gewienert steht der Tresen heute wieder dort, wo er hingehört. **Ein gutes Omen** fürs Geschäft, findet die Hotelbesitzerin.

*Som Espanya*  
07620 Llucmajor, C/d'en Melià 1  
Tel. +34 / 971 12 04 24  
14 Zimmer: DZ ab 63 €  
[www.somhotels.es](http://www.somhotels.es)

→ Info Übernachten ab Seite 82

**Maßarbeit.** So facettenreich die Insel, so vielseitig die Unterkünfte. Ob Bergkraxler oder Wellenreiter, ob Kunstliebhaber oder Gourmet: Auf Mallorca findet jeder die passende Bleibe

### WESTEN

#### Hospes Maricel & Spa

In dem kleinen Badeort Cas Català stiegen schon in den 60er-Jahren Filmgrößen wie Ava Gardner und Errol Flynn ab, noch heute urlauben Gäste hier auf luxuriöse Weise. Nicht nur die Turmsuite, alle Zimmer des 5-Sterne-Hotels haben Meerblick, manche besitzen einen Pool auf dem Balkon. Der Spa-Bereich wurde nach ökologischen Kriterien entworfen, der Infinitypool liegt direkt über dem Meer. Ebenfalls Hollywood-like ist das 7-gängige Frühstücks-menü à la carte mit Kardamomkaffee, Himbeerbutter und Trüffelbrie.

07181 Calvià  
Ctra. d'Andratx 11  
Tel. +34/971 70 77 44  
51 Zimmer und Suiten:  
DZ ab 351 €, inkl. Frühstück  
(D 4)\*  
[www.hospes.com/maricel-spa](http://www.hospes.com/maricel-spa)

#### Villaverde

Das charmante Hostal liegt im alten Teil des berühmten Künstlerdorfs Deià und existiert seit gut 100 Jahren. Die Zeit scheint in dem antiken Dorfhaus stehen geblieben zu sein. Jedes der originellen Zimmer wurde mit viel Liebe und mallorquinischen Möbeln eingerichtet. Morgens nimmt sich jeder Gast sein Frühstückstablett und sucht sich seinen Lieblingsplatz im Garten mit Blick aufs

Tramuntana-Gebirge.

07179 Deià  
Carrer Ramon Llull 19  
Tel. +34/971 63 90 37  
10 Zimmer: DZ ab 86 €,  
inkl. Frühstück (B 5)  
[www.hostalvillaverde.es](http://www.hostalvillaverde.es)

#### Ca'n Quatre

Die Zimmer ihres Fincahotels richtete die Mallorquinerin Llum Castaner im luxuriösen Landhausstil ein. Es gibt Doppelzimmer mit Terrasse, Familiensuiten im Garten sowie eine Dachsuite mit Blick auf Sóllers Kathedrale. Morgens bedienen sich die Gäste am Frühstücksbüfett, abends wird ein 3-Gänge-Menü serviert, zubereitet mit lokalen Produkten. Paella-Kochkurse, geführte Wanderungen, Bootsausflüge sowie Massage-Behandlungen gehören zum Angebot.

07100 Sóller  
Camí de la Villalonga 16  
Tel. +34/971 63 80 06  
10 Zimmer: DZ ab 220 €,  
inkl. Frühstück (B 5)  
[www.canquatre.com](http://www.canquatre.com)

### NORDEN

#### L'Hostal

Der Name des Hotels geht auf seine Geschichte zurück: Früher stiegen in der Herberge im Zentrum Pollenças berittene Markthändler ab, um auf dem Dorfplatz ihre Waren feilzubieten. Heute ist das kleine Hotel perfekter



01



02



03

Ausgangspunkt für Wanderer und Radler, die den Norden erkunden möchten. Mit hübsch eingerichteten Zimmern und einer Minidachterrasse mit Jacuzzi, von der man bis zum Hausberg Puig de Maria blickt.

07460 Pollença  
Carrer Mercat 18  
Tel. +34/971 53 50 02  
6 Zimmer: DZ ab 75 €,  
inkl. Frühstück (A 7)  
[www.pollensa-hotels.com](http://www.pollensa-hotels.com)

#### El Sol

In Son Serra de Marina schläft man mit den Füßen im Sand: Die Studios der Sunshinebar El Sol befinden sich am 2 km langen Natur-

01 Karibisch: Im Hotel El Sol erinnern Farben und Stil an die Kleinen Antillen

02 Ländlich: Individuell eingerichtet sind die Zimmer und Suiten des Ca'n Quatre

03 Lukullisch: Mariniertes Schweinefleisch „a l'antigua“ im Landhotel Daica

04 Stylish: Sorgfältig restauriert wurden die Gebäude der Finca Es Rafal Podent



04

strand Sa Canova – perfekt für Kitesurfer, Wanderer und Sonnenanbetern. Die Unterkünfte für 2 bis 4 Personen haben Kochnische sowie Terrasse oder Balkon mit Panoramablick über die Bucht. An Sommerabenden legt ein DJ in der Strandbar Musik auf, in der Nebensaison geht es geruhiger zu.  
**07549 Son Serra de Marina  
 Puig de Bonany s/n  
 Mobil +34/687 69 42 87  
 5 Studios und 3 Apartments:  
 ab 70€ pro Nacht (B/C8)  
[www.sunshine-bar.net](http://www.sunshine-bar.net)**

## INSELMITTE

### **Daica**

Diese kleine, feine Absteige im Dörfchen Llubi ist ein Geheimtipp für reisende Gourmets. Zum Landhotel gehört ein Restaurant, in dem Küchenchefin Caterina Pieras auf Sternenniveau kocht. Ihr Mann David Ribas kümmert sich um den

### **MA-13**

„MA-13“ steht für Mallorca und die Glückszahl 13, und so benannte Jan Eric Schwarzer auch sein Seminarhaus in Sineu. Bei dem ehemaligen Radprofi kommen Menschen unter, die ihren Urlaub am liebsten aktiv verbringen. Wer allein reist, findet schnell Anschluss, Mittelpunkt des Dorfhauses ist die Wohneküche, wo man zum Essen und Fachsimpeln zusammensitzt. Jan Eric Schwarzer gibt Tipps für die schönsten Radstrecken, in der Bibliothek findet man gutes Kartenmaterial. Wer möchte, bucht den Sportwissenschaftler für ein Training exklusiv.

**07510 Sineu  
 Carrer de les Penyes 1  
 Tel. +34/971 52 05 77  
 8 Zi.: DZ ab 98€, inkl. Frühst. (C7) [www.ma-13.net](http://www.ma-13.net)**

### **Finca Es Rafal Podent**

Urlaub auf einem alten Landgut bei Manacor mit Schafen, Ziegen, Hühnern und Eseln, die mit der Kutsche zu einer Spazierfahrt einladen. Die Häuser und Apartments sind liebevoll restauriert und ländlich-modern eingerichtet – alle mit Klimaanlage und Heizung. Der weitläufige Garten bietet Terrassen und Sitzplätze; Obst und Gemüse dürfen von den Feldern geerntet werden. Ein großer Pool gehört dazu und eine Kaffeebar, an der man sich auch ein Bier zapfen kann. Keine telefonischen Anfragen, Kontakt nur über Mail.

**07500 Manacor  
 Camí dels Presos  
 8 Apartments und Häuser:  
 ab 125€ pro Nacht (D 8)  
[www.fincaesrafalpodent.com](http://www.fincaesrafalpodent.com)**

### **Es Revellar Art Resort**

Die Kombination aus Hotel, Restaurant und Kunstsammlung südlich von Campos ist einmalig auf der Insel. Mehr als 3000 Kunstwerke hat Besitzer und Kunstabberater Roberto Alcalde zusammengetragen. 2000 Jahre alte Figuren, Bilder und zeitgenössische Objekte verteilen sich über den parkähnlichen Garten und die Hotelzimmer. Wer Kunst, Kreativität und gutes Essen liebt, logiert in diesem Agroturismo mit seiner 600 Jahre alten Geschichte richtig.

**07630 Campos  
 Camí des Revellar s/n, km 3  
 Tel. +34/971 16 02 74  
 18 Zimmer, Suiten und Villen: DZ ab 130€,  
 inkl. Frühstück (D/E 7)  
[www.esrevellarartresort.es](http://www.esrevellarartresort.es)**

Weitere Übernachtungstipps finden Sie auf den Seiten 36, 70, 116, 126, 135

## OSTEN UND SÜDEN

### **Can Simoneta**

Architekt Toni Esteva verwandelte die ehemalige landwirtschaftliche Finca in Canyamel in ein Designhotel, die Hotelbesitzer haben es mit exzellenter Kunst ausgestattet. Es liegt fantastisch an einer Privatbucht, und die Gäste dürfen sich über einen großen Garten mit altem Baumbestand sowie Pool, Daybeds und Jacuzzi freuen. Zum Lieblingsort zählt auch das Strandhaus am Meer mit 6 weiteren Zimmern plus Terrasse.

**07580 Canyamel  
 Carretera Artà-Canyamel,  
 km 8  
 Tel. +34/971 81 61 10  
 23 Zimmer und Suiten:  
 DZ ab 350€, inkl. Frühstück (C 9) [www.cansimoneta.com](http://www.cansimoneta.com)**



Im reifen Zustand ist die Schote des Johannisbrothaums braun und ledrig

Das weiße Mehl  
der gemahlenen  
Johannisbrotkerne dient  
als Verdickungsmittel

Aus dem Fruchtfleisch wird das  
braune Carobpulver gewonnen

# Das Pulver gefunden

Perlen vor die Säue werfen – das galt auf Mallorca lange Zeit für die Schoten des Johannisbrotbaums. Bis Juana Verger vor wenigen Jahren die gesunden Eigenschaften der eigenwilligen Frucht auch für den Menschen erkannte und seither feine Spezialitäten herstellt

---

**TEXT:** Elke Satzger

**FOTOS:** Silvio Knezevic

---

**E**s war eine karge Frucht, die dem asketisch in der Wüste lebenden Bußprediger das Leben sicherte. Dass sie sehr viel später, im 14. Jahrhundert, nach ihm benannt werden sollte, konnte er nicht ahnen. Und es bleibt zu hoffen, dass es nicht das mutmaßlich ausgemergelte Äußere Johannes des Täufers war, das die Namenspatenschaft der ledrigen Schote begründete, sondern deren nährende Qualität. Denn so wenig reizvoll die bis zu 25 Zentimeter lange, harte, schwarzbraun glänzende Frucht des Johannisbrotbaums auch aussehen mag: Sie hat es in sich. Was genau und vor allem, wie sich daraus ein lukratives Geschäft machen lässt, erkannte eine junge Frau aus Llucmajor.

Juana Verger hält die leicht gekrümmte Schote wie eine Zigarre unter die Nase und schnüffelt mit geschlossenen Augen. „Das ist der Duft von Mallorca“, sagt sie schwärzend. Und der ist süß, um nicht zu sagen, fast etwas penetrant. Denn in die Süße mischt sich eine Spur von Lakritze,

vielleicht auch etwas Karamell und, ja, man muss es so sagen, auch ein Hauch von etwas Ranzigem. Letzterer geht zurück auf den Gehalt der Isobuttersäure. Kostet man die Frucht, ist davon jedoch nichts zu schmecken.

Die Schoten, auch Karuben oder auf Spanisch Algarroba genannt, sind die Früchte des Algarrobo, zu deutsch Johannisbrot- oder auch Bockshörndlbaum. Tatsächlich ringeln sich manche der in Büscheln am Baum hängenden Schoten wie die Hörner von Springböcken. Sind sie anfangs noch grün, färben sie sich bis zu ihrer Ernte im Herbst schwarzbraun. Diese ist ein mühseliges Geschäft, denn die Schoten müssen vorsichtig mit langen Stöcken von Hand vom Baum abgeschlagen werden, damit man Früchte und Zweige nicht beschädigt. Vibrationsmaschinen würden die unflexiblen und dicken Äste brechen. Rund 75 Kilo Schoten wirft ein Baum im Schnitt ab.

Der gut zehn Meter hoch wachsende, immergrüne Algarrobo gilt als eine der ältesten Kulturpflanzen nicht nur Mallorcás. Schon vor 2000 Jahren soll er im östlichen Mittelmeerraum und im Orient sein Aroma und dank seines ausladenden Laubdachs auch Schatten verbreitet haben. Die Araber brachten ihn mit nach Spanien. Doch im Unterschied zum Mandel- und Olivenbaum, zwei weiteren Hauptbaumarten der Baleareninsel, führte der auch in blühendem Zustand unscheinbare Algarrobo →

zunächst nur ein – buchstäbliches – Schatten-dasein. Wurde er auf Plantagen kultiviert, dann einzig zu dem Zweck, dank seiner Schoten Futter für Schweine, Schafe und Pferde zu liefern. Dieses Geschäft betrieb schon vor 70 Jahren Juanas Großvater. Lediglich in Hungerzeiten, beispielsweise während des Spanischen Bürgerkriegs, erinnerte man sich der Hülsenfrucht als potenzielles Nahrungsmittel für Menschen – gemahlen zu Mehl bei einer mageren Getreidernte oder als Kaffeeersatz. Nicht umsonst weckt daher die Frucht bei älteren Spaniern auch heute noch unschöne Erinnerungen.

Eigentlich schade, dachte sich Juana Verger, deren gesamte Kindheit in Llucmajor südöstlich von Palma bestimmt war von dem Geschäft ihrer Familie mit Algarobos. Als Kind turnte sie mit ihrem Bruder auf den haushohen Schotenbergen herum, kaute wie einst Johannes der Täufer das zäh-faserige Fruchtfleisch und spuckte die steinharten Kerne aus.

Im Jahr 2012 reiste die Betriebswirtschaftlerin und damalige Bankdirektorin nach Peru zu Verwandten und hatte dort ihr Schlüsselerlebnis: In den Lebensmittelgeschäften fanden sich allerlei Produkte aus der Johannisbrotbaumfrucht. Weshalb sollte das nicht auch auf Mallorca möglich sein? Zurück in Llucmajor, präsentierte sie der Familie ihre Idee. Die Reaktionen: wenig ermutigend. „Du spinnst!“, bekam sie zu hören. „Niemand auf Mallorca schätzt Algarroba als Lebensmittel für Menschen“, darüber wundert sich Juana noch heute. Doch die damals 34-Jährige blieb hartnäckig. Sie recherchierte, experimentierte, holte sich Rat von Freunden, Köchen und ihrer heute 92-jährigen Großmutter. Schließlich kam der Tag, als sie, ein Tuch zum Schutz vor Staub um Mund und Nase gebunden, ihre ersten eigenen, von den Samen befreiten Schoten maschinell zerkleinerte, zu Caropulver mahlte und in Tütchen abfüllte. Damit lief sie anschließend von Laden zu Laden: „Probiert doch mal.“

Es dauerte nicht lang, bis die Skepsis regem Interesse wich. Zu Recht, denn das Pulver erinnert sowohl in Farbe als auch Geschmack an Kakao und verleiht Kuchenteig, Joghurt oder

Müsli eine spezielle Note. Dabei enthält es weniger Zucker und viele Mineralstoffe. Dasselbe gilt für die Creme, die als Brotaufstrich beliebt ist. Der Johannisbrot-Sirup veredelt Eiscreme, die tiefbraune Soße würzt Grillfleisch. All ihre Produkte lässt Juana in einem Betrieb in Sóller im Nordwesten der Insel herstellen. In weißen Kitteln und Hauben mixen und rühren dort rund 250 Mitarbeiter – darunter viele behinderte Menschen – je nach Produkt Quellwasser aus dem Tramuntana-Gebirge, Kokoszucker, Limonensaft oder Mandelöl in Töpfen und Kesseln.

Das leise Rascheln, das zu hören ist, wenn man eine Schote schüttelt, kommt von den 10 bis 15 steinharzen, erbsengroßen Samen, die jede Karube besitzt. Einer Laune der Natur zufolge wiegt jeder von ihnen circa 0,2 Gramm. Den Arabern dienten sie daher einst als Maßeinheit zum Wiegen von Gold und Diamanten: je Samenkorn ein Karat. Heute werden sie zu einem weißen Mehl, Johannisbrotkernmehl, gemahlen, das in der Küche als geschmacksneutrales Bindeglied eingesetzt wird.

Doch Juanas Schwerpunkt liegt auf der Verarbeitung des Fruchtfleischs. Ihre Produktvielfalt vertreibt sie unter dem 2015 gegründeten Label „Es Garrover de Mallorca“. Dabei setzt die heute 41-Jährige strikt auf heimische, biologisch reine Zutaten, auf ökologischen Anbau – „keine Pestizide“ – und auf Nachhaltigkeit. So sind auch die Tütchen, in die sie ihr Caropulver abfüllt, nicht (mehr) aus Plastik, sondern aus robustem Papier. 2017 erhielt das junge Unternehmen die balearische Auszeichnung für Ökolebensmittel, und mittlerweile nutzen immer mehr Restaurants der Region Es-Garrover-Produkte in ihrer Küche. Juanas nächstes Ziel: der deutsche Markt. „Für mich ist das Ganze eine Liebhaberei, irgendwas zwischen Wahnsinn und Glaube“, sagt sie und wäscht eine Schote. „Aber mir geht es auch um die umweltfreundliche Bewahrung der Landwirtschaft auf unserer Insel“, ergänzt sie und beißt lustvoll ein Stück ab. „Ein Tag ohne Algarroba ist für mich undenkbar. Es gibt meinem Körper Energie.“

→ Info Handwerk ab Seite 88



*Carobpulver für Kuchen,  
Müsli und Milchgetränke*



*Johannisbrot-Creme als  
gesunder Brotaufstrich*

*Süßer Johannisbrot-  
Sirup für Eiscreme,  
Joghurt oder Dressing*



**Form und Funktion.** Wenn man etwas genauer hinsieht, finden Besucher überall auf der Insel Erzeugnisse lebendiger und hochwertiger Handwerkskunst

AUS DER REPORTAGE

## Johannisbrothbaum-

**Produkte** von Es Garrover de Mallorca sind in Llucmajor bei Es Garrover, Müller (Drogeriemarkt), S'Hort (Obstgeschäft) und Herbolari Tot Remei (Kräuterladen) erhältlich – alle leicht zu finden. Außerdem in den Eroski-Supermärkten in Son Veri Nou und S'Arenal.  
07620 Llucmajor  
*Es Garrover de Mallorca  
Marina 107*  
Tel. +34 / 971 66 00 59 (D 6) \*  
[www.esgarroverdemallorca.com](http://www.esgarroverdemallorca.com)

HOLZMÖBEL

Conalma Design

„Design mit Seele“, so nennen Maria Antónia Marqués und Álvaro Garriga ihr Unternehmen. Vor sieben Jahren gründete das Paar auf seinem privaten Landgut eine Werkstatt für Möbel und Einrichtungsgegenstände. Dabei konzentrieren sich die beiden auf das Holz ihrer Finca, das sie jeweils an Neumond schneiden: Kiefern, Oliven- und Mandelbäume. Bei Bedarf wird Holz wie Eiche oder Buche zugekauft. Ihr Repertoire umfasst Tische und Bänke, aber auch kleinere Objekte wie Ablagen und Sockel bis zu Brettchen für die Küche. Maßgeblich für die beiden Designer ist der Wunsch des Kunden,

weshalb die großen Objekte allesamt Unikate sind. Dass eine Tischplatte auch mal verschiedene Schattierungen oder ein gewachsenes Loch aufweist, ist nach Meinung der Designer kein Makel, denn darin zeige sich die Seele des Holzes. Eindrücke ihres Schaffens bietet der anschauliche Instagram-Account. Bei Interesse muss ein Termin vereinbart werden. *Terminanfrage via Mail an tallerconalma@gmail.com* Mobil +34 / 687 54 19 11 [www.conalmadesign.com](http://www.conalmadesign.com)

TON UND GLAS

Ana Muñoz Carrillo

**Ana Muñoz Carrillo**  
Das leise Surren der Töpferscheibe und geschmeidiger, formbarer Ton zwischen den Fingern – mehr braucht Ana Muñoz Carrillo nicht, um ihre Kreativität zu entfalten. Seit 18 Jahren arbeitet die heute 46-Jährige in der Keramikbranche. Nach ihrem Kunsthandwerk-Studium in Palma gründete sie mit vier Kolleginnen eine Werkstatt in Esporles, nordwestlich von Palma. Die vielen Möglichkeiten an Farben, Formen und Glasuren, die ihr das Material Ton bietet, inspirieren sie immer wieder aufs Neue. Unter ihren Händen verwandeln sich Schalen, Trinkgefäße und Teller in Kunstwerke, wobei die Form immer schlicht und klar



Siurells de Fang

Trotz des Schwunds an Töpfereiwerkstätten auf Mallorca gibt es sie noch, die traditionellen Siurells. Das sind zwischen 10 und 16 cm hohe Keramikfiguren mit integrierter Pfeife. Das Ausgangsmaterial ist Llamuga, eine Art Ton, der gebrannt und anschließend gekalkt wird, weshalb die Tonfiguren weiß sind. Je nach Herstellungsort werden sie mit verschiedenenfarbigen Strichen, Flecken, Punkten und Kreisen verziert: mit Blau und Gelb, wenn die Figur aus Inca stammt, mit Grün und Rot, wenn sie in Marratxi, dem mallorquinischen Zentrum der Siurells, gefertigt wurde. Möglicherweise hielten einstmals Bauern und Hirten mithilfe der Siurells ihre Herden zusammen; heute kommen sie noch als musikalische Untermalung bei Volkstänzen zum Einsatz. Ursprünglich wurden die Figuren vor allem in der Form von Reitern, Tieren oder Fabelwesen hergestellt. Heute dienen auch Fußballer



02



03



04

**01** Heißer Atem: In der Schauglasbläserei von La Gordiola

**02** Warme Empfehlung: Sandalen von Avarques Ciutadella

**03** Cooles Design: Großer Esstisch aus der Werkstatt von Conalma

**04** Weiche Formen: Klassische Korbtaschen findet man überall auf Mallorca

Motorradfahrer und Torreros als Modell.  
07141 Sa Cabaneta,  
*Ca Madò Bet dels Siurells*  
Carrer Jaume I, 10  
Mobil +34/610 42 7794  
(C5) [www.camadobet.com](http://www.camadobet.com)

## FLECHTKUNST

### Korbtaschen

Kaum eine Frau, die nicht mindestens eine Tasche aus Naturmaterialien ihr Eigen nennt. Traditionell flechten Mallorquinerinnen dafür die getrockneten Blätter der heimischen Zwergpalme, es gibt sie jedoch auch aus Bast oder Bambus. Die Taschen sind in unterschiedlichen Größen erhältlich und eignen sich sowohl zum Transport von Badetuch und Schnorchel wie auch als stilvolle Einkaufstasche. Hochwertigere Exemplare sind mit Trageriemen aus Leder, Sticke reien oder auch mit bunten Pompons versehen.  
*Korbtaschen gibt es auf der ganzen Insel ab 10 € auf*

*Wochenmärkten oder in Korbgeschäften zu kaufen, z.B.*  
*Mimbrería Vidal, 07002 Palma,*  
*Carrer de la Corderia 13*  
*Geöffnet Mo.–Fr. 9.30–13.30,*  
*14.30–20 Uhr (C/D5)*  
<http://avarquesciutadella.com>

## SCHUHE

### Tony Mora Boots

Liebhaber von Cowboy stiefeln geraten bei diesem Label ins Schwärmen. 1918 gegründet, ist das mallorquinische Traditionsunternehmen weltweit führend in der Herstellung dieser Boots. Das Erfolgsrezept: Tradition, kombiniert mit modernem Design. Verwendet werden nur Naturmaterialien sowie Leder aus Zuchtbetrieben, das bei jedem Paar registriert wird. Das Markenzeichen: doppelte Nähte.

*Tony Mora Fabrik-Outlet*  
07340 Alaró  
Carretera Alaró, km 4  
Tel. +34/971 51 43 17  
Geöffnet Mo.–Fr. 10–19,  
Sa. 10–14 Uhr (C5)  
[www.tonymora.com](http://www.tonymora.com)

## Avarques Ciutadella

Leder bedeckt den vorderen Teil des Fußes, vor den Zehen gibt es ein Luftloch und hinten eine Schlaufe für den Halt an der Ferse: Sandalen bzw. Schlappen sind ein Muss auf der sonnenverwöhnten Insel, und wenn sie wie die von Avarques Ciutadella mit einer dünnen Sohle aus Autoreifen daherkommen, sind sie nahezu unverwüstlich (Sohle heute auch oft aus dem weicheren Kautschuk). Seit 100 Jahren begleitet das Schuhwerk die Insulaner durch die Hitze, vom Geschäftsmann bis zum Bauern. Zwar mag man mit Avarques an den nackten Sohlen etwas plattfüßig wirken, dem Tragekomfort tut es keinen Abbruch.

07003 Palma  
Carrer dels Oms 17  
Tel. +34/971 71 85 73  
Geöffnet Mo.–Sa. 9.30–13,  
17–20.30 Uhr (April–Oktober)  
(C/D5)  
<http://avarquesciutadella.com>

## EIS

### Gelats (Helado) Sóller

Bio-Obst, Sahne und natürliche Fruchtsäfte: Sa Fàbrica de Gelats in Sóller verwendet nur die besten Zutaten regionaler Bauern für das Speiseeis. Mit viel Know-how, Experimentierfreude und Liebe zum Handwerk fertigen die Mitarbeiter – etliche von ihnen im Rahmen eines sozialen Projekts – einen gesunden und köstlichen Genuss. 07100 Sóller  
Plaça des Mercat s/n  
Tel. +34/971 63 17 08  
Geöffnet tgl. 10–20.30 Uhr  
(B5) [www.gelatsoller.com](http://www.gelatsoller.com)



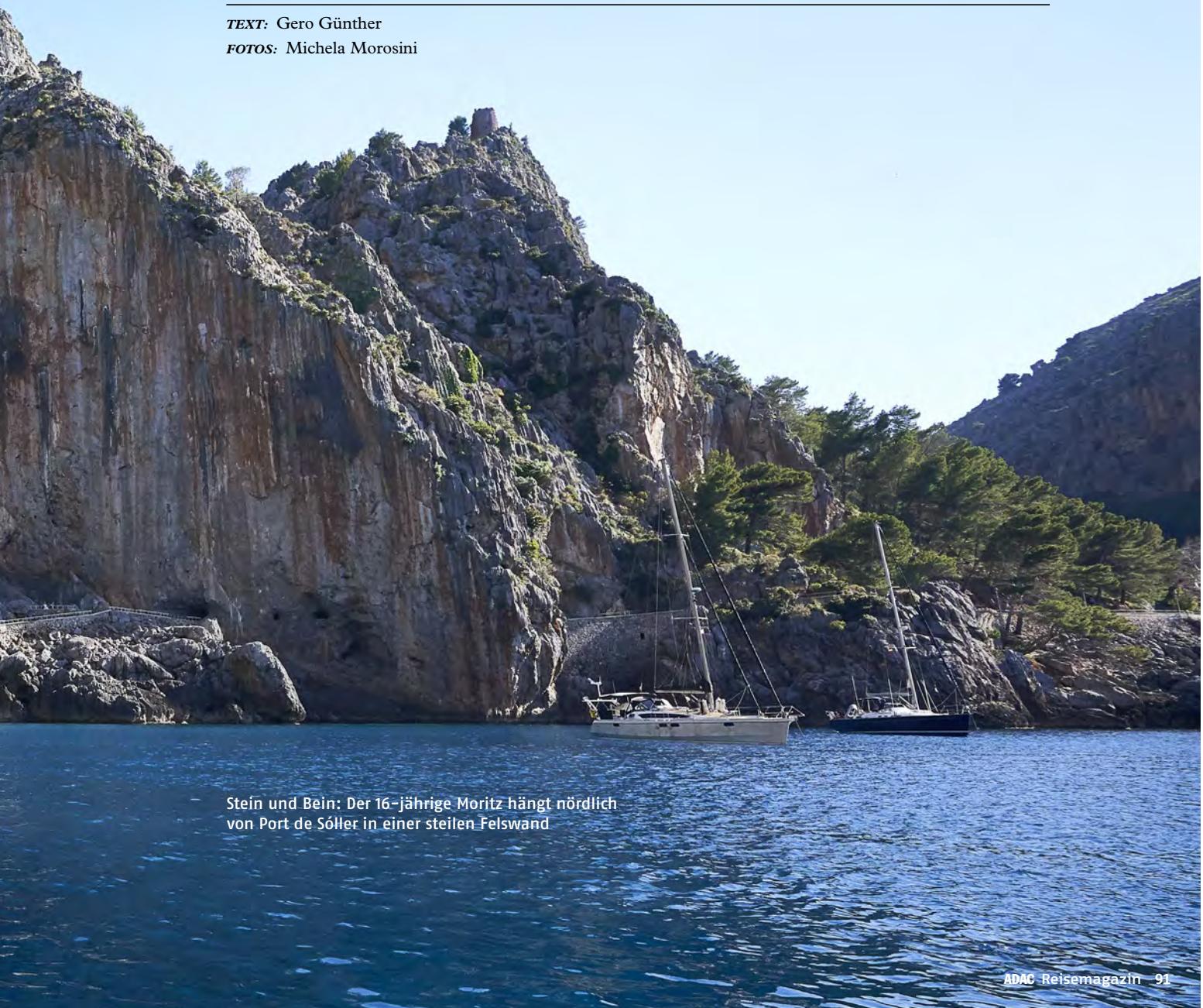
# Der springende Punkt

Wer nicht weiterkommt, fällt. Klettern, Abtauchen und Schwimmen gehören zum Coasteering, Deep-Water-Soloing und Canyoning dazu. Spannender kann man Mallorcias Küsten kaum erkunden

---

TEXT: Gero Günther

FOTOS: Michela Morosini



Stein und Bein: Der 16-jährige Moritz hängt nördlich von Port de Sóller in einer steilen Felswand

Wie die bröselnde Wand einer alten Festung sieht sie aus, die Küste Mallorcas. Zerklüftet, steil, wunderschön. An manchen Stellen ragen die Klippen Hunderte von Metern in den Himmel, bewaldet und gekrönt von Dutzenden von Wachtürmen, an anderen erheben sie sich nur haushoch über das Wasser. Es gibt Felsen, die wie Ausrufezeichen im Meer stehen, steinerne Bögen und lang gestreckte Kaps. Langweilig ist das 550 Kilometer lange Meeresufer der Insel selten. Unter Sportlern gilt die Küste als eine der spektakulärsten und vielfältigsten der Welt.

Man kann die mallorquinische Küste vom Boot aus betrachten, man kann sie mit dem Rennrad umrunden oder sich von Land aus an sie herantasten. Alternativ können Mutige sich auch mitten durch das Gestein zur Küste durcharbeiten. Immer dem Lauf des Wassers folgend, das tiefe Rinnen in das Tramuntana-Gebirge gegraben hat. Am Schluss, das ist das Besondere am Canyoning in Mallorca, plumpst man direkt ins Meer.

Die Teilnehmerinnen der Multi-Adventure-Tour sind gerade mal anderthalb Stunden gewandert und setzen nun ihre Rucksäcke unter den Pinienbäumen ab, um sich umzuziehen. Die acht jungen Frauen kennen sich, seit ihre Kinder in dieselbe internationale Schule in Palma gehen. Eine gut gelauerte Gruppe von Müttern aus acht verschiedenen Ländern.

Die Frauen quetschen sich in die Wettsuits, setzen die Helme auf. Gleich geht es los, hinein in die Schlucht des Torrente de Na Móra. Gelächter und Aufregung. Noch schnell ein paar Selfies schießen, ehe die Handys in den wasserdichten Tonnen verstaut werden müssen. Dann weist sie Sebastián Álvarez in die Kunst des Absei-

## Fels und Wasser gehören auf Mallorca einfach zusammen

lens ein, und eine Frau nach der anderen verschwindet in den Tiefen des Gesteins.

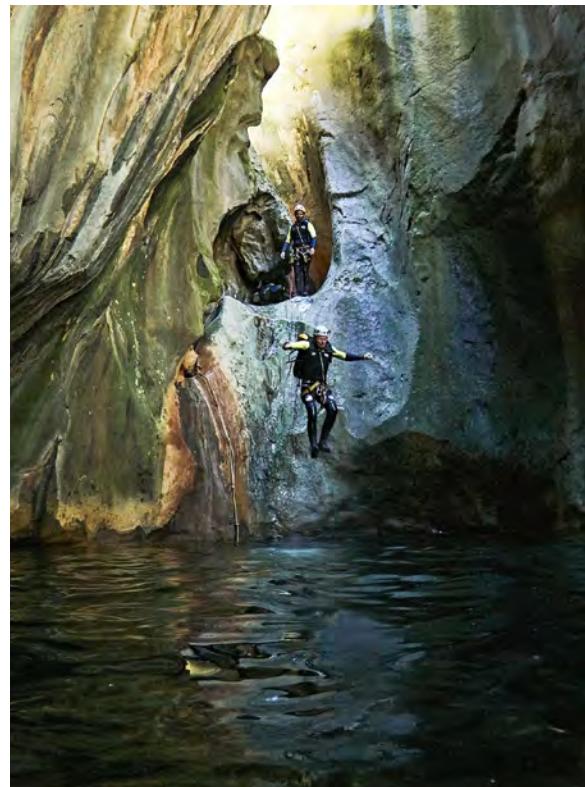
Sebastián ist die Rolle des Guides wie auf den Leib geschnitten. Der 42-jährige Gründer von „Rock & Water Mallorca“ ist nicht nur charmant und witzig, sondern auch vertrauerweckend. Und man merkt dem Mann mit dem Bubengesicht seine Leidenschaft für die Outdoor-Sportarten an. „Fels und Wasser gehören auf Mallor-

Struppenzieher:  
Nördlich von  
Port de Sóller übt  
sich eine Canyo-  
ning-Gruppe im  
Abseilen



Reihenweise: Eine Coasteering-Gruppe läuft auf dem Rückweg an der Küste entlang

Flugstunde: Reporter Gero Günther springt nördlich von Port de Sóller unter den Augen von Sebastián Álvarez Pedrero in einen Gumpen



**Band fürs Leben:** Kleine Verletzungen und Blasen werden umgehend mit Tape versorgt



ca einfach zusammen“, sagt er. „Hier geht es um die Klippen, die Sonne, das Meer.“

Als Sebastián zum ersten Mal auf die Insel kam, war er von der Bandbreite der Sportarten begeistert. „Ich bin Kletterer und Bergsteiger“, erzählt der gebürtige Argentinier, „aber ich schwimme auch gern, tauche, paddle, wandere und erkunde Höhlen.“ Das alles, sagt er, könne man auf Mallorca fast das ganze Jahr lang tun. Und noch besser: „Die Aktivitäten lassen sich ideal miteinander kombinieren.“ Aus verschiedenen Perspektiven, findet Sebastián, erlebe man die grandiose Landschaft der Insel am elementarsten.

Die Wände der Klamm stehen nur wenige Meter auseinander. Im Frühjahr schießt der Fluss in Kaskaden hinunter, jetzt sind nur vereinzelte Pools stehen geblieben. Kleine Höhlen gibt es und Moose, auf denen man leicht ausgleitet. Mal müssen die Frauen kriechen, mal rutschen, schwimmen oder springen. Springen? „Wie hoch ist das?“, fragen sie, verunsichert am Abgrund stehend. Die Schätzungen gehen weit auseinander. „Vier, fünf Meter vielleicht“, meint Sebastián und lacht. Beim

letzten Sprung schmeckt das Wasser plötzlich salzig, und alles ist blau. Tiefblau. Noch einmal um die Ecke schwimmen, und die Gruppe ist in der Meeresbucht angekommen, in die sich der Torrente de na Móra ergießt. Dort wartet das Motorboot, um die Frauen an den Ausgangspunkt nach Port de Sóller zurückzubringen.

Auf der Fahrt ziehen die Felswände an ihnen vorbei, dahinter die Gipfel der Tramuntana, das Wasser glitzert wie eine Wunderkerze. Der Bug schlägt hart gegen die Wellen. Allein für die Bootsfahrt hätte sich der Ausflug schon gelohnt.

## Das Felsenstor Es Pontas gilt als besonders schwierige Klettertour

Auch Sebastián ist glücklich. Das Wasser trifft aus seinem Bart. Statt des Helms trägt er nun eine Cap. Kaum zu glauben, dass dieser Mann mal Recht studiert hat. Jurist sei er aber nie geworden, erzählt Sebastián, stattdessen hat er einige Jahre als Trekkingführer im Himalaja gearbeitet. „Danach wollte ich eine neue Lebensphase einläuten“, erzählt er. „Einen Ort für mich finden, an dem ich vielleicht auch eine Familie gründen könnte.“ Und so beschloss der Argentinier, sich 2009 auf Mallorca niederzulassen und ein Unternehmen zu gründen. Inzwischen hat er vier Festangestellte, ein halbes Dutzend Freelancer, die für ihn arbeiten, Frau und Kind. Sebastián strahlt, wenn er über seinen mallorquinischen Alltag spricht. „Abends, wenn ich die Wetsuits reinige, spielt meine Frau auf der Gitarre einen Bossa nova, wir singen Quatschtexte dazu, und unser Kleiner kugelt sich dabei vor Lachen.“

Für Asier Guerrero, den Bootsführer und Guide von „Rock & Water“, geht es gleich weiter. Am Hafen warten fünf Passagiere auf ihn. Sie haben sich für Deep-Water-Soloing angemeldet – auf Spanisch „Psicobloc“. Eine deutsche Familie und zwei Amerikaner gehen an Bord des Boots. „Wir haben uns daheim die Mallorca-Videos von Chris Sharma angesehen“, sagt Jen Lombardi aus Colorado, „und die sind einfach krass. Seitdem haben wir davon geträumt, hier zu klettern.“ Sharma, einer der besten Kletterer der Welt und ein guter Freund von Sebastián, hat das Klettern berühmt gemacht. Spätestens mit seiner wahnwitzigen Durch- →



Staubtrocken: Sebastián Álvarez Pedrero bereitet sich auf das Klettern vor



**Überhangmandat:** Die Felswände, die Moritz beim Deep-Water-Soloing nördlich von Port de Sóller erklimmt, sind mitunter sehr steil

steigung des Es-Pontàs-Felsentores, die als eine der schwierigsten Kletterrouten überhaupt gilt. Sharma hält Mallorca für das schönste Kletterrevier der Welt, und die beiden Amerikaner im Boot können ihm da nur beipflichten. „Awesome!“, sagen sie schwärmend: „Super pretty.“

Asier, der neben seiner Eigenschaft als Kapitän, Skipper und Kletterer auch noch Künstler ist, bugsiert das Boot an die erste Kletterstelle. Seine Passagiere steigen direkt in die Wand und arbeiten sich auf einem schmalen Sims vor. „Nichts Schwieriges“, sagt der Mann am Steuerrad. „Die machen sich jetzt erst mal warm.“ Beim dritten Stopp ist die Wand überhängend und ziemlich glatt, Griffe kaum auszumachen. Auf einer Seite sind einige vertikale Tuffadern der einzige Halt. Jen und

ihr Freund Shawn passen. Sie klettern seit fünf Tagen und haben keine Kraft mehr für solche schwierigen Routen.

„Kannst du den Hook setzen?“, fragt Michael. Er ist im Boot aufgesprungen. Aufgereggt. Der Körper noch nass vom letzten Sprung. „Ich kann gar nichts setzen“, mault Moritz, sein Sohn. Der 16-Jährige steht mit dem Bauch zum Fels auf einem schmalen Sims in der Steilwand. Acht Meter unter ihm schwappen die Wellen gegen den Stein. Und dann schafft er es doch noch, seine rechte Ferse gegen eine kleine Felsnase zu stemmen, die einen halben Meter über ihm aus der Wand kragt. Schiebt sich nach oben. Hinein in den Überhang, die Rückenmuskulatur voll angespannt. Moritz' linke Hand greift weit nach oben. Sucht und findet – nichts.

Fels in der Brandung: Nördlich von Port de Sóller begleitet Rock & Water-Guide Asier Guerrero eine Deep-Water-Sologruppe



**Abgetaucht:** Moritz schwimmt im Nordwesten der Insel nach einem „Absturz“ zum Boot

**Bewegung.** Mit 300 Sonnentagen im Jahr, einem spannenden Höhenprofil und perfekter Infrastruktur zieht Mallorca sportliche Menschen scharenweise an

### AUS DER REPORTAGE

#### Rock&Water

Außer Coasteering und Deep Water Soloing bietet das Unternehmen von Sebastian und Adhara ein breites Spektrum weiterer Aktivitäten zu Lande sowie am und im Wasser. Darunter sind Klettern, Wandern, Mountainbiken, Canyoning und Segeln. Hinzu kommen geführte Ausflüge auf Motorbooten und Segelschiffen.  
07609 Llucmajor, C. Deusto 10  
Mobil +34/619 75 15 15  
(D6)\*  
[www.rockandwatermallorca.com](http://www.rockandwatermallorca.com)

### WASSERSPORT

#### El Niño Surf Center

Der Laden im Südosten von Palma ist einer der Surf- und SUP-Zentren der Insel. Man kann hier Unterricht nehmen, Material leihen oder kaufen und Exkursionen mit dem Stand-up-Paddle, Kajak oder Boot buchen.  
07610 Can Pastilla  
C. del Vaixell 2  
Tel. +34/971 49 08 11  
Geöffnet März–Okt. Mo.–Fr.  
9–20, Sa. 9–18, So. 9–14,  
Nov.–Jan. Mo.–Fr. 10–19,  
Sa. 9–18, So. 9–14 Uhr (D5)  
[www.paddlesurfmallorca.com](http://www.paddlesurfmallorca.com)

**Parc Nacional de Cabrera**  
In dem als Nationalpark geschützten Archipel von Insel-

chen, südlich des Cap de ses Salines, darf nur mit Sondergenehmigung getaucht werden. Schnorcheln ist ohne Schein erlaubt. Die Bedingungen sind optimal: Da keine Sedimente ins Meer gespült werden, sind Sichtweiten von bis zu 50 m möglich, im Wasser tummeln sich Zackenbarsche, Muränen, Steckmuscheln, Delfine und sogar im Mittelmeer bedrohte Tiere wie Seeschildkröten und Wale. Dazu haben sich auch Korallen angesiedelt. Somit ist im Meer um Cabrera eine Unterwasserwelt zu erleben, wie sie vor den anderen Mittelmeerinseln kaum noch anzutreffen ist.  
<http://ca.balearsnatura.com>

#### Old Salt Sailing

Mit dieser Flotte wird ein Segeltörn zur Zeitreise. Wunderschöne Vintageboote aus den 30er-Jahren kann man bei Old Salt chartern – die So Fong beispielsweise, einen gaffelgetakelten Schoner von 1937, oder den anderthalbmastigen Küstensegler Kilena of Corsica, ausgerüstet für sieben retroverliebte Segler plus Mannschaft. Old Salt hat überdies hölzerne Dinghies im Angebot.  
Real Club Nautico de Palma  
07012 Palma  
Muelle de San Pere nº1  
Tel. +34/971 61 25 41 und  
Mobil +34/679 86 60 30  
Chartergebühren für die großen Boote 2500–3500 €/Tag  
(C/D5) [www.oldoldsailing.com](http://www.oldoldsailing.com)



### WANDERN ETC.

#### Wanderführer Mallorca

77 unterschiedliche Wanderungen hat Rolf Goetz zusammengestellt. Wer gern auf eigene Faust wandert, bekommt hier Navigationshilfe. Genaue Beschreibungen der Routen, Höhenprofile und Karten machen die Touren leicht nachvollziehbar.  
*Die schönsten Küsten- und Bergwanderungen, 264 Seiten, 14,90 €*  
[www.rother.de](http://www.rother.de)

#### Trans Tramuntana

Sechs mittelschwere Tagesetappen umfasst die geführte Trekkingreise von Hauser Exkursionen. Von Es Capdellà bis Pollença wird das Tramuntana-Gebirge durchquert. Auf Küstenpfaden und Feldwegen geht es durch Zitrusplantagen, Kiefern- und Steineichenwälder. Am Gipfeltag wird der 1365 m hohe Puig de Massanella bestiegen. Die Etappen werden von zwei Unterkünften aus per Bus angesteuert, die



Hängepartie: Guide Sergio erklärt seiner Gruppe an der Cala Romantica das richtige Abseilen



Verkalkt: Gang in die Tropfsteinhöhle Cova des Coloms – die Taubenhöhle

„Höher!“, ruft Linda. Der Junge mit den langen Locken streckt den Arm noch weiter aus. Jetzt hat er einen Griff gefunden, zieht sich weiter hinauf. „Ja, komm“, feuert Michael seinen Sohn an: „Geil!“ – „Venga“, sagt Asier. „Venga, Moritz, venga!“ Plötzlich geht alles wie von selbst. Moritz klettert fast mühelos über den Überhang. „Mega!“, tönt es von unten. Und dann verliert der Junge den Halt. Rudert mit den Armen und stürzt ins Meer. Applaus bekommt er trotzdem.

## Das Meer ersetzt beim Klippenklettern die Boulder-matten

Das Fallen gehört beim Deep-Water-Soloing dazu. Schließlich sind die Klippenkletterer völlig ungesichert. Das Meer ersetzt gleichsam die Boulder-matten. „Am Meer zu klettern ist etwas Besonderes“, sagt Michael, der mit seiner kleinen Familie bereits zum zweiten Mal an den mallorquinischen Klippen unterwegs ist. Schon 2018 waren sie zum Klettern auf der Insel, ein weiterer Aufenthalt etwas später im Jahr ist geplant. „Die ganze Atmosphäre ist ein zusätzlicher Kick.“ Das Plätschern des kristallklaren Wassers, das Salz auf der Haut, Möwen und Seeschwalben.

Kein Wunder, dass Sebastián Álvarez nach fast jeder Tour zahlreiche Handynachrichten von zufriedenen Kunden bekommt. „Am Anfang sind viele nervös“, erzählt er. „Ich sage dann immer: Mach dir keine Sorgen. Wir wissen, was wir tun.“ Und dann grinst er bübisch.



Aufgefangen: Guide Sergio Forteza stürzt beim Deep-Water-Soloing ins Wasser

Sergio Forteza führt seine Gruppe am folgenden Tag zum Coasteering an der Ostküste. Nach einer halben Stunde Marsch durch die Macchia ist die Gruppe an der Klippe angekommen. Sergio holt das Seil aus dem Rucksack und klickt die Karabiner in die Haken. 20 Meter tief geht es hinunter, dann stehen die Teilnehmer der Coasteering-Tour im Wasser. Schräg gegenüber wartet der Eingang zu einer der schönsten Meereshöhlen Mallorcias.

Die Sonne brennt, als die Amerikaner, Spanier und Deutschen in ihre Wetsuits schlüpfen. Jetzt noch ein Sprung, um die Schwimmstrecke abzukürzen, und dann geht's hinüber zur Cova des Coloms. Sergio verteilt die Stirnlampen und führt seine Gruppe in den ersten Saal. Er ist größer als eine Dorfkirche. Eine andere Welt. Ein dunkles Universum. Überall Tropfsteine in verschiedenen Dimensionen, aber tausende weiße Finger deuten von der Decke.

Abwechselnd wird gegangen, gekrochen und geschwommen. Auf dem Rücken treibend, lassen die Teilnehmer die Lichtkegel ihrer Lampen über die Höhle tasten. Dann ein blauer Schimmer. Das Sonnenlicht sieht aus wie Tinte, die über Papier fließt.

„Ich liebe diese Höhle“, sagt Sergio, als er die Lampen wieder einsammelt. Der 32-jährige Mallorquiner ist neu in Sebastiáns Team. Auch er war schon im Himalaja und hat etliche Gipfel bestiegen. „Aber“, sagt er, „das Klippenklettern auf dieser Insel ist etwas ganz Besonderes.“ Nach einem kurzen Marsch ist die Gruppe in der nächsten Bucht angekommen. Sergio holt den Magnesiumbeutel aus dem Rucksack. Marc, der Amerikaner, folgt ihm. Er ist extra für diese Klippen aus den USA angereist. „Für Kletterer ist das hier die coolste Küste der Welt“, meint er.

Sergio hängt kopfüber in der Grotte. Die linke Fußspitze steckt in einer winzigen Felsöffnung, die rechte hat an einem winzigen Sims Halt gefunden. Mit seinen langen Gliedern bewegt sich der Mallorquiner wie Spider-Man über die Wand. Es ist, als kletterte er im Gehäuse einer riesigen Herzmuschel. Elf Meter über dem Meer. Nun hängen seine Beine in der Luft. Die Finger krallen sich an den Stein über seinem Kopf. Sergio schwingt wie ein Pendel. Suchend. Dann lässt er sich fallen und taucht ins Meer. Als sein Kopf wieder auftaucht, prustet er und strahlt „Beinahe“, sagt er und: „Nächster Versuch!“

→ Info Sport ab Seite 96



03



04

- 01 Hochgenuss: Trailrunner finden auf dem GR 221 die richtigen Pfade
- 02 Tiefenentspannt: Vor der Küste Cabreras ist das Wasser kristallklar
- 03 Sonnengruß: Die Finca Son Mola Vell, perfektes Setting für Yogakurse
- 04 Aufschlag: Im Palma Sport- und Tennisclub wird auf hohem Niveau trainiert

Durchquerung ist ohne tägliches Packen möglich. Die beiden letzten Nächte verbringt man im Kloster von Lluc.  
*1558 €, inkl. Flug ab München und 7 Übernachtungen mit Halbpension*  
[www.hauser-exkursionen.de](http://www.hauser-exkursionen.de)

#### GR 221

Mallorca ist ein Paradies für Trailrunner. In drei Tagen kann man eine (Teil-)Durchquerung des Tramuntana-Gebirges auf Abschnitten des Weitwanderwegs GR 221 bewältigen – anspruchsvoll, aber mit leichtem Gepäck machbar. Die Strecke ist 71 km lang und führt von Deià nach Pollença. Mit 2624 Höhenmetern stellt sie keine unmenschliche Herausforderung dar, doch die Wege sind sehr grobsteinig. Übernachten kann man in Berghütten. Eine lebendige Beschreibung des Trails mit vielen Tipps findet man auf dem Blog der Läuferin Cindy Haase.  
[www.runfurther.de/gr-221-trailrunning-auf-mallorca](http://www.runfurther.de/gr-221-trailrunning-auf-mallorca)

## RADFAHREN

### Bike Island

Auch dies ist eine Art Gemischtwarenladen im besten Sinn. Geboten werden der Verleih von Damenrenn- und Kinderräder, Crossbikes und Mountainbikes renommierter Marken; dazu der Verkauf von Bikes, Ersatzteilen, Zubehör und Kleidung sowie ein Café, das auch Kräuter- und Eistees für unterwegs mischt. Außerdem organisiert Bike Island sehr leichte bis recht schwierige Touren wie die durch die Serra de Tramuntana.

*07470 Port de Pollença  
C. de Formentor 14  
Mobil +34/676 60 78 22  
(A7)  
[www.bikeislandmallorca.com](http://www.bikeislandmallorca.com)*

### Rapha-Clubhouse

Die Fahrradbekleidungs-marke Rapha ist Kult unter Hipster-Cyclisten. Die Shops der britischen Trendsetter sind weit mehr als nur schnöde Verkaufsflächen für Trikots und Accessoires. Man kann in den Rapha-Clubhouses Cappuccino trinken, Vorträge hören und vor allem ähnlich gesinnte Radler treffen. Auf Mallorca organisiert der Rapha-Cycling-Club regelmäßig Ausfahrten und Events.

*07001 Palma  
Plaça del Rosari 1  
Tel. +34/971 72 48 12  
Geöffnet Mo.–Sa. 9.30–20,  
So. 10.30–18 Uhr  
(C/D5)  
[www.rapha.cc/de/de/clubhouses/mallorca](http://www.rapha.cc/de/de/clubhouses/mallorca)*

## WEITERE AKTIVITÄTEN

### Finca Son Mola Vell

Intensive Yogakurse bietet dieses Landhaus. Das 300 Jahre alte Anwesen liegt an der Ostküste Malloras zwischen Kiefern, Oliven- und Zitronenbäumen, Rosmarin und wildem Fenchel, umgeben von Schafen, Eseln und Zikaden. Es gibt einen großen Pool, aber auch das Meer ist nur zehn Autominuten entfernt. Die Yoga-einheiten werden individuell angepasst. Dynamische Übungen kräftigen die Muskulatur und stärken die Wirbelsäule. Auch für Einsteiger geeignet.

*07509 Son Macià  
Crta. Son Macià-Cales de Mallorca, km 2  
Tel. +34/971 55 46 64 (D8)  
[www.yoga-finca-mallorca.de](http://www.yoga-finca-mallorca.de)*

### Palma Sport- und Tennisclub

Die beiden Mallorquiner Rafael Nadal und Carlos Moyá haben die Insel zu einer Pilgerstätte für Tennisfans gemacht. Mallorca verfügt über hervorragende Wetterbedingungen, Tennis-hotels und herrliche Plätze wie im eleganten Palma Sport- und Tennisclub. 1962 als Mallorca-Tennis eröffnet, bietet er neben seinen fünf Sandplätzen einen Pool, ein Gym und ein Yoga- und Pilateszentrum. Der Center-Court verfügt über 1200 Zuschauerplätze. 170 Kurse stehen Woche für Woche auf dem Programm des Palma Sport- und Tennisclubs.

*07014 Palma  
C. Joan Maria Thomàs 4  
Tel. +34/971 28 20 00  
Geöffnet tgl. 7–23 Uhr (C/D5)  
[www.palmatennis.com](http://www.palmatennis.com)*

## „Ich warte auf Elton John“

Marcel Remus verkauft Luxusimmobilien auf Mallorca. Der deutsche Makler aus der VOX-Show „Mieten, kaufen wohnen“ kennt alle: Musiker, Hollywoodstars – und die Clintons

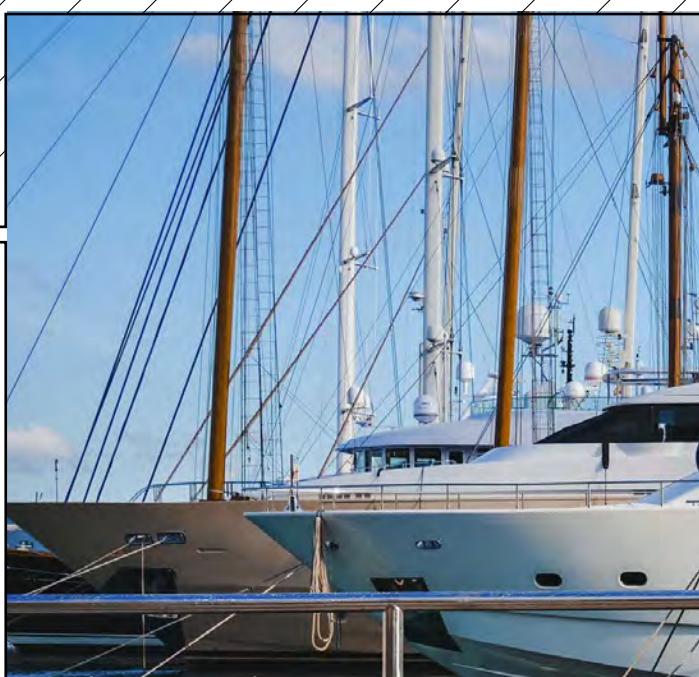
**Wie viel Platz braucht ein Mensch,  
um anständig zu wohnen?**

Wenn ich von meinen Kunden ausgehe, dann würde ich sagen: je größer, desto besser. Und da gibt es im Grunde auch keine Grenzen. Ich habe schon Häuser verkauft, die eine reine Wohnfläche von 1200 Quadratmetern haben. Das Interessante dabei ist, dass diese Kunden aufs Jahr gesehen maximal vier bis sechs Wochen in so einem Haus verbringen. Wenn ich von mir selbst ausgehe, darf es ruhig etwas kleiner sein – meine Wohnung hat 128 Quadratmeter plus Terrasse, aber das muss jeder selbst für sich entscheiden. Die Kunden, die ich betreue, haben in der Regel viele Freunde und Geschäftspartner, und manche wollen eben in der Lage sein, möglichst alle in ihrem Haus zu empfangen.

*Ein Bad mit 60 Quadratmetern würde wohl jedem gefallen, aber wozu braucht es acht Bäder, wenn man nicht gerade eine Jugendherberge betreibt?*

TEXT: Michael Gösele

FOTO: Kevin Folk



**Marcel Remus**, 1986 geboren und in Rünthe bei Hamm aufgewachsen, dürfte Deutschlands berühmtester Immobilienmakler sein. Bekannt wurde er durch die VOX-Sendung „Mieten, kaufen, wohnen“, aber auch durch die Prominenz seiner Kunden. Remus lebt und arbeitet seit vielen Jahren auf Mallorca

Das bestimmen häufig die Bauträger. Jedes Schlafzimmer braucht ein eigenes Bad, das ist der Trend. Und dann hat jedes Schlafzimmer auch noch seinen eigenen begehbaren Schrank – so wird heute gebaut. Man muss aber auch sehen, dass Häuser dieser Art normalerweise in absoluten Toplagen stehen und man somit versucht, auf diesen extrem teuren Grundstücken wirklich das Optimum zu bauen. Ich finde die Größe der Häuser mitunter auch etwas merkwürdig, zumal meine Kunden ja nicht immer mit der gesamten Entourage oder mit allen Freunden anreisen und dann vielleicht als Paar 1000 Quadratmeter bewohnen ...

***Vielelleicht ist so die Wahrscheinlichkeit größer, dass sich ein Paar nicht ständig begegnet.***

(Lacht.) Ja, die Frau bewohnt den Westflügel, der Mann hat den Osten für sich.

***Ab wann wird Wohnen zum Luxus?***

Luxus definiert sich für mich über die

Lage. Nehmen wir Mallorca: Eine Villa direkt am Meer ist womöglich der größte Luxus, da es kaum noch solche Immobilien gibt. Die Nachfrage nach Häusern auf Mallorca nimmt nicht ab, die Insel ist gleichzeitig schon gut bebaut, und dann wird dieses eine Haus am Meer immer mehr zum Einzelstück. Dazu kommt: Je näher man am Meer wohnt, desto ungestörter lebt man. Keiner, der einen nervt, kein Verkehr, kein Lärm, nur das Rauschen des Wassers und des Windes – das ist vielleicht der größte Luxus. Dann der Sicherheitsaspekt: Meine Kunden haben mitunter sehr viel Geld, und nicht wenige kommen mittlerweile von Südfrankreich nach Mallorca, weil an der Côte d'Azur die Zahl der Einbrüche oder gar Überfälle in den zurückliegenden Jahren stark zugenommen hat. Bis hin zu schwerwiegenden Verbrechen, wo Kriminelle über die Klimaanlagen Gas in die Häuser einströmen lassen, um dann einzudringen, wenn alle betäubt sind. Mallorca hingegen ist sehr viel sicherer und – obwohl hier sehr viele Menschen Urlaub machen – für Prominente immer noch ungestörter als viele andere Orte am Mittelmeer.

***Welche Kunden sind Ihnen die liebsten? Der reich gewordene Schlosser aus dem Ruhrgebiet, der Hollywoodstar oder amerikanische Ex-Präsidenten?***

Ich habe tatsächlich alles dabei – auch, was das Alter angeht. Mein jüngster Kunde war 23 Jahre alt und hat sich ein Haus

für vier Millionen gekauft, ein anderer ist 38 Jahre alt und hat gerade sein Internet-Start-up-Unternehmen für 200 Millionen verkauft. Und dann gibt es den betagten Unternehmer, der sich in den zurückliegenden vier Jahrzehnten den Hintern aufgerissen und geackert hat, um Erfolg zu haben, und sich jetzt mit einem schönen Haus belohnen möchte. Interessant sind sie alle, ob

sie nun weltweit 23 000 Mitarbeiter haben oder in Castrop-Rauxel einen Handwerksbetrieb.

***Machen Sie als Makler Ihre Verträge direkt mit den Clintons, Beckhams und Jaggers, oder übernehmen das deren Assistenten und Manager?***

Der Erstkontakt geht immer über deren Mitarbeiter – Manager, Berater, Vermögensverwalter, aber irgendwann kommt man in direkten Kontakt mit den Leuten, und dann muss man zeigen, ob man nur Birkenstockschuhe oder auch Luxusimmobilien verkaufen kann. Es gibt auf Mallorca mehr als 1500 Makler. Eine Wohnung für 300 000 Euro kann jeder verkaufen, bei einem Objekt für 10 Millionen musst du als Makler gewisse Umgangsformen kennen und auf →



ein gutes Gespräch mit deinen Kunden vorbereitet sein. Du musst alle möglichen Antworten parat haben und zu jeder Zeit mit viel Fingerspitzengefühl auf die Wünsche und Gewohnheiten deiner Kunden reagieren können. Ein Makler darf nicht nerven, er sollte nicht überheblich und trotzdem stets auf Augenhöhe mit den Kunden sein. Das und vieles mehr braucht es, wenn man Geschäfte mit Menschen dieser Preisklasse machen möchte. Ein Hermès-Gürtel allein reicht da im Zweifel nicht.

#### **Sind das in der Regel schnelle Geschäfte?**

Im Gegenteil. So etwas kann richtig dauern. Manchmal steckt man tagelang zusammen, isst gemeinsam, trinkt, plaudert, lacht oder diskutiert. Dabei gilt es auch immer, die Befindlichkeiten herauszufinden, beispielsweise, wer die Entscheidungen trifft: die Frau oder der Mann.

#### **Und, wer ist normalerweise der Boss?**

Ich will eigentlich keine Klischees bedienen, aber häufig ist es schon so, dass die Frau entscheidet und der Mann am Ende bezahlt.

#### **Über was redet man mit Bill Clinton?**

Am Anfang hatte ich da mitunter wirklich die Hosen voll, wenn ich erfahren habe, mit wem ich es zu tun bekomme. Eine gute Vorbereitung und etwas Allgemeinbildung schaden nie, besonders wenn man mit einem Kunden drei oder vier Stunden zu Abend isst. Aber ich bin mittlerweile auch ein erfolgreicher Geschäftsmann geworden. Sicher nicht so reich wie viele meiner Kunden, aber auch ich habe etwas vorzuweisen, ich habe Wissen und Erfahrung angesammelt, und auch ich kann über Geschäfte, über Marketing und über Strategien reden,

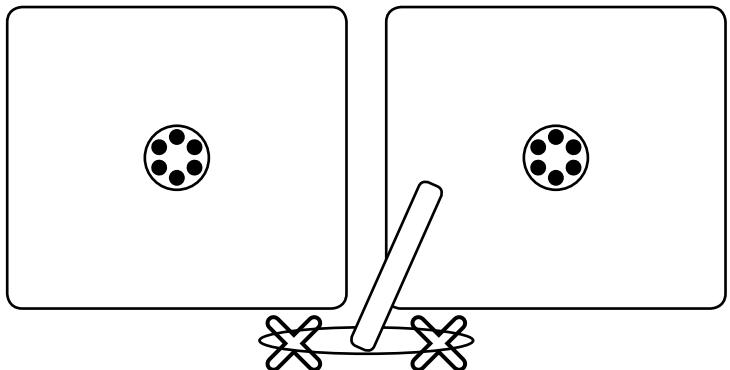
und dann läuft vieles fast von selbst. Es muss ein echter Austausch sein, mit Small-Talk kommt man nicht weit.

#### **Sonst gehen Ihre Kunden einfach zur Konkurrenz?**

Absolut. Schauen Sie, die Objekte, die ich anbiete, habe ich nicht exklusiv. Die Häuser, die wir verkaufen, haben auch andere im Portfolio. Entscheidend ist also nicht, ob der Kunde ein bestimmtes Haus kauft, sondern bei wem er das tut. Und diese Entscheidung treffen die Kunden häufig in den ersten Sekunden einer Begegnung. Das Haus bekommt der Kunde in jedem Fall, wenn er es will. Die Frage ist nur, mit wem er das Geschäft abschließt.

#### **Das klingt nach dem berühmten Hauen und Stechen.**

Oh ja. Eines meiner bis dato größten Objekte habe ich mit 23 Jahren verkauft, für knapp unter zehn Millionen Euro. Das hatten damals 16 Makler im Angebot! Ich habe dem Käufer also ein Sprechverbot erteilt, bis der Vertrag final unterzeichnet war. Wenn herausgekommen wäre, dass ich einen Interessenten habe, hätten 15 Makler entweder den Käufer kontaktiert, um ihm



das Geschäft madig zu machen – Schimmel im Keller, schlechte Bausubstanz etc. – oder sie hätten dem Verkäufer erklärt, dass man für das Haus locker eine halbe Million mehr bekommen könnte, wenn man es nur dem richtigen Makler überließe. Ein Haifischbecken ist ein niedliches Aquarium gegen die Maklerbranche.

#### **Was war Ihr schwierigster Kunde?**

Das war jemand, der eine Finca kaufen und auf dem 50 000 Quadratmeter großen Grundstück einen Hubschrauberlandeplatz und einen kleinen Golfplatz bauen wollte. Das Problem dabei: In der Region war beides gar nicht erlaubt!

#### **Und dann? Deal geplatzt?**

Nein! Man braucht gute Anwälte und gute Verbindungen ins Rathaus, und dann geht so etwas am Ende halt doch...

#### **Mussten Sie auch schon mal kapitulieren?**

Nein, in der Regel machen wir fast alles möglich. Wir bieten vollen Concierge-Service, vermitteln Mitarbeiter für Garten, Pool, Haushalt und Küche und organisieren auch mal eine Party mit Fernsehköchen und Stargeigern. Es gibt da kaum Grenzen.

#### **Sie kennen Mallorca besser als viele andere: Wo ist für Sie der schönste Fleck der Insel?**

Für mich als Immobilienmakler ist das Puerto Portals, eine der Toplagen der Insel. Für mein Unternehmen ist der Ort wichtig, weil sich da meine Zielgruppe aufhält. Deshalb bin ich da praktisch täglich. Für mich persönlich ist die Küste bei Valldemossa, Deià und Sóller die schönste Ecke Mallorcas. Gerade Valldemossa ist derart entspannt und ruhig, dass man

manchmal glauben könnte, man sei auf einer anderen Insel gelandet – gerade wenn man sich vor Augen hält, dass es auf Mallorca auch den Ballermann gibt.

#### **Was macht den Reiz von Mallorca in wenigen Worten aus?**

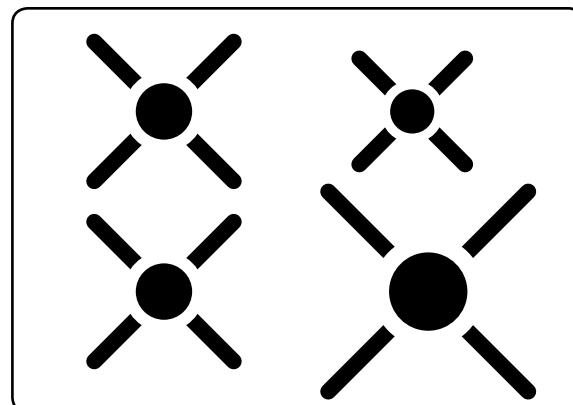
Die Infrastruktur. Du kannst ganzjährig von Europa aus völlig problemlos innerhalb von rund zwei Stunden nach Mallorca fliegen – auch wenn man keinen Privatjet besitzt. Und dann kann man hier zu jeder Jahreszeit schöne Tage verbringen, hervorragend essen gehen, schlendern, shoppen. Versuchen Sie das auf Ibiza oder Sardinien – da wird das öffentliche Leben im Winter praktisch eingestellt.

#### **Wo würden Sie am liebsten leben?**

Auf Mallorca natürlich. Und im Winter in Miami, für mich die perfekte Kombination.

#### **Auf welchen Anruf warten Sie noch?**

Wenn Elton John anrufen würde, bekäme ich Puls. Ein großartiger Künstler seit Jahrzehnten. Ihm würde ich sehr gern ein paar schöne Häuser zeigen...



# Auf Teufel komm raus

Im Januar geht's auf Mallorca dämonisch zu. Sa Pobla im Norden der Insel ist die Hochburg der Feierlichkeiten für den heiligen Antonius. Aber zunächst regiert noch der Leibhaftige

---

TEXT: Brigitte Kramer

FOTOS: Sebastian Pfütze

---

Vom Lande: Auftritt von Bauer und Bäuerin in Sa Pobla. Beim Umzug treten sie als Maskottchen des 12 000-Seelen-Orts auf



Nachwuchsförderung: Ausstaffiert mit Teufelshörnchen und Dreizack, sind auch die Kleinen mit dabei





Gleichberechtigung: Egal, ob Einheimischer, Zuwanderer oder Tourist – wenn die Dimonis, die Teufelsfiguren, Zuschauer erschrecken, kommt keiner davon



Aufgeblasen: Im Rahmenprogramm der Antoniusfeier ziehen auch die Blechbläser der Dorfkapelle durch die Gassen

Was zum Teufel geht da über die Straßen von Sa Pobla? Ist das der Leibhaftige mit seinen Kollegen? Und das ausgerechnet am 16. Januar, dem Vorabend des Tages, der dem heiligen Antonius gewidmet wird, dem Schutzpatron des Dorfs im Norden Mallorcas? Männer, Frauen und Kinder tanzen auf dem Dorfplatz mit Masken und Ziegenbockhörnern auf dem Kopf, Spießen in der Hand und Kuhglocken um die Taille. In den Straßen sind Scheiterhaufen aufgeschichtet, die lichterloh brennen und die Umstehenden wärmen. Es prasselt, Funken sprühen, Knaller zischen durch die Nacht. Der Lärm vermischt sich mit den Rhythmen einer Percussiongruppe, weiter entfernt spielt die Dorfkapelle. Dazwischen schieben sich überlebensgroße Bauernfiguren durch die Menge, und Men-

schen mit Riesenköpfen auf den Schultern tanzen über das Pflaster des Platzes.

Skurril, keine Frage, was dieses Dorf da mitten im Winter veranstaltet. Die Bedeutung des Festes erschließt sich nicht sofort. Was haben Teufel, Knaller, Feuer und Riesen mit Antonius zu tun, dem Schutzherrn von Bauern und Tieren? Die Kirchengeschichte liefert gottlob die Erklärung: Antonius der Große, dessen Namenstag am 17. Januar ist, war ein Einsiedler in der ägyptischen Wüste. Er lebte im 4. Jahrhundert und kämpfte gegen diverse Versuchungen. Künstler vieler Epochen haben sein Leben dargestellt und den Mönch gemalt, umgeben von nackten Frauen, Drachen, wilden Tieren, kleinen Monstern und vor allem Teufeln.

In Malloras Volksglauben haben sich die Teufel festgesetzt, auch wenn →



Aalgegenwärtig: Ein Kunde holt in der Bäckerei Espinagades ab. Die Aalpasteten werden zu Sant Antoni überall gegessen

Füße in Hülle: Traditionell wird der Pastetenteig mit Aalstücken, Erbsen und Frühlingszwiebeln belegt



es die Sant-Antoni-Feiern sind und ein unscheinbarer Mönch mit Kapuze und Rauschebart durch die Winternacht läuft. Doch gehuldigt wird den Dämonen. Eine zweite, heidnische Erklärung lautet, dass der ohnehin kurze und milde Winter den Mallorquinern zu kalt und dunkel ist und dass sie zwischen Weihnachten und Fasching noch ein Fest einschieben müssen, bei dem es hell und wild zugeht. Die Teufelsfeiern überziehen vor allem den Norden und Osten der Insel und dauern mehrere Tage. Die mittlere Januarwoche wird auch „Woche der Bärtigen“ genannt.

Der mallorquinische Anthropologe Francesc Alemany, der die Bräuche der Insel erforscht hat, hat noch eine dritte Erklärung. Vor Ankunft der ersten Touristen, also in der ersten Hälfte des 20. Jahrhunderts, galt der Teufel noch als subversiv, denn die Insulaner lebten nach streng katholischen Moralregeln. Die Zeiten haben sich geändert, die Teufel sind geblieben. „Heute stehen sie für Tradition“, sagt Alemany, „sie sind Teil der Kultur und helfen, unsere Identität zu bewahren.“ Die Riesen kamen in den 1950er-Jahren hinzu, sie zeigen bekannte Persönlichkeiten und haben keine tiefer gehende Bedeutung. Die Bauernfiguren repräsentieren das Dorf, sie sind Sa Pobla Maskottchen.



Krachen lassen: Vor dem Fest sind acht Mitarbeiter damit beschäftigt, das Feuerwerk aus 40 Kilo Schwarz- und Farbpulver vorzubereiten

Tatsächlich bieten die Sant-Antoni-Feiern viel Raum zur Gestaltung. Jeder macht daraus, was er will. Isabel Crespi und ihre Tochter Maria Antonia backen in den Tagen vorher Pasteten für die Verwandtschaft. Traditionellerweise werden sie gefüllt mit Aal, Mangold, Spinat, Erbsen, Frühlingszwiebeln und Knoblauch. „Aal ist typisch für unser Dorf“, sagt Crespi, „früher gab es ihn massenweise im Feuchtgebiet von S’Albufera.“ Heute werden die Süßwasseraufische bei Züchtern in Valencia gekauft, denn das Wasser in der Sumpflandschaft nordöstlich von Sa Pobla wird immer salziger und immer weniger. Wem

der fette Fisch nicht schmeckt, der kann die großen Teigtaschen auch mit Schweineleber, Rosinen, Blumenkohl und Kohl füllen. Bei Crespi in der Küche stapeln sich die Bleche mit rohen Pasteten, gebacken werden sie im Ofen der Tochter, die eine Bäckerei betreibt und im Januar Hochsaison hat. „Wer nicht backt, bestellt bei mir“, sagt die junge Frau, „ich denke, in jedem Haushalt im Dorf gibt es in diesen Tagen Pasteten.“

Die Rathäuser nutzen den Anlass, um die Einheimischen vom Kamin wegzulocken und den Wintertourismus anzukurbeln. Ein besseres Datum für Integration als den 16. Januar gibt es wohl nicht. In den Straßen liegen halbierte Öltonnen auf Stelzen; darin sind dicke Holzscheite aufgeschichtet, die langsam zu Glut verbrennen. Obendrauf liegt ein Grillgitter. Wer Lust auf Würstchen, Bauchspeck oder Spieße hat und dabei mit den anderen ins Gespräch kommen will, stellt sich mit seinem Grillgut einfach dazu. Warm wird es einem dabei nicht nur wegen der Glut und des Kräuterschnapses, der herumgereicht wird, sondern auch, weil es so entspannt ist, wenn Mallorquiner, Zugezogene und Besucher gemeinsam grillen.

An diesem Abend ist es gleichgültig, ob die Vorfahren von den katalanischen Erüberern im 13. Jahrhundert abstammen, ob die Eltern vom spanischen Festland

kommen, um hier in Hotels und Restaurants zu arbeiten, ob man aus Ecuador oder Marokko eingewandert ist oder aus Deutschland. Kinder laufen bis spät in die Nacht herum, mit Hörnchen auf der Mütze und schwarzen Schwänzchen an der Hose, an denen Glocken bimmeln.

Spät am Abend, wenn der Alkohol die Zunge lockert, werden kurze, improvisierte Spottlieder am Feuer angestimmt, auf Mallorquinisch wahlgemerkt. Was den Bayern die Gstanzln, das sind den Insularen die Gloses. Wer die Sprache versteht, staunt über die Wortgewalt und den hintersinnigen Humor mancher Dörfler. Es herrscht Meinungsfreiheit. Gern werden Politiker aufs Korn genommen oder Themen der Aktualität kommentiert: Da wird über die Touristensteuer gewitzelt, der Streit im spanischen Parlament über die katalanischen Separatisten thematisiert oder der Nachbar geärgert, der die Provokation singend zurückgibt. Die Ximbomba gibt den Rhythmus vor. Die Reibetrommel ist ein primitives Instrument, das →

Unter die Haube: Der Chefteufel von Sa Pobla hat 14 Kollegen, die Liste der Bewerber für diese Rollen ist lang

Feurig: Vom Dach des Rathauses steigen bunte Raketen in den Himmel. Rot steht für den Teufel, Blau für St. Antonius



**Teuflisch gut:** Laserstrahlen und Projektionen an der Rathausfassade geben dem Spektakel einen zeitgemäßen Anstrich

aus einem mit Ziegenhaut bezogenen Ton-  
topf besteht und einem Holzstab, der in  
der Ziegenhaut steckt. Durch das Auf- und  
Abreiben mit dem Stab wird das Fell zum  
Schwingen gebracht.

Für die Jüngeren stehen Grillen und  
Singen im Vordergrund. Der 23-jährige  
Jaume Ribas hat mit anderen zusammen  
den Kulturverein Sa Negreta gegründet,  
um die Gloses-Kultur wiederzubeleben.  
„Schon als Kind hab ich gern zugehört,  
aber damals waren die meisten Sänger so  
um die 80“, erzählt er. „Als die gestorben  
waren, gab es diese Spottgesänge nicht  
mehr, bis vor zehn Jahren ein paar junge  
Leute die Kunst wiederbelebten.“ Ribas ist,  
wie er selbst behauptet, kein begnadeter  
Sänger, aber nach ein paar Schnäpsen



Auf die Pauke: Ohrenbetäubende Trommelwirbel untermauern den abendlichen Tanz der Teufel



Guter Hirte: Der hl. Antonius wird in mehreren Gemeinden Mallorcias gefeiert. In Sa Pobla's Nachbarort Muro (rechts) segnet der Priester im festlichen Ornat eine Schafherde

fühlt er sich leicht und inspiriert. „Es ist einfach genial, jeder kann mitmachen.“

Sant Antoni wird in Sa Pobla seit dem Jahr 1365 gefeiert. Der Ablauf ist streng geregelt. Am Anfang steht die Abendmesse. Verkleidete Dimonis dürfen nicht in die Kirche, obwohl der Teufelsverein im Auftrag der Kirche aktiv ist. Pep Pons ist der Oberteufel in Sa Pobla. Im normalen Leben arbeitet er im Lager eines der großen Kartoffelbauern am Ortsrand. Aber im Januar verbringt er mehr Zeit mit seinen Dämonen als mit Kartoffeln. „Früher wollte keiner mitmachen, heute haben wir sogar Wartelisten“, sagt er. Jedes Jahr werden 3 von 15 Rollen verlost, der Rest ist fest besetzt. Frauen sind keine dabei, was Pons Kritik eingebracht hat. „Bislang hat eben keine Frau ein Los gezogen“, sagt er, „mit Frauenfeindlichkeit hat das nichts zu tun.“ Die Truppe erschreckt nicht nur die Passanten, sie muss auch einiges vorbereiten. „Das sind viele Stunden Ehrenamt“, sagt Pons. Der Kirchplatz wird zum Beispiel mit Myrtenzweigen dekoriert, dann baut die Truppe einen erleuchteten Bogen

Schwein gehabt: Zur Tierweihe treiben Bauern auch die für Mallorca typischen schwarzen Schweine auf den Kirchplatz von Muro



auf, unter dem alle Beteiligten nach der Messe durchziehen.

Danach halten der Bürgermeister und andere Politiker Ansprachen, es folgen Tänze, und schließlich beginnt das Licht-Musik-Feuerwerk: Der Dorfplatz ist rappelvoll – es ist der große Moment von Margalida Ribot und ihren acht Mitarbeitern. Sie gestalten seit Jahren das Feuerwerk mit selbst gemachten Raketen, die sie auf dem Rathausdach montieren. 40 Kilo Schwarz- und Farbpulver verarbeiten die Pyrotechnik-Firma. Der Nachthimmel färbt sich rot und blau. „Rot ist der Teufel, Blau ist Antonius“, erklärt Ribot. Seit einigen Jahren sind auch Musik, Laser und Projektionen auf der Rathausfassade dabei. Ein Computerprogramm zündet die Raketen im Rhythmus der Musik, insgesamt knapp 500-mal knallt es bei der Show. Sant Antoni bedeutet für die 35-Jährige Stress. „Die Sicherheitsvorschriften werden immer strenger“, sagt sie, „ich verbringe die meiste Zeit mit Papierkram.“ Und am Abend der Show steht Ribot dann in der Menge und hofft, dass der Computer nicht abstürzt.

Man kann den Antonistag aber auch ganz anders begehen – so wie viele Ältere, Bauern aus dem Umland und Familien mit kleinen Kindern. Während die Teufel und Sänger ihren Rausch ausschlafen, stehen sie am Nachmittag des 17. Januar für die Tierweihe Schlange. Der Eremit Antonius ist schließlich auch der Schutzpatron der Tiere. Großeltern ziehen auf Eselskarren mit ihren Enkeln in Tracht durchs Dorf. Andere tragen Käfige mit Kanarienvögeln vor sich her, treiben Gänse, Ferkel oder Schafe auf den Kirchplatz, wo der Pfarrer den Weihwasserpinsel schwenkt. Ist dieser letzte Teil des Rituals vorüber, kommen die Familien zum Feiertagsessen zusammen. Sie genießen den Ausklang eines Festes, das seit mehr als 650 Jahren begangen und auch im 21. Jahrhundert hochgehalten wird. Jeder feiert diesen Tag letztlich anders, aber allen verleiht er ein Gefühl der Zusammengehörigkeit.

→ Info Tradition ab Seite 108



**Feste feiern.** Nicht nur an den Partymeilen herrscht gute Laune, sondern auch zu volkstümlichen Anlässen. Irgendwo wird immer gespielt, getanzt oder ein Markt abgehalten

### AUS DER REPORTAGE

Außer in Sa Pobla gibt es auch in Manacor, Artà, Capdepera und Muro am Abend des 16. Januar die Sant-Antoni-Feiern und am 17. Januar einen lokalen Feiertag. Beginn ist mit der Abendmesse um 19.30 oder 20 Uhr. Wer grillen möchte, sollte sich Grillgut, Getränke, Teller, Besteck und Gläser selbst mitbringen. Wichtig sind auch warme Anziehsachen. Das Programm erscheint ein paar Tage zuvor auf den Webseiten der Rathäuser: [www.sapobla.cat](http://www.sapobla.cat) [www.manacor.org](http://www.manacor.org) [www.art.a.cat](http://www.art.a.cat) [www.ajcapdepera.net](http://www.ajcapdepera.net) [www.ajmuro.net](http://www.ajmuro.net)

### JANUAR–APRIL

#### Cabalgata de Reyes

In Palma wird ebenfalls dem Stadtpatron gehuldigt, am 19. Januar ist Sant Sebastià, am Tag danach Feiertag. Doch zuvor, am 5. Januar um 18 Uhr, legen die Heiligen Drei Könige und ihr Gefolge per Schiff an der alten Hafenmole an. In fantasievollen Karossen ziehen sie durch die Stadt, u.a. über La Rambla, zum Stadtpalast Casal Soller, auf dessen Balkon sie sich offiziell begrüßen lassen. Dazwischen fliegen mehrere 1000 Kilo Süßigkeiten in die Menge,

und Kinder können den Königen ihre Wunschzettel überreichen – denn am Tag darauf gibt es die Weihnachtsgeschenke. (C/D 5)\*  
*Palma, jährlich am 5. Januar  
[www.mallorcamagazin.com](http://www.mallorcamagazin.com)  
[www.nuestrasfiestas.com/baleares](http://www.nuestrasfiestas.com/baleares)*

#### Fallas de Mallorca

Ein Import aus Valencia, der auf der Insel aber schon seit mehr als 20 Jahren besteht, sind diese dreitägigen Feiern. Das Programm bietet volkstümliche Tänze, Live-musik, Pyrotechnik und den Wettbewerb um die beste Paella. Im Mittelpunkt aber stehen aufwendig konstruierte monumentale Statuen aus Pappmaschee und anderen brennbaren Materialien, die am Ende dem Feuer geopfert werden.

07184 Calvià

Ende März / Anfang April  
(D 4) [www.falladeeltoro.es](http://www.falladeeltoro.es)

#### Ostern

An die Passion Christi wird auf Mallorca besonders eindrucksvoll erinnert. In der Karwoche (Semana Santa) ziehen 50 Bruderschaften, 30 davon in Palma, durch die Straßen. Manche der verumummten Gestalten mit hohen, spitzen Kapuzen und rasselnden Eisenketten tragen riesige Holzkreuze oder üppig geschmückte Altäre. In Pollença versammeln sich zur Karfreitagsprozession am frühen Abend Hunderte



02



01



03

01 Menschentraube: Temperamentvoll geht's bei der Batalla de Raïm in Binissalem zu

02 Marktreife: Würziger Käse, Schinken und Würste zählen zum Angebot in Sineu

03 Rosige Aussichten: Im August jedes Jahres besiegen die Cossiers tanzend den Teufel

04 Haudrauf: In Pollença agieren Laiendarsteller als Mauren und Christen



04

## MAI–AUGUST

### Fires de Primavera

Der Markt in Sineu, immer am Mittwochvormittag im ganzen Ortskern, ist der älteste Mallorcas und mit frischem Obst aus der Inselmitte und hausgemachtem Gebäck ohnehin einen Besuch wert. Einmal im Jahr wird er zu einer Art Landwirtschaftsmesse, dann ziehen Ziegen, Geflügel und andere Nutztiere, Maschinen und Fahrzeuge die Landbevölkerung an.

### 07510 Sineu

Jedes Jahr am 1. So. im Mai  
(C7) [www.ajsineu.net](http://www.ajsineu.net)

### Mercat d'Artà

Auf dem recht traditionellen Wochenmarkt gibt es nicht nur Blumen, Kräuter und Pflanzen, Tees, Obst, Gemüse und andere Lebensmittel, sondern auch Kleidung, Schuhe und Haushaltsgeräte. Dazu allerlei Kunsthhandwerk wie handgemachte afrikanische Mode, Designerstücke mallorquinischer Talente und inseltypische Souvenirs wie Sonnenhüte. Ein schönes Mitbringsel aus Artà sind geflochtene Körbe und andere Behältnisse.

**07570 Artà, Pl. Conqueridor**  
Ganzjähr. Di. 8–13 Uhr (C 9)  
[www.mercadillosemanal.com](http://www.mercadillosemanal.com)

### Moros y Cristianos

Einmal im Jahr steht Pollença ganz im Zeichen der „Mauren und Christen“. Dabei stellen Hunderte Bürger in historischen Kostümen die Schlacht in der Nacht von 30. auf den 31. Mai 1550 nach. Damals war es den Bürgern von Mallorcas nördlichster Stadt gelungen, einen Angriff maurischer Piraten abzuwehren. Das Spektakel ist Höhepunkt und Abschluss einer Woche von Kultur- und Musikevents im Dorfzentrum.

### 07460 Pollença

Plaça de l'Almoina  
Jedes Jahr am 2. August (A 7)  
[www.ajpollensa.net/ca/municipales-festes](http://www.ajpollensa.net/ca/municipales-festes)

### Cossiers de Montuïri

Im Dorf Montuïri in der Inselmitte haben die Cossiers, eine Gruppe von Tänzern, an Himmelfahrt und am Fest des Ortsheiligen San Bartolomé ihren großen Auftritt. Die sechs Herren in gelben, roten und grünen Röcken sowie weißen Hosen tragen

Strohhüte und tanzen um eine Dame, die das Gute symbolisiert. Sie schützen sie vor dem Teufel, einer gehörnten Figur in Schwarz, die das Böse darstellt. Am Ende siegen – natürlich – die Guten.  
**07230 Montuïri**  
Jedes Jahr am 15., 23. und 24. August  
(D 7) [www.illesbalears.travel](http://www.illesbalears.travel)

## SEPTEMBER–DEZEMBER

### Las Fiestas del Rei En Jaume

In den ersten Septembertagen erinnert man an das Jahr 1229, als König Jaume die Inseln von den Mauren zurückeroberete. Außer dem historischen Gedenken einschließlich detailgetreuer Nachstellung von Landung und Schlacht gibt es Popkonzerte, Kunstaktionen, einen Mittelaltermarkt und mallorquinische und maurische Spezialitäten kulinarischer Art. Eigens für das Fest werden Soundtracks komponiert und übergroße Puppen von König Jaume und seiner Gemahlin Violante gebaut.

**Santa Ponça**  
Jedes Jahr ca. 31.8.–10.9.  
(D 4) [www.calvia.com](http://www.calvia.com)

### Festa des Vermar

Das traditionsreichste Fest der Insel steigt nach der Traubenernte in der zweiten Septemberhälfte. Seit mehr als 50 Jahren wird es jedes Jahr in Binissalem gefeiert, berühmt für seine Weinproduktion. Die Stadtverwaltung organisiert u. a. einen Wettlauf im Weinfässerrollen, den Empfang der Erntehelper und Konzerte mit Dudelsackspieler. Das berühmteste Event ist die Traubenschlacht, bei der sich Hunderte von Menschen mit den Früchten bewerfen.

**07350 Binissalem**  
14.–30. September 2019  
(C 6) [www.ajbinissalem.net](http://www.ajbinissalem.net)

### Cant de la Sibil·la

Zum immateriellen Weltkulturerbe zählt dieser mittelalterliche Gesang mit gregorianischer Melodie, eine einzigartige Tradition innerhalb der Mitternachtsmesse am Heiligabend. Gesungen wird ohne

Instrumentbegleitung von einer einzigen Person. Sie ist in eine bestickte Tunika und einen Umhang gekleidet und lässt ein Schwert vor dem Gesicht herabhängen, mit dem sie nach dem Lied ein Kreuz in die Luft zeichnet. Am traditionellsten sind die Messen in der Kathedrale von Palma und in der Klosterkirche von Lluc.

**07315 Escorca**  
Plaça dels Peregrins 1  
Jedes Jahr am 24. Dezember  
(B 6) [www.lluc.net](http://www.lluc.net)



# Flamingos und FKK

Feuchtgebiete mit mehr als 100 Vogelarten, Salzseen, Dünen und ein karibisch anmutender Strand mit nackten Touristen – in Mallorcias jüngstem Naturpark Es Trenc im Südosten liegen Nachhaltigkeit und Massentourismus eng beieinander. Wer den Park mit dem längsten Naturstrand der Insel besucht, sollte wissen, welche Mühe der Erhalt der Postkartenkulisse kostet – und was das auch Urlaubern abverlangt

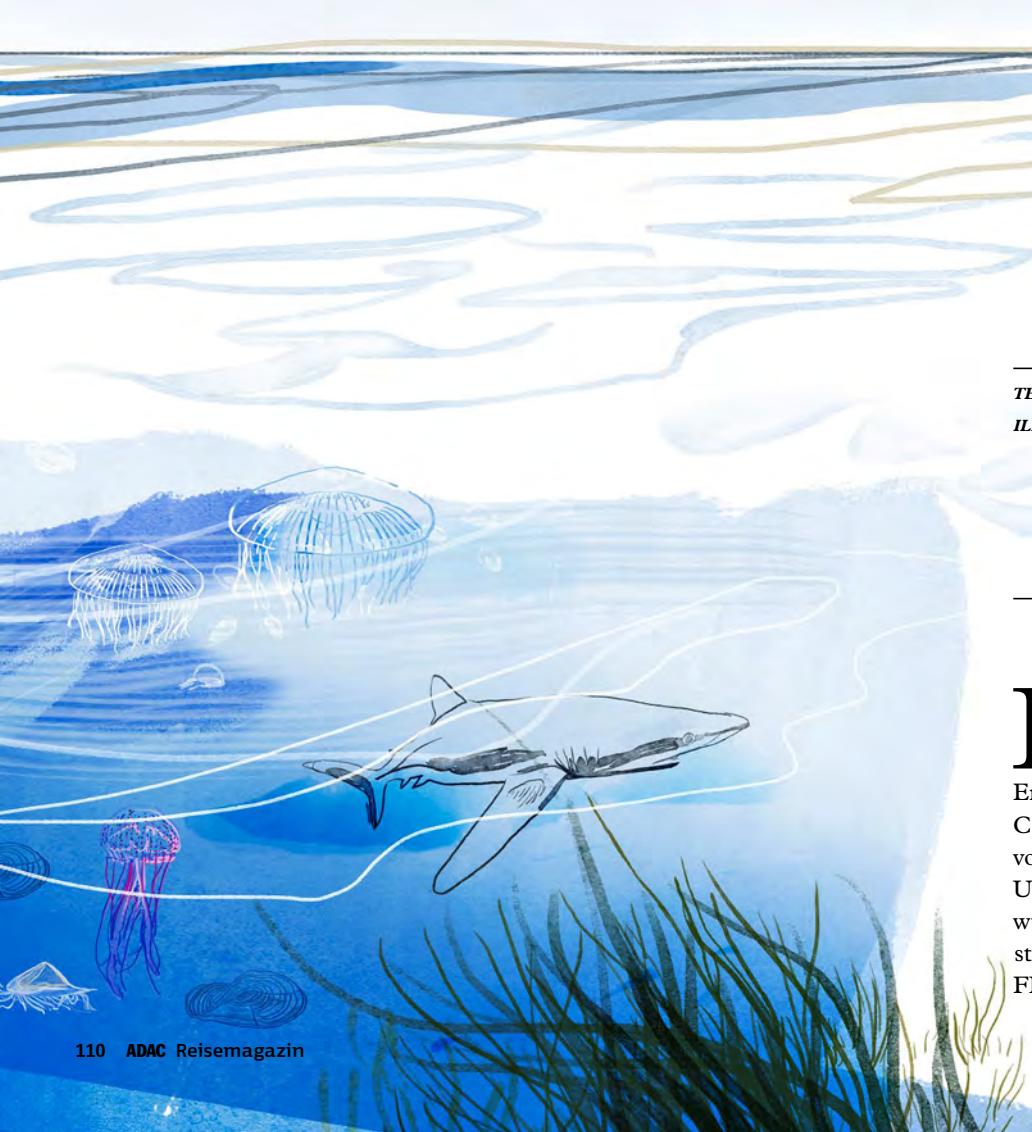
---

TEXT: Bernadette Olderdissen

ILLUSTRATION: Viola Binacchi

---

**D**ie siebenjährige Irina ist gespannt: „Gibt es hier Haie?“, will die Kleine wissen. Sie und 15 weitere Erstklässler lauschen am Strand von Ses Covetes dem Pädagogen Pau Vich Arrom vom Lernzentrum Es Palmer, das sich der Umwelterziehung von Mallorcias Nachwuchs annimmt. Richtung Südosten erstreckt sich auf gut 3,5 Kilometern der bei FKK-Anhängern beliebte Strand von Es





Trenc bis nach Colònia de Sant Jordi, dazu das karibikblaue Meer. Der 47-Jährige ist diese Fragen gewohnt: „Ja, die gibt es, zum Beispiel Blauhaie!“ Bis zu zwei Meter lange Exemplare habe man zwischen Es Trenc und dem Cabrera-Archipel bereits gesichtet, allerdings treibe sie nur die Jagd auf größere Fische oder Krankheiten an die Küste. Und dann dominieren Schlagzeilen wie „Hai-Alarm auf Mallorca“ die Boulevardpresse.

Hinter dem Strand entfaltet sich die Dünenlandschaft, nur mit einer Schnur vor menschlichen Eindringlingen „geschützt“. „Die Pflanzen vorne müssen Wind und Wellen standhalten und die beiden hinteren Dünenschichten schützen“, erklärt Vich den Schülern. Zuvor erster stehen Gewächse wie Mariendisteln, die illegalen Dünengängern mit ihren Dornen in

die Füße pieksen, sowie Strandhafer und Hauswurz. In ihrem Windschatten verbirgt sich der Phönizische Wacholder, ganz hinten stehen Kiefern. Das größte Problem für die Dünen seien all jene Touristen, die sie als Toilette missbrauchten. „Dadurch entstehen Pfade, die dem Wind freies Spiel lassen, die Dünen abzutragen.“

Die Kinder interessieren sich vor allem für das, was am Strand herumliegt. „Schon Erstklässler erkennen die Auswirkungen von Abfall auf die Umwelt“, verkünden die Lehrerinnen. Einige stopfen tote Segelquallen in die Abfalltüte. Sie übersäen den Strand und sehen wie Plastik aus. Vich muss die Kinder aufklären: „Nur was die Menschen produzieren, ist schmutzig, was die Natur abgibt, kann bleiben.“ Die Kleinen lernen schnell: Schmutzig ist ein Plastikbecher mit arabischen Schriftzei-

chen, der wohl übers Meer aus Nordafrika angetrieben ist, sauber sind Pets de monja, Nonnenfürzle – eiförmige, filzige Seebälle, die aus Seegras entstehen. Vich freut sich über den Eifer der Schüler. „Erwachsene beteiligen sich meist nur an Strandsäuberungen, wenn es danach Paella gibt.“

An einem Strandabschnitt mit schwarzem Gras testet Vich die Erstklässler erneut: „Ist das Müll?“ Die meisten stimmen für Nein, und der Pädagoge gibt ihnen recht. „Das ist Neptunras, es ist wichtig für die Umwelt, dort leben Fische und Schnecken, und es schützt den Sand vor Wellen.“ Das Neptunras wachse im Frühjahr und werde im Sommer mit steigender Wassertemperatur dunkler, bis die Blätter abstürben und im Herbst an den Strand trieben. Was dem Neptunras zum Verhängnis wird, ist sein Aussehen: →



„In den Augen der Touristen ist es Dreck und wird entfernt, damit der Sand weiß und das Meer türkisfarben scheint, wie auf den Postkarten“, sagt die 50-jährige Catalina Puig Prohens, Direktorin des am 27. Juni 2017 gegründeten Naturparks Es Trenc mit 1441 Hektar Land- und 2327 Hektar Seefläche. Die Naturparkverwaltung setzt sich verstärkt dafür ein, dass das Neptungras liegen bleibt, um der Stranderosion entgegenzuwirken, während Plastikteile aufgesammelt werden müssen.

An diesem Morgen leitet Puig, nur wenige Kilometer von der Schulkasse entfernt, eine vierstündige Strandsäuberung mit neun Mitarbeitern einer Firma für Hotelbedarfartikel. Da es dem Park an Personal mangelt, ist man auf Unterstützung angewiesen. „Wir sind im Aufbau und haben noch nicht einmal ein Informa-

tionszentrum“, berichtet María Estrella Rodríguez Gómez, 47, eine der drei Mitarbeiterinnen der Parkverwaltung. Obwohl Es Trenc-Salobrar de Campos eines der

Der Informatiker Ruben Casanova und seine Firmenkollegen sammeln körbeweise Getränkedosen, Plastiktüten und -verpackungen sowie Zigarettenstummel,

## Es Trenc sollte der erste Naturpark Malloras sein – wurde aber nach 25 Jahren der letzte

ökologisch wichtigsten Küstengebiete Mallorcas darstellt, hat es lang gedauert, bis aus dem 1984 deklarierten „Naturgebiet von besonderem Interesse“ ein Naturpark wurde. „Wir sollten eigentlich der erste Naturpark Malloras sein, wurden aber der letzte – nach 25 Jahren Kampf“, so Puig. Sowohl heimische Wissenschaftler und Naturschützer als auch Touristen, darunter Deutsche, haben sich dafür eingesetzt.

andere Freiwillige schultern die in den Dünen liegenden Sonnenschirme. Diese würden oft billig gekauft und vor dem Heimflug in der Natur zurückgelassen. Abfalleimer gibt es am Strand nicht, denn die Urlauber sollen ihren Müll mitnehmen und in den vorgesehenen Containern bei den Parkplätzen entsorgen.

Auch fest angelegte, illegale Chiringuitos, die die Strandlandschaft dominierten, riss man ab 2017 ab und ersetzte sie durch

# Salines d'Es Trenc

Zum Thema Tourismusentwicklung auf Mallorca und Nachhaltigkeitsförderung ist Sastres Meinung gespalten: „Bevor der Tourismus einzog, war die Küste für uns wertlos. Erst durch die Urlauber gewann sie an Bedeutung. Aber der Tourismus wurde schlecht geplant.“ Strände wie Es Trenc würden im Sommer überrannt, und selbst der Agrotourismus verbrauche viele Ressourcen wie Wasser und Elektrizität. Ein Problem sei zudem, dass Urlauber alles im Supermarkt kaufen. „Naturschützer haben Touristen vor einem dieser Läden angehalten und geschaut, wie viel Plastik sie gekauft hatten.“ Das Ergebnis: Alles, von Wasser bis Gemüse und Obst, sei in Plastik verpackt gewesen.

Immerhin gibt es seit 1. Juli 2016 eine Ökosteuer für Touristen, die einen kleinen Ausgleich für die Auswirkungen des Mas-

sentourismus erzielen soll, sei es mit Strandsäuberungen, Auskunftsschildern zum Naturschutz oder weiteren erhaltenen Maßnahmen. Mit Nachhaltigkeit wirbt auch die einzige offizielle Attraktion des 154 Hektar großen Naturparks, die Salines d'Es Trenc. Wer vom Strand zu Fuß hinläuft, erhascht einen Blick auf das Feuchtgebiet, wo sich trotz der im Minutenakt passierenden Autos Vögel wie der omnipräsente Säbelschnäbler das Gefieder putzen oder in den Teichen herumstochern. Und dann tauchen sie am Horizont auf: Berge aus Salz. Laut Laura Calvo, die Besucher durch die Salinen führt, hätten sich dort bereits die Römer in der Salzproduktion geübt, doch erst 1951 wurde sie wieder aufgenommen. „Pro Jahr gewinnen wir maximal 12 000 Tonnen Salz, das in 30 Länder verkauft wird.“ Calvo und ihr Kol-

lege Andrés Mas, 45, Salzgewinnungstechniker, zeigen am Strand, wie alles beginnt: Meerwasser wird durch einen Kanal zur Pumpstation geleitet.

Setzt Techniker Mas die Pumpe in Gang, füllt sich das Leitungssystem in Richtung der Saline mit Meerwasser, das einen natürlichen Filter durchläuft und in die Kristallisierungsbecken fließt. „Flor de Sal d'Es Trenc ist das Ergebnis eines einzigartigen Naturphänomens – der Interaktion von Meer, Sonne und Wind“, so Calvo. In manchen der 700 Salzwasserbecken, in denen Flor de Sal, die Salzblume, entsteht, hat sich auf der Wasseroberfläche bereits eine feine Schicht aus millimetergroßen Kristallen in Blumenform gebildet. Während die von Maschinen unterstützte Haupternte erst im Spätsommer erfolgt, läuft bereits im Frühjahr ein Team von elf



mobile Strandkioske, die im Mai auf- und im Oktober abgebaut werden. „Bald schon wollen wir mehr Informationsschilder aufstellen und verdeutlichen, dass dies ein Naturschutzgebiet ist“, erklärt Rodríguez. Teilweise schauten sogar „Naturagente“ nach dem Rechten und verwarnten wenig umweltbewusste Urlauber.

Ein klassischer Naturpark mit Wegen ist Es Trenc nicht: Der Großteil besteht aus privaten Ackerflächen und Viehzuchtbetrieben. Herzstück ist der Salobrar de Campos, ein großes Feuchtgebiet hinter dem Sanddünenwall mit salzhaltigen Seen, Teichen und Sümpfen, das für Touristen nicht zugänglich ist. Ornithologen und Naturliebhaber können aber bei der Parkverwaltung eine Genehmigung beantragen und zusammen mit einem lokalen Guide durch den Schlamm waten. Ein solcher ist

Vicenç Sastre Arrom, 66, Ornithologe, Illustrator und Naturführer. „Die Salzseen ziehen viele Vögel an“, weiß Sastre. An die 170 Arten habe man gesichtet, darunter Kormorane, die sich mit exhibitionistisch ausgebreiteten Flügeln zeigen. Auch Stockenten gehören zu den Hauptbewohnern des Feuchtgebiets sowie Jungadler, Fischadler und Flamingos, die zwischen September und April, teilweise aber auch schon den Sommer über im Naturpark bleiben. An diesem Tag sind nur schwarz-weiße Säbelschnäbler zu sehen, die im Wattenmeer herumstaksen. „Früher waren sie Zugvögel, leben aber seit dem Jahr 2000 dauerhaft hier.“ Ähnlich verhält es sich mit Reihern und Brandgänsen, von denen eine über den Salzsee gleitet – eine aufgehübschte Ente mit schwarzem Kopf, feuerrotem Schnabel, schwarzen Flügeln

und braunem Halbgürtel um den weißen Leib. „Genauso wichtig wie die Vögel sind Insekten und Schalentiere. Die Artemia salina beispielsweise – winzige, orangefarbene Salinenkrebs und Hauptnahrungsmittel der Flamingos.“ Ihre Farbe bekommen sie von Carotinoid-haltigen Mikroorganismen, die sie fressen und denen einige Salzbecken ihre rosa Farbe verdanken. Für Sastre indes zählen Flamingos nicht zu den spannendsten Vögeln: „Das eleganteste Tier auf Mallorca ist der Stelzenläufer, eine Art Ei mit Beinen.“ Der Vogelkundler zieht Illustrationen hervor, auf denen Eidechsen abgebildet sind. „Leider findet man die nur noch auf den vorgelagerten Inselchen, weil es dort an Räubern fehlt.“ Dafür gebe es auf der Hauptinsel reichlich Fledermäuse, Hasen, Kaninchen, Igel und Krabben schlängen. →



Mitarbeitern täglich die Becken mit einem Netz ab und fischt Salzblumen heraus. Diese trocknen dann in der Sonne, bevor sie verpackt werden.

## Am Strand ragen Bunker aus der Zeit Francos auf. Heute sind sie ein beliebter Selfiespot

Der Blick schweift zu den umgebenden Salzwiesen – auch Flamingos sollen in diesem Teil des Parks gern rasten. „Im Winter haben wir 425 gezählt, Anfang Mai noch 50“, weiß Mas, begeisterter Hobbyornithologe. „Wir haben versucht, gemeinsam mit einer Naturschutzorganisation künstliche Nester zu schaffen, um die Vögel zum Bleiben zu bewegen, aber bisher erfolglos.“ Die Hoffnung, doch noch einen Flamingo zu sichten, schwindet.

Am Strand ragen zwischen den hölzernen Strandkiosks Bunker aus der Zeit Francos auf. Sie dienen heute Urlaubern als beliebter Foto- oder Selfiespot. Der

wummernden Lautsprechern ein, eine leere Bierdose weht ihnen voraus ...

Vielleicht sind die Flamingos ab Mitte Mai kaum noch zu sehen, weil ihr Gefieder nicht so dick ist wie das der Säbelschnäbler, die elegant über das Geschehen hinweggleiten, als gäbe es die Ballermänner und Dünenromantiker gar nicht. Vielleicht ist Es Trenc noch nicht bereit für nistende Flamingos. Aber ein paar künstliche Nester warten – für den Fall, dass die Erhaltungsmaßnahmen der Menschen eines Tages so weit gedeihen, dass die Vögel sie ihrer dauerhaften Anwesenheit wieder für würdig erachten. Die Haie indes dürfen weiterhin einen großen Bogen um das Eiland machen. Das finden nicht nur die Kinder.

→ Info Natur ab Seite 116

**Immergrün.** Mallorca ist ein ökologisches Paradies. Parks und Schutzgebiete bieten einheimischen Tier- und Pflanzenarten einen Lebensraum – zu Wasser und zu Lande

## AUS DER REPORTAGE

### Parc Natural Marítimo-Terrestre es Trenc-Salobrar de Campos

2017 wurde das fast 3800ha große Areal im Südosten, das zu zwei Dritteln im Meer liegt, zum Naturpark erklärt. Es Trenc-Salobrar zählt zu den wertvollsten ökologischen Küstensystemen und umfasst den 3,5 km langen Sandstrand von Es Trenc. Das Feuchtgebiet bietet rund 170 Vogelarten Heimat oder Rastplatz – es ist nur mit Erlaubnis zugänglich. Anreise über Campos in Richtung Colònia de Sant Jordi oder Sa Ràpita und Ses Covetes. Parkplätze in Strandnähe sind begrenzt, im Juli und August fahren Shuttlebusse im 15-Minuten-Takt ab dem Jachthafen von Sa Ràpita.

**Genehmigungen:**  
Conselleria de Medio Ambiente, Agricultura y Pesca  
07009 Palma  
C. Gremi de Corredors 10  
Tel. +34/971 1766 66 (C/D5)\*  
<https://de.balearsnatura.com>

### Salinas d'Es Trenc

Zwischen Campos und Sant Jordi befindet sich das Salzwerk Salinas Levante. Auf dem ca. 154ha großen Gebiet mit 700 Salzbecken werden Führungen angeboten. Geöffnet tgl. 10–18, Führungen bis 17 Uhr. Verfügbarkeit bitte vorab telefonisch klären:  
Mobil +34/673 433456 (E7)  
[www.salinasdestrenc.com](http://www.salinasdestrenc.com)

### Agroturismo Ses Arenes

Dieser Agroturismo ist ein mallorquinisches Landhaus auf einer Anhöhe, 900 m vom Strand entfernt. Vom Garten mit Pool reicht der Blick über Ackerland, Wald, Meer und den Nationalpark Cabrera.  
07630 Campos  
Ctra. Campos-Colònia de S. Jordi, km 11  
Tel. +34/971 655400  
8 Zimmer: DZ ab 150€, inkl. Frühstück  
2 Villen für 2 bis 5 Personen: ab 160€, inkl. Frühstück (E7)  
[www.sesarenes.com/de](http://www.sesarenes.com/de)

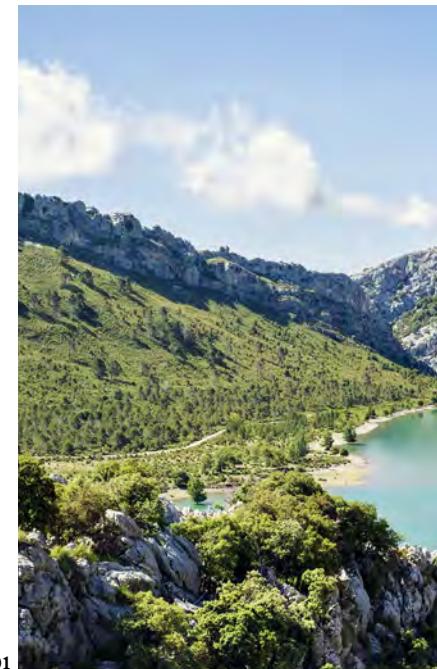
### Hotel Villa Chiquita

Am Strand von Colònia de Sant Jordi gelegen, nur einen kurzen Spaziergang vom Naturpark entfernt. Jedes Zimmer mit Balkon, teils mit Meerblick. Es gibt einen Außen- und Innenpool, ein Fitnesscenter und einen Wellnessbereich.  
07638 Colònia de Sant Jordi  
C. Esmeralda 14  
Tel. +34/971 655121  
41 Zimmer: DZ ab 105€ (E7)  
[www.hotelvillachiquita.com/de](http://www.hotelvillachiquita.com/de)

## NATIONALPARK CABRERA

**Parque Nacional Marítimo-Terrestre del Archipiélago de Cabrera**  
Der einzige Nationalpark der Balearen liegt auf einer Insel südlich von Mallorca, ca. 12km vor dem Cap de ses

Salines. Hier leben unzählige einheimische und gefährdete Tierarten wie Balearen-Eidechsen und Meeresschildkröten sowie an die 130 Vogelarten, darunter Eleonoren- und Wanderfalken sowie Korallenmöwen. Es wurden mehr als 200 Fischarten gezählt. Die Sehenswürdigkeiten können individuell besucht werden, für alles an-



01



02

## WEITERE SCHUTZGEBIETE

### Parc Natural de s'Albufera de Mallorca

Der 1646ha große Naturpark an der Nordostküste ist das größte Feuchtgebiet der Balearen. Neben gut 400 Pflanzenarten gibt es dort Lurche und Reptilien, 230 Vogelarten wie Flamingos sowie zahlreiche Fischarten.  
07458 Mallorca, Infozentrum Sa Roca, Av. de s'Albufera  
Tel. +34/971 892250  
Geöffnet tgl. 9–16,  
Park Apr.–Sept. 9–19, Okt.–März 9–17 Uhr



- 01** Smaragd: Ein stiller Bergsee in der Serra de Tramuntana
- 02** Golden: Abendstimmung am Ensiola-Leuchtturm auf Cabrera
- 03** Wild: Ein Fischadler im Feuchtgebiet von s'Albufereta
- 04** Sanft: Im Agroturismo Ses Arenas wohnt man inmitten schönster Natur



03



04

*Eintritt frei, nur mit Erlaubnis des Besucherzentrums (B7) [www.infomallorca.net](http://www.infomallorca.net)*

#### **Parc Natural de Mondragó**

Der Naturpark von Mondragó liegt an der Ostküste Mallorcás zwischen Portopetro und Cala Figuera. Hier gibt es Strände, Dünenlandschaften, Feuchtgebiete und Klippen. Das Schutzgebiet bietet große landschaftliche Vielfalt und gilt als Vogelschutzzone. Besucher erkunden die Ökosysteme auf Wander- und Radwegen.

**07691 Mallorca, Diseminado Diseminados Costa 5a**  
**Infozentrum: Santanyí Carretera de Cala Mondragó Tel. +34/971 18 10 22**  
**Geöffnet tgl. 9–16 Uhr (E8)**  
[www.illesbalears.travel/de/baleares](http://www.illesbalears.travel/de/baleares)

#### **Parc Natural de Sa Dragonera**

Der Naturpark von Sa Dragonera umfasst die unbewohnte Insel Sa Dragonera vor der Südwestspitze Mallorcás sowie die Inselchen Es Pataleu und Sa Mitjana. Dort leben seltene Vogelarten wie Korallenmöwen und Eleonorenfalken sowie

Eidechsen. Die Insel kann allein erkundet werden, Reisegruppen von mehr als 10 Personen brauchen eine Genehmigung.  
**Anfahrt:** ab Sant Elm (San Telmo), von wo aus in der Hochsaison zwischen 9.45 und 14.15 Uhr halbstündlich oder stündlich Boote fahren, z.B. Crucero Margerita, Fahrtdauer ca. 20 Minuten.  
[www.crucerosmargarita.com](http://www.crucerosmargarita.com)  
**Park geöffnet Apr.–Sept. tgl. 10–17, Okt.–Mrz. 10–15 Uhr**  
**Infozentrum: Centro de recepción es Lledó, Isla de Sa Dragonera Tel. +34/971 18 06 32 (C3)**  
**Dragonera auf**  
[www.spain.info/de](http://www.spain.info/de)

#### **Parc Natural de la Península de Llevant**

Der Naturpark liegt im Nordosten Mallorcás auf der Halbinsel Llevant. Das 1407 ha große Naturschutzgebiet besteht hauptsächlich aus Buschland und beherbergt Pflanzenarten und Tiere, die nur auf den Balearen anzutreffen sind, sowie zahlreiche Vögel. Besucher erkunden den Park auf Wanderwegen.

**07570 Artà, Mallorca Ctra. MA-3333, km 4,7**  
**Infozentrum: Centro de infor-**

*mación y oficina del Parque Natural: S'Alqueria Vella de Baix. Mobil: +34/606 09 68 30  
**Geöffnet tgl. 9–16 Uhr (B/C9)**  
<http://parcnaturaldellevant.blogspot.com>*

#### **Paraje Natural de la Serra de Tramuntana**

Die Serra de Tramuntana ist das größte Naturschutzgebiet der Balearen und reicht von Andrach im Südwesten bis nach Pollença im Nordosten. Teil des 90 km langen Bergmassivs mit 10 Gipfeln von mehr als 1000 m Höhe sind die Naturdenkmäler Torrent de Pareis, Gorg Blau und das Naturdenkmal Les Fonts Ufanes. Die vielfältige Landschaft ist Heimat von einheimischen Pflanzen und Tieren wie der Mallorca-Geburtshelferkröte.

*Infozentrum: Centro de información ca s'Amitger, Lluc (Escorca)  
**Carretera Lluc-Pollença s/n**  
**Tel. +34/971 51 70 83**  
**Geöffnet 9–15 Uhr**  
[www.serradetramuntana.net](http://www.serradetramuntana.net)*

#### **Reserva Natural de s'Albufereta**

Das Küstenfeuchtgebiet s'Albufereta liegt in der Bucht von Pollença im Nordosten Mallorcás. Es dient Zugvögeln als Rastplatz sowie heimischen Vögeln als Lebensraum, darunter Eleonorenfalken und Fischadler. Der salzhaltige Boden fördert das Wachstum von Pflanzen wie Tamarisken. Das Reservat erkunden Besucher auf den vorgegebenen Wegen.

**Tel. +34/971 89 22 50**  
**Parkbüro: Mo.–Fr. 9–14 Uhr (A7)**  
[http://de.balearsnatura.com/parque\\_natural/reserva-natural-de-salbufereta](http://de.balearsnatura.com/parque_natural/reserva-natural-de-salbufereta)





# Geschmack gefunden

Alte Formen, gelebte Traditionen – zeitgemäß interpretiert. In Palma hat sich eine Szene individueller Läden mit Vintage- und lokal produzierten Designobjekten entwickelt

---

**TEXT:** Anne Kathrin Koophamel

**FOTOS:** Gerd George

---

## KUNSTDRUCK VOR DEM MUSEUM

Das Vintage-Reiseposter im Stil der 70er-Jahre im speziell angefertigten, schwarz-goldenen Art-déco-Rahmen zeigt, wie vor 50 Jahren Werbung für die Baleareninsel aussah

**LADEN:** Stick No Bills

**OBJEKT:** La Amazona De Sevilla

**LABEL:** Gerahmtes Retroposter, illustriert von Mads Berg, gedruckt in Sri Lanka

**PREIS:** 395 Euro

**LOCATION:** Es Baluard Museum of Modern and Contemporary Art

**PERSON:** Meg Gage Williams, Sammlerin und Händlerin von Retropostern



## KERAMIKGESCHIRR

Mit dem Ton aus Pòrtol wird das Geschirr auf der Drehscheibe nach alter Inseltradition gefertigt. Das sogenannte Zungenmuster ist typisch für Mallorca und den Mittelmeerraum

**LADEN:** Terra Cuita

**OBJEKT:** Tongeschirr „Llengües“

**LABEL:** Terra Cuita

**PREISE:** Großer Krug: 22 €, runder Krug: 25 €, flache Schale: 28 €, Salatschüssel: 16,50 €, Salz und Pfeffer: je 6 €, kleines Tablett: 15 €, Olivenschälchen: 4,50 €

**LOCATION:** Boulevard La Rambla in Palma

**PERSON:** Verkäuferin Vanessa Colom

## JACHTKLEIDUNG

Schlichtes Understatement ist bei Jachtbesitzern für ihre Crew gefragt. Die Marina in Palma de Mallorca ist eine der beliebtesten und teuersten des Mittelmeers, in der Millionäre mit ihren Schiffen regelmäßig anlegen

**LADEN:** Crew à la Mode

**OBJEKTE:** Shorts „Arthur“, Poloshirt „Mick“ und Gürtel „Izar“

**MARKE:** Cālm Collected von Crew à la Mode

**PREIS:** Shorts: 146 €, Poloshirt: 135 €, Gürtel: 89 €

**LOCATION:** Plaça Major in Palma

**PERSON:** Modemanager Dan Dewhurst



**B**esucher schieben sich durch die Stadt, Eis kleckert auf Kopfsteinpflaster, die Pantoletten klacken über die Straßen. Meg Gage Williams wuchtet einen dunklen Holzrahmen an die Wand. Darin ein Retroposter, das ihr Mann Phil nach Vorlagen alter iberischer Werbeplakate redesigned hat: „La Amazona De Sevilla“, eine Reiterin im Anzug mit Hut und Gerte, lehnt an einem Cabriolet – ein Motiv wie aus der Zeit gefallen. „Unsere Poster erinnern an die Hochzeiten der Diven, Gentleman und des guten Stils“, sagt Williams. Sie beobachtet, dass Vintage ein Trend ist, der Generationen vereint. „Die Generation 40 plus erinnert das Design an ihre Kindheit, sie sieht es als zeitloses Investment. Und die Millennials mögen Retro, weil es so nah am Leben ist und doch wie ein Traum.“

Seit Jahrzehnten sammeln die Britin und ihr Mann Vintage-drucke von Werbebildern, Kinopostern oder Postkarten der Goldenen Jahre – inzwischen ist die Sammlung mit mehr als 250 Originalen die größte der Welt. „Für manche ist es Papier, doch tatsächlich sind einige Raritäten nahezu unbelzahlbar“, sagt Williams. Ihre Galerie Stick No Bills liegt in einem mehr als 2000 Jahre alten Gebäude, früher soll die Spanische Inquisition hier ihren Sitz gehabt haben. „Im Keller gibt es einen uralten Tunnel, der direkt zur Kathedrale führt. Das ist typisch: Mallorca ist eine magische Insel, die komplexe Geschichte ist faszinierend und überall spürbar“, sagt die 41-Jährige.

Die Inselhauptstadt Mallorcas ist so etwas wie ein Vintagedesign-Zentrum. Galerien, Ateliers, Handwerker, Sammler und Designer haben sich rund um die Kathedrale Palmas niederge-

Tradition des Familienunternehmens gebahnt. „Es geht bei Vintagedesign auch um den Respekt vor dem Alten. Wer in der Branche arbeitet, muss stolz auf seine Wurzeln und Traditionen sein, ohne das Jetzt zu ignorieren“, sagt er.

Sein Ladengeschäft liegt versteckt in der Altstadt Palmas. Wäsche baumelt von Fenster zu Fenster, Touristen verirren sich von der Einkaufsstraße Avenue de Jaume III selten in die leicht abschüssige Gasse. „Palma war schon immer mehr als Sonne und Strand. Wir haben eine reichhaltige Kunst- und Kulturszene. Besonders in der Hauptstadt ist die Vergangenheit spürbar. Die Leute vom Festland mögen unseren Lebensstil, der zwischen mediterraner Tradition und neuen Trends balanciert. Und: Das teilen wir über unser Vintagedesign gern mit anderen.“

Die Stadt zieht durch ihre Lebensart Leute aus ganz Europa an, so auch die britische Designerin Lottie Lyne, die hier seit zehn Jahren mit ihrem Label vertreten ist. „Palma de Mallorca ist über die vergangenen Jahre eine pulsierende und kosmopolitische Metropole geworden. Es hat eine wachsende Kunstszenre und vor allem eine Designkultur, die sich aus den Einflüssen unterschiedlicher Städte Europas speist“, sagt die Besitzerin des Modelabels „Crew à la Mode“.

Mit ihrer Kleidung sticht sie in eine Nische: klassische, zeitlose Mode für Jachtpersonal. „Palma hat eine der größten Mariñas der Welt und ist offen für Luxus“, sagt sie. Personal an Bord sei hier Alltag, und die meisten Insulaner hätten in jungen Jahren irgendwann auf einem Schiff angeheuert. „Wichtig ist, dass die Crew gut gekleidet, aber nicht zu auffällig ist. Genau solche klassischen Styles bieten wir.“ Die Bermudashorts und Poloshirts erinnern dabei stark an die Mode der 50er-Jahre: geradlinig, blau, cremeifarben, weiß, die Stoffe fest und hochwertig – „etwas, das die Zeit überdauert, ist nachhaltig und praktisch. Egal, ob bei Design oder in der Qualität“, sagt Lyne.

In der Carrer d'Annibal wuchtet Sarah Watson einen zitronengelben Sessel aus den 60er-Jahren vor ihre Tür und betrachtet ihn mit einem leichten Nicken. Der Stoff ist so straff, dass man dem Möbelstück das Alter nicht ansieht. Es steht da wie neu, frisch gepolstert, das Teakholz eingelassen und poliert. „Vintage ist für mich ein Lebensstil aus Leidenschaft“, sagt die 30-Jährige, die Designklassikern aus aller Welt einen neuen Schliff gibt. „Wir Mallorquiner sind offen, neugierig und haben ein Faible für Schönes“, sagt Watson, die ihren Laden „Frida Watson“ nach der Stilikone Frida Kahlo benannt hat.

Seit sie denken kann, hat sie Möbel restauriert: „Mein Vater war Tischler und hat immer an irgendwas gebastelt“, sagt die Spanierin. In Palma lernte Watson den Spagat zwischen Alt und Neu, zwischen Tradition und Trend, zwischen Chic und Shabby. Sie selbst ist wie viele junge Mallorquiner ein bunter Mix: die Mutter Dänin, der Vater aus Kanada, aufgewachsen in Palma, daheim in der Welt. „Jedes Stück in meinem Laden ist einzigartig“, sagt sie und arrangiert Windlichter, Kerzen, Espresso-tassen und Tablett auf einem Couchtisch, der wie eine übergroße Malpalette aussieht. „Das Besondere ist, dass die Materialien von früher hochwertiger sind. Heute würde so keiner mehr Möbel fertigen. Den Stil von Vitra oder Gubi kopieren viele, aber die Qualität von damals ist unerreicht.“

Die Qualität, das Bleibende, die Geschichte hinter dem Vintagesstück seien Dinge, die Käufer faszinierten. Davon ist Drew Aaron überzeugt. Er ist einer der wichtigsten Sammler für

## Die Stadt zieht durch ihre Lebensart Leute aus ganz Europa an. Palma ist über die vergangenen Jahre eine pulsierende und kosmopolitische Metropole geworden

gelassen. „Welche Stadt verbindet mehr das alte Spanien mit der Moderne als Palma?“, fragt Meg Gage Williams.

Altes mit neuem Leben zu füllen, darum gehe es im Vintagedesign, sagt Pep Serra Crespí. Seine Familie fertigt in der vierten Generation Töpferware nach alter mallorquinischer Art: „Wir versuchen, Handwerk mit Trends zu verbinden, um die Tradition in die Gegenwart zu bringen“, sagt der Kunsthändler über die Ware von Terra Cuita. Auf Drehscheiben macht er aus Lehmklumpen Greixoneras, runde, terrafarbene Kasserollen, in denen beispielsweise Gambas al Ajillo serviert werden. Der Ton kommt noch aus den Steinbrüchen von Pòrtol, einem Ort, in dem die Tonmanufaktur Terra Cuita ihren Anfang nahm.

Die Teller, Krüge und Schüsseln ziert häufig das Zickzack-muster Tela de Llengües, das auch „mallorquinisches Inka-Muster“ genannt wird bzw. von den Deutschen Zungenmuster. „Die Leute mögen Dinge, die sie kennen, die sie an etwas erinnern und die sie mit unserer Inselkultur identifizieren“, sagt Serra Crespí. In seiner Werkstatt bemalt er die Ware wie seine Vorfahren in Kobaltblau und Blutrot. Doch auch Fliedertöne, Aqua-Nuancen und Pastellfarben haben sich ihren Weg in die



## VINTAGEMÖBEL

Der restaurierte Vintagesessel im Mid-Century-Style aus den 60er-Jahren mit zitronengelbem Stoffbezug sowie der Coffee Table in Form einer Malpalette aus den 50er-Jahren sind bei Mallorquinern wegen ihres minimalistischen Stils gerade gefragt

**LADEN:** Frida Watson

**OBJEKTE:** Teaksessel, Hocker und Tisch aus Dänemark

**LABEL:** Unikate, Designer unbekannt

**PREIS:** Sessel: 648 €, Tisch: 208 €, Hocker: 135 €

**LOCATION:** Parc de Sa Feixina bei Santa Catalina

**PERSON:** Restauratorin und Händlerin Sarah Watson

Vintagekunst weltweit. „Es gibt immer weniger Dinge, die Bestand haben in unserer Zeit. Ich habe von jeher lieber etwas gekauft, was ich aufgrund der Geschichte und Qualität zu schätzen weiß, als etwas, was keinen emotionalen Wert hat. Ich liebe gute Geschichten, und manchmal dauert es länger, diese zu erzählen, als den Preis zu verhandeln.“ Jedes Möbel, jede Tasse, jedes Zigarettenetui in seinem Büro über der Gallery Red nahe der Rambla erzählt eine solche Geschichte. Seit vier Jahren lebt Aaron mit seiner Familie auf Mallorca. „Wir haben eines Tages ein One-Way-Ticket von Philadelphia nach Mallorca gekauft und wussten nicht, was uns hier erwartet“, sagt er. „Der Markt auf Mallorca ist nicht groß, aber wir haben Stammkunden auf der Insel und Leute, die eigens einfliegen, weil sie von uns gehört haben.“

Neben Kunst hat sich der 41-jährige Amerikaner in den vergangenen Jahren vor allem auf das Sammeln von Vintagehandtaschen verlegt: 150 Stück umfasst die Sammlung an Chanel, Dior, Gucci, Prada, vor allem aber Hermès. Die Modelle „Kelly“ und „Birkin“ seien so etwas wie die Warhols unter den →

## LV-KOFFER

Der Reisekoffer im Vintagestil mit Schubladen ist ein begehrtes Sammlerobjekt und Unikat aus dem Jahr 1910, das aus Berlin seinen Weg auf die Ferieninsel gefunden hat

**LADEN:** Gallery Red

**OBJEKT:** Vintage-Reiseschrank „Amelie“

**LABEL:** Koffer von Louis Vuitton, Handtasche von Hermès

**PREIS:** 49 350€ für den Koffer

**LOCATION:** Einkaufsmeile Passeig del Born in der Altstadt

**PERSON:** Kunstsammler Drew Aaron

Handtaschen, erklärt Aaron: begehrte Statussymbole, deren Preis im mittleren fünfstelligen Bereich beginnt und bis zu einer halben Million Euro reicht. „Die Warteliste für eine neue Birkin- oder Kelly-Bag liegt derzeit bei bis zu vier Jahren. Je älter die Tasche, desto wertvoller. Aber man muss sie erklären: warum eine babyblau ist, warum das Krokoleder am Verschluss besonders oder die Gravur auf der Innenseite einmalig ist. Das sind keine Taschen, die Sie im Flugzeug in die Gepäckablage stopfen.“

Bei dem schweren Schrankkoffer von Louis Vuitton wäre das auch gar nicht möglich. Aaron hat ihn in Berlin gefunden – es ist einer von weltweit zweien. Vielleicht wäre er in Berlin schnell verkauft gewesen, vielleicht zu einem besseren Preis, vielleicht hätte der Koffer einen prominenten Platz bekommen – doch hier auf Mallorca ist er ein einmaliger Anblick. „Nur wer in Vintage etwas Besonderes sieht, hat verstanden, worum es geht. Vintage ist nie perfekt, aber es spricht die Leute auf einer Ebene an, wie es industrielles Design nie vermögen“, sagt Aaron und strahlt. —



**Geschmacks-Offensive.** Shopping, Restaurants, Hotels – das Flair und das Angebot machen Mallorcas Hauptstadt zu einem idealen Ziel für eine Städtereise

## AUS DER REPORTAGE

### Stick No Bills

07001 Palma  
Temple 5 sowie  
Costa d'en Brossa 10  
Mobil +34/663 94 90 75  
Geöffnet Mo.–Sa. 10–15 Uhr  
[www.sticknobillsonline.com](http://www.sticknobillsonline.com)

### Terra Cuita

07012 Palma  
Carrer de la Concepció  
Tel. +34/971 93 40 44  
Geöffnet Mo.–Fr. 11–14 und  
17–20, Sa. 10–15 Uhr  
[www.ceramicaterracuita.com](http://www.ceramicaterracuita.com)

### Crew à la Mode

07012 Palma  
Carrer del Jardí Botànic 4  
Mobil +34/676 82 47 71  
Geöffnet nach Vereinbarung  
Mo.–Sa. 9–17 Uhr  
[www.crewalamode.com](http://www.crewalamode.com)

### Frida Watson

07013 Palma  
Carrer d'Annibal 5  
Mobil +34/666 53 94 01  
Geöffnet Mo.–Sa. 10–14.30,  
Mo.–Fr. 17–20 Uhr  
[www.fridawatson.com](http://www.fridawatson.com)

### Gallery Red

07001 Palma  
Tous i Maroto 10  
Tel. +34/971 71 87 87  
Geöffnet Mo.–Fr. 10–14.30  
und 17–20, Sa. 10–14.30  
[www.galleryred.com](http://www.galleryred.com)

## EINKAUFEN

### Oma-Project

Ost trifft auf West in dem Concept-Store der Algerierin Nail Mani: Kimonos aus Marokko, Schmuck aus Tunesien, Möbel aus Paris, Deko aus Barcelona – alles mit Geschichte und viel Stil. Zu den Vintagestücken kommen Kreationen junger Designer.  
07013 Palma  
Carrer de Pou 33 a  
Tel. +34/971 34 96 94  
Geöffnet Mo.–Fr. 10–14 und  
16–20, Sa. 9.30–14.30 Uhr  
[www.omaproject.es](http://www.omaproject.es)

### Mozaic

Kleider im Boho-Stil, Kattane, Basttaschen, gewebte Tücher und handgefertigte Seifen: In diesem Laden lässt sich das Balearen-Gefühl für daheim konservieren.  
07014 Palma  
Carrer d'Espartero 6  
Tel. +34/971 73 56 37  
Geöffnet Mo.–Fr. 10–20,  
Sa. 11–14 Uhr  
[www.facebook.com/mozaicmallorca](http://www.facebook.com/mozaicmallorca)

### Brocante

Vom Armband bis zum Bett, von Schuhen bis zum Sekretär: Das Dekogeschäft bietet kleine Mitbringsel und große Möbelstücke, alles mit antikem Charakter. Alte Tonkrüge, Silberbesteck sowie massive Art-déco-Figuren und feine Leinenstoffe sind etwas für



01



02

Sammler und solche, die es werden wollen.

07011 Palma  
Carrer de Ramón y Cajal 7  
Tel. +34/971 91 90 08  
Geöffnet Mo.–Fr. 11–17,  
Sa. 10–14 Uhr  
[www.brocantemallorca.com](http://www.brocantemallorca.com)

### La Pecera

Geflochtene Stühle, Holzmöbel, Accessoires aus Leder und Bast: Viele der Möbel im Mid-Century-Stil sind auf Mallorca gefertigt, genauso wie die Espadrilles mit Zungenmustern. Dazu gibt es Kelim-Teppiche aus Syrien, Kissen, Tücher und Leuchten aus aller Welt.

07001 Palma, Victoria 4  
Tel. +34/971 10 82 65  
Geöffnet Mo.–Sa. 10.30 bis  
14.30 Uhr  
[www.lapeceramallorca.com](http://www.lapeceramallorca.com)



## Dolores Promesas

Volants, Blütenmuster, asymmetrische Schnitte und ein bisschen Hippie stecken in den Kleidern der spanischen Designerin. Hier schwingt und schwelt vieles, selbst die Badeanzüge im Stil der 60er- und 70er-Jahre. Dazu: große Muster mit botanischen Motiven im Karo- und Prilblumen-Design.

07001 Palma  
Carrer de la Riera 5  
Tel. +34/971 07 21 75  
Geöffnet Mo.–Sa. 10.30–14  
und 16.30–20.30 Uhr  
[www.dolorespromesas.com](http://www.dolorespromesas.com)

## Lasanta & Co.

Die Besitzerin mit baskischen Wurzeln hat von ihrer Großmutter die Liebe zu wilden Mustern und Drucken übernommen – seien es Animal-Print, Missoni-Zickzack oder Palmendrucke. Neben Kissen, Stoffen und Teppichen finden sich im Shop Lounge-Chairs, zeitgenössische Kunst sowie Art-déco-Möbel.

07003 Palma  
Carrer dels Horts 8  
Tel. +34/871 04 01 58  
Geöffnet Mo.–Fr. 10.30–13.30  
und 17–20.30, Sa. 10.30 bis  
13.30 Uhr  
[www.lasantanco.com](http://www.lasantanco.com)

## ÜBERNACHTEN

### Hotel Cort

In bester Lage, gegenüber dem Rathaus, liegt dieses in Blau und Ultramarin gehaltene, luxuriöse Designhotel. Die individuell geschnittenen Zimmer und Suiten, eine mit privater Terrasse, sind mit mallorquinischen Keramiken und Stoffen sowie Naturmaterialien wie Leder und Holz ausgestattet. Eine behagliche

Bar und das opulent gestaltete Restaurant mit lokaler Marktküche vervollständigen das Konzept.

07001 Palma  
Plaça de Cort 11  
Tel. +34/971 21 33 00  
2 Zimmer und 14 Suiten:  
DZ ab 165€, inkl. Frühstück  
[www.hotelcort.com](http://www.hotelcort.com)

### Hostal Cuba

In dem ehemaligen Seemannsheim befindet sich heute ein Boutique-Hotel.

01



02



03

Frühstück gibt es auf der Dachterrasse mit Blick auf die Kathedrale von Palma. Abends werden hier Sun-downer serviert, im Keller befindet sich ein Club.

07013 Palma  
Calle San Magin 1  
Tel. +34/971 45 22 37  
15 Zimmer: DZ ab 150€,  
inkl. Frühstück  
[www.hotelhostalcuba.com](http://www.hotelhostalcuba.com)

### Stay Catalina Apartments

Die fünf Apartments in dem frisch renovierten Haus eines Eisenwarenhändlers haben alle Küche und Balkon. Wer mag, kann sich morgens Frühstück aufs Zimmer bringen lassen. Obwohl das Haus

im Herzen des Szeneviertels liegt, sind die Schlafzimmer ruhig – sie gehen zum Hof.

07013 Palma  
Carrer de Bayarte 14  
Tel. +34/601 18 28 81  
5 Apartments: Apartment  
für 2 Personen ab 100€,  
ohne Frühstück  
[www.staycatalina.com](http://www.staycatalina.com)

### Protur Naisa Palma Hotel

Urban und minimalistisch ist das Hotel in der Altstadt von Palma, das erst vor wenigen Monaten eröffnet hat. Die Räume sind durchweg in hellen Tönen mit viel Holz ausgestattet. Die Loungesessel und Samtbänke sowie Leinenstoffe bringen

01 Warm: Abendstimmung auf der Terrasse des Hotels Cort

02 Cool: Moderner Stil im neuen Hotel Protur Naisa

03 Eiskalt: Nachtisch von Sternekoch Adrian Quetglas mit Chili, Kokosnuss und Litschis

04 Heiß: Trubel und Atmosphäre in der Bar El Camino in Palma



04

skandinavisches Flair in das Stadthotel.

**07011 Palma**  
Carrer de Simó Ballester 6  
Tel. +34/971 21 1746  
99 Zimmer: DZ ab 170 €,  
inkl. Frühstück  
[www.protur-hotels.com](http://www.protur-hotels.com)

## ESSEN UND AUSGEHEN

### Aromata

Die Spanier essen zu gern in diesem Restaurant zu Mittag. Andreu Genestra ist ausgewiesener Sternekoch, doch in seinem Laden in der Altstadt serviert er ungekünstelte mallorquinische Gerichte. Wurst, etwa Sobrasada, Tintenfisch und Schweinemedaillons gehören zu seinen Spezialitäten. Das Restaurant

mit Säulen bis zur Decke ist ein Hingucker.

**07012 Palma**  
Carrer de la Concepció 12  
Tel. +34/971 49 5833  
4-Gänge-Menü mit Wolfsbarsch,  
Lamm und Trüffel: 42 €  
Geöffnet Di.–Sa. 13–15.30  
und 20–22.30 Uhr  
[aromatarestaurant.com](http://aromatarestaurant.com)

### Sa Fulla

Küchenchef Hector Marceló hat sein Lokal von Barcelona nach Palma verlegt und schnörkellos modern gestaltet. Aus seinen Gerichten, in denen sich Tradition und Innovation treffen, sind viele Einflüsse seiner chilenischen Heimat und zahlreicher Reisen herauszuschmecken. Unter den frischen Tapas finden sich z.B. Ceviche und ein veganes Tatar mit Mango und

Avocado. Dazu eine ordentliche Auswahl mallorquinischer und spanischer Weine.  
**07013 Palma**  
Calle Cotoner 47  
Mobil +34/629 75 99 04  
Thunfisch Rapa Nui: 22,90 €  
Geöffnet Mo.–Sa. 19.30 bis  
23 Uhr  
[www.safullarestaurante.com](http://www.safullarestaurante.com)

### Adrian Quetglas

Der 1968 in Buenos Aires geborene Küchenchef verzichtet auf Luxusprodukte und aufwendige Einrichtung, so kann er seine Michelin-Stern-gekrönten Gerichte zu sensationellen Preisen anbieten. Aus marktfrischen Produkten kocht er Hauptgerichte wie Kebab vom mallorquinischen Lamm oder Kalbfleisch mit Süßkartoffeln und Maracujaöl.  
**07012 Palma**  
Paseo Mallorca 20  
Tel. +34/971 78 11 19  
Menü mittags: 5 Gänge zu 35 €,  
abends: 7 Gänge zu 55 €  
Geöffnet Di.–Sa. 13–15 u.  
20–22 Uhr  
[www.adrianquetglas.es](http://www.adrianquetglas.es)

### El Camino

Ein langer, langer Tresen – daraus besteht diese Bar in der Altstadt. Die Gäste sitzen nebeneinander – gebraten und angerichtet wird direkt vor ihrer Nase. Ob Tortilla, Jakobsmuscheln oder frittierter Fisch – immer ist hier ein witziger Twist in den Tapas, der auch mal untypisch für Spanien sein kann. Frühzeitig da sein, da Reservierungen nicht möglich sind.  
**07001 Palma**

Carrer de Can Brondo 4  
Croquetas: 5 €, gegrillte  
Jakobsmuscheln: 12 €  
Geöffnet Mo.–Sa. 13–16 und  
18–22.45 Uhr  
[www.elcaminopalma.es](http://www.elcaminopalma.es)

### Duke Restaurant

Als Surferkneipe gestartet, ist das Duke von Ronny Portulidis inzwischen ein Hotspot für Gourmets, die es auch mal fleischlos mögen. Die Küche ist südamerikanisch angehaucht: Ceviche, Avocado-Fritters, aber auch kleine Fleischgerichte gibt es in buntem Ambiente. Zur Mittagszeit ist nicht so viel los.  
**07013 Palma**  
Carrer Soler 36  
Tel. +34/971 07 17 38  
Guacamole mit Yucca-Chips:  
8 €, Rinderhappen mit Ama-  
rillo-Würzsoße: 7,50 €  
Geöffnet Mo.–Sa. 13–16 und  
19.30–23 Uhr  
[www.dukepalma.com](http://www.dukepalma.com)

### El Perrito

Im Herzen Santa Catalinas liegt dieses skandinavische Café, das den ganzen Tag Kleinigkeiten anbietet. Von Zimtschnecken über Obstsalat, von Quiche bis Kartoffeln mit Anchovis, von Salaten bis Bananenkuchen. Am besten am Vormittag kommen und das Treiben auf dem gegenüberliegenden Markt von Santa Catalina beobachten.  
**07013 Palma**  
Carrer d'Annibal 21  
Tel. +34/971 68 85 69  
Eggs Benedict: 8,50 €  
Geöffnet Mo.–Sa. 8–18 Uhr  
[www.instagram.com/elperritocafe](http://www.instagram.com/elperritocafe)

## ANSCHAUEN

Informationen zu Highlights wie der Kathedrale, dem Museum für zeitgenössische Kunst und der Fundació Miró finden Sie ab S. 60.

# Schöner wohnen

Rund 19 000 Deutsche sind offiziell auf Mallorca gemeldet, darunter auch Gregor Biewendt mit seiner Familie. Die Auswanderer aus „Goodbye Deutschland“ leben seit nunmehr zwölf Jahren auf der Insel

---

TEXT: Anne Kathrin Koophamel

FOTOS: Gerd George





Strandleben: Gregor Biewendt mit Partnerin Sandra Scheack und den Kindern an der Playa Tora

**D**er kleine Finley ist ganz außer sich: „Azul, azul, azul...“, plappert er vor sich hin. „Nein, der Ball ist nicht blau, der ist gelb, amarillo“, sagt Gregor Biewendt. „Sí, Papa!“, ruft der knapp Dreijährige, kickt den Softball über den Spielplatz und rennt zur Schaukel, während sein Vater das Spielzeug einsammelt. Biewendts Lebensgefährtin Sandra Scheack hat die sechs Tage alte Tochter Hailey Marie in die Wippe gelegt, das Sandspielzeug für Finley steckt in einer Tüte. Es ist Zeit für einen Familienausflug an den Strand. „Mallorca ist unser Zuhause. In Deutschland sind wir nur noch zu Besuch“, sagt die 34-Jährige. „Wir haben uns hier ein Leben aufgebaut. Wir sind mit ein paar Töpfen und 1000 Euro hergekommen. Der Rest hat sich gefunden.“

Wie dem Paar geht es Tausenden Deutschen, die Mallorca zu ihrer Heimat ge-

**Snackbar:** In Gregor Biewendts Fish-Spa knabbern kleine Saugbarben abgestorbene Hautschuppen von den Füßen



macht haben. 19 200 Deutsche sind offiziell auf der Baleareninsel gemeldet.

Doch Schätzungen besagen, dass mindestens 60 000 „Alemanes“ mehrere Monate im Jahr auf Mallorca verbringen oder dauerhaft ausgewandert sind. „Für uns gibt es keinen schöneren Ort auf der Welt“, sagt auch Biewendt, als er aus dem Auto steigt. Vor dem 36-jährigen Geschäftsmann bran-

den die Wellen an den Strand Tora.

Bunte Sonnenschirme stehen in der Reihe, die Urlauber tragen Pullis gegen den noch kühlen Frühlingswind. Biewendt hat sein Surfbrett unter den Arm geklemmt, der Neoprenanzug ist bei 16 Grad kaltem Wasser noch ein Muss.

„Allein, dass ich einfach in ein paar Minuten am Meer bin und ins Wasser kann, macht Mallorca für mich so lebenswert“, sagt er. Die Wellen lecken an seinen Füßen, und mit einem breiten Grinsen, dem von Sohnemann Finley nicht unähnlich, trollt er sich ins Mittelmeer.

Es sind Leute wie Daniela Katzenberger und Jens Büchner, die über die VOX-Serie „Goodbye Deutschland! Die Auswanderer“ bekannt geworden sind. Auch Biewendt und seine Familie erzählen regelmäßig den Fernsehzuschauern, wie es so ist, das Leben auf der Trauminsel der Deutschen. Entertainer, Rentner, Möchtegerne und Gastronomen wandern aus, um ihr Glück zu suchen und ein neues Leben zu finden. „Wir sind da nur ganz kleine Sternchen und möchten einfach einen normalen Alltag haben“, sagt Scheack. „Im Jahr haben wir vielleicht sechs Drehtage als Dranbleibe, wie es bei uns läuft.“

In die Insel hat sich das Paar vor zwölf Jahren verliebt. Von einem Job auf Zeit auf Teneriffa kamen sie auf die Baleareninsel und wollten zum ersten Mal sesshaft werden. Ihre Kinder sind als Spanier geboren, das Paar hat sich eine Stadtwohnung im Westen der Insel gekauft. Wie viele deutsche Auswanderer sind sie integriert: Sie haben ein Geschäft aufgebaut, sprechen Spanisch, ihre Kinder gehen in öffentliche Kindergärten und Schulen, und statt But-

**Bad in der Menge:**  
In jedem Bassin tummeln sich etwa 250 Knabberfische





**Teigwaren:** In der Bäckerei Fibonacci des Norwegers John Kristiansen in Santa Catalina de Palma gibt es echtes Schwarzbrot



**Tischherren:** Gregor Biewendt (linkes Bild, Mitte) im Restaurant Mesón C'an Pedro in Génova. Den Markt in Santa Catalina de Palma (r.) besucht er regelmäßig



ter kommen Tomaten, Öl und Knoblauch aufs Brot. „Deutsch sind nur noch meine Kochkünste“, sagt Scheack, „Nudeln mit Fleischwurst, Braten, Rouladen. Die Pünktlichkeit habe ich abgelegt, weil es wesentlich entspannter ist, abzuwarten, wie sich ein Tag entwickelt. Das habe ich lernen müssen, aber heute liebe ich es.“

Biewendt zog 2011 den ersten Fisch-Spa Malloras auf – heute sind die Aquarien für die Füße an vielen Ecken der Insel zu sehen. Sein Fish-Space in Peguera hat einen Trend gesetzt. „Es ist nicht so, dass einem hier etwas in den Schoß fällt. Sicher, man kennt Fish-Space, aber ich muss immer dranbleiben, damit der Laden läuft“, sagt der gebürtige Kieler. Kunden aus Deutschland wollen bei ihm die Füße ins Wasser halten, weil sie ihn in der Sendung gesehen haben. Über die Jahre hat sich Biewendt eine Stammkundschaft aufgebaut.

Monika etwa kommt seit elf Jahren jeden Frühling für zwei Wochen mit ihrem Mann nach Peguera. „Gregor rufe ich ein paar Tage vorher an, um einen Termin auszumachen.“ Jeden zweiten Tag geht sie dann ins Fish-Space – für schöne Füße, aber auch, weil sie den jungen Unternehmer schätzt und gern mit ihm plaudert. „Wir bieten etwas Vertrautes, und besonders die älteren Deutschen unterhalten sich immer noch gern in ihrer eigenen Sprache“, sagt Biewendt. „Sonst ist die Hemmschwele groß, man könnte nicht alles verstehen.“

Der Touristenort Peguera im Westen der Insel ist seit Jahrzehnten fest in deutscher Hand. In Krümels Stadl treten Party-Macher wie Willi Herren, Almklaus, Paul Janke oder Achim Kölken auf – Bratwurst, Broiler und Butterkuchen stehen auf den Tageskarten der Restaurants, das Souvenirangebot reicht von Kühlenschrankmagneten in Espadrilles-Form bis zu Shirts mit deftigen Sprüchen. Kabel, Lampen und Wimpel baumeln unter dem Himmel Malloras. Hinter einem Pinienhain erstreckt sich das Meer vor dem Schwarzwald-Café. Es ist elf Uhr vormittags, doch in dem deutschen Café ist die Käsesahnetorte bereits angeschnitten, der Erdbeerkuchen →



Kurzwelle: Gregor Biewendt (rechts) geht mit seinem Kumpel Pascal Allers an der Playa Tora mal eben surfen

Hochgeschaukelt: Gregor Biewendt mit Sohn Finley auf dem Spielplatz

fast weg. Schwarzwälder-kirsch und Apfelstreusel stehen für die Nachmittagsrunde in der Backstube bereit. Stefan Capser, 46, zeigt auf die Backwaren, erklärt die Füllungen und ob Eis oder Sahne besser dazu passt. Biewendt kommt gern auf einen Schwatz her: Gerüchte, Neuigkeiten, aber auch den Rat aus der Sicht eines anderen Deutschen schätzen die Männer aneinander. Dauerthema: die Marktlage, wie's läuft und was man besser machen kann. Bei Capser ist „alles in Butter“, wie er sagt: 20 Kuchen verkauft er mit seinem Team Tag für Tag, auch jetzt sind viele der 100 Korbstühle auf der Terrasse besetzt. Kaffeekännchen und Eisbecher trägt die Bedienung ohne Pause aus dem Barbereich. Seit 13 Jahren arbeitet er in dem Café, seit einem Jahr ist er Geschäftsführer. „Nach zehn Tagen wollen viele einfach wieder essen wie daheim. Und dann muss es Schwarzwälder oder eben eine Bockwurst sein. Wir sind ein Stück Heimat in der Ferne“, sagt er. Nach Deutschland fährt er nur zwei Wochen im Jahr. „Mein Leben ist hier.“ Capser arbeitet fast jeden Tag, im Sommer wird gekellnert, im Winter renoviert. Dazwischen: Hygieneprüfungen, Behördengänge, Neuausrichtung – Alltag. „Das Leben auf der Insel ist kein Urlaub, auch wenn das viele denken. Wir müssen gut sein, damit das Geschäft funktioniert.“

Dass das Leben als Neuinsulaner nicht einfach würde, merkte Biewendt schon im ersten Jahr. „Es ist nicht



Kaffeeklatsch: Stefan Capser (r.) vom Schwarzwaldcafé in Peguera unterhält sich mit seinem Auswanderer-Kollegen Biewendt



so, als ob man hier auf uns gewartet hat. Das Wichtigste ist, schnell die Sprache zu lernen und sich zu integrieren. Das passiert nicht, das muss man wollen“, erzählt der Familienvater, während er mit seinem Kleinwagen an der Küste entlangfährt. Biewendt will seinen Freund Pascale Allers abholen, einen 30-Jährigen aus Namibia. „Man kommt gut mit anderen

Auswanderern in Kontakt, in Deutschland habe ich vielleicht noch zwei, drei Kumpels“, sagt Biewendt. Spanier seien im Freundeskreis die Seltenheit. „Irgendwie finden sich immer die, die weit weg von ihrer Heimat sind“, sagt der Spa-Unternehmer.

Die Deutschen haben Mallorca zusammen mit den Marokkanern und Skandinaviern verändert. Sie brachten neben ihren Traditionen auch ihre Speisen mit: Kuchen, Brot, Rouladen, Frikadellen, Kartoffelsalat mit Mayonnaise. Im Fibonacci gibt es Roggenbaguette, Sauerteigbrot und echtes Schwarzbrot. Der Norweger John Kristiansen hat die Rezepte von Oslo auf die Insel gebracht, nachdem er sich in eine Mallorquinerin verliebt hatte und nach Mallorca gezogen war. Alles gefiel ihm, aber die Sehnsucht nach gewürztem Brot blieb. 2015 eröffnete er seine erste Brotfiliale, inzwischen sind es vor allem die Einheimischen, die ihre Wochenendkäufe an der Theke tätigen.

„So ein Brot mit Salz, das ist schon was echt Gutes“, sagt auch Biewendt auf die Frage, was er von daheim

vermisste. Viel Deutsches sei ihm nicht geblieben. „Mallorca fühlt sich international an. Hier gibt es so viele Fremde, dass es normal ist und neue Leute einfach dazugehören.“

Mit Allers auf dem Beifahrersitz schlängelt er sich die Bergstraße im Örtchen Gènova hoch. Jahrhundertealte Steinmauern begrenzen die Straße hin zur Schafswiese, grüne Fensterläden sind gegen die Sonne geschlossen. Statt Ampeln sind an den Kreuzungen Spiegel angebracht, damit die Straßen übersichtlicher werden. Ein alter Mann mit Zigarette steht vor dem Tabakladen auf der Hauptstraße, die Kordhose zu weit, die Schiebermütze ins Gesicht gezogen. Can Pedro ist ein Restaurant wie eine spanische Fiesta: Es ist laut, über dem offenen Grill brutzeln Hähnchen, Lamm, Kaninchen. Die Kellner tragen Teller mit Fritten und Brot, Karaffen voller Sangria, und Schüsseln mit Muscheln donnern auf die Tische. Es wird nicht geredet, es wird geschrien, Rauch wabert über den Tresen, während die Leute am Eingang auf einen Tisch warten. Es ist 21 Uhr. „Vorher geht kein Spanier essen“, erklärt Allers, der elektrische Poolabdeckungen baut. „Die Vielfalt ist toll, irgendwie trifft du die ganze Welt im Kleinen: Schweden, Südafrikaner, Amerikaner, Deutsche, Norweger, Australier...“

Die Tischnachbarn aus Düsseldorf bestellen lautstark Sangria. Sechs Spanier diskutieren die Vorspeisen. Gregor ordert Gambas, Pimientos de padrón, Serranoschinken, Muscheln, Milchlamm. „Ein kleines Bier für die erste Runde, dann eine Flasche Rioja“, meint er zum Kellner in fließendem Spanisch. Allers hört stumm zu: „Mit meinem Spanisch hapert es noch, aber die Leute helfen einem. Wichtiger ist, dass du netzwerken kannst, um etwas aufzubauen. Eine gute Idee allein reicht heute nicht mehr.“ Für immer auf der Insel bleiben möchte er nicht: „Namibia ist meine Heimat, dorthin werde ich sicher gehen, spätestens, wenn ich eine Familie will.“ Biewendt runzelt die Stirn, nippt an seinem Bier. „Sandra und ich haben nie darüber nachgedacht, nach Deutschland zurückzukehren. Der Gedanke fühlt sich so fremd an, dass wir nicht mal darüber reden müssen. Unsere Heimat ist hier.“

→ Info Südwesten ab Seite 134

**Doppelrolle.** Im Südwesten Mallorcas fühlen sich Einwanderer und Urlauber gleichermaßen zu Hause. Hier locken Badebuchten, Beachbars und Hotels mit Pool-Landschaften

## AUS DER REPORTAGE

### Fish Space

07160 Peguera  
Calle Boulevard 47–49  
Mobil +34/645325409  
15 Min. Behandlung: 13€,  
30 Min.: 22€  
Geöffnet Mo.–Sa. 10–14 und  
15–20 Uhr (D 3)\*  
[www.fishspace-mallorca.com](http://www.fishspace-mallorca.com)

### Playa de Tora

07160 Peguera  
Carrer Sebel.li 3 (D 3)

### Krümels Stadl

07160 Peguera  
Carrer Sebel-li 3  
Geöffnet tgl. 19.30–4 Uhr  
(D 3) [www.facebook.com/KruemelsStadl](http://www.facebook.com/KruemelsStadl)

### Schwarzwaldcafé

07160 Peguera  
Boulevard de Paguera 76  
Tel. +34/971 68 53 61  
Geöffnet tgl. 9–18 Uhr  
[www.facebook.de/schwarzwaldcafe](http://www.facebook.de/schwarzwaldcafe)

### Fibonacci Santa Catalina

07013 Palma, Calle Dameto 2  
Tel. +34/971 22 24 89  
Geöffnet Mo.–Fr. 7.15–19,  
Sa. 7.15–17, So. 8–14.30 Uhr  
(C/D 5)  
[www.fibonacci-living.com](http://www.fibonacci-living.com)

### Mesón Ca'n Pedro

07015 Génova  
Carrer del Rector Vives 14  
Tel. +34/971 70 21 62  
Geöffnet tgl. 12.30–0.30 Uhr  
(D 4) [www.canpedro.es](http://www.canpedro.es)

## EINWANDERUNG

### Mallorca Auswanderungs-Service

Doris Kirch, seit 17 Jahren auf der Insel, kennt jede Behörde. Sie gibt Tipps für Autohändler, Makler und Sprachschulen, übersetzt und organisiert Behördengänge. Mehr als 15 800 Mitglieder hat die Facebookgruppe „Auswandern nach Mallorca“, sie unterstützen sich und treffen sich zum Austausch.  
07015 Palma  
Calle Vista Alegre 5  
Mobil +34-634 34 05 60  
[www.auswanderung.es](http://www.auswanderung.es) (C/D 5)  
[www.facebook.com/groups/Auswandertipps](http://www.facebook.com/groups/Auswandertipps)

### Oficina de Extranjería

Das Ausländerbüro vergibt die „Número de Identidad de Extranjero“ (N.I.E), die jeder Einwanderer braucht. Diese Identifikationsnummer für Ausländer ist zugleich die Steuernummer und wird für jede Art von Vertrag gebraucht. Für den Antrag muss vorab ein Termin im Ausländerbüro beantragt werden. Allerdings ist man mit einer N.I.E kein spanischer Staatsbürger. In der Behörde wird ausschließlich Spanisch gesprochen, auch die Formulare sind in der Landessprache auszufüllen.

07006 Palma  
Carrer de Felicià Fuster 7  
Tel. +34/971 98 94 41 (C/D 5)  
Geöffnet Mo.–Fr. 9–14.30 Uhr



01

## STRÄNDE

### Playa del Mago

Die zwei zusammengehörenden Strandabschnitte werden auch „Zauber-Bucht“ oder „Zweifingerbucht“ genannt. Viele FKK-Urlauber besuchen gern diese Playa, besonders am Wochenende. Das Wasser ist extrem klar.  
07181 Calvià /Peguera (D 3/4)

### Palmanova

Vor allem auf Mallorca lebende Familien schätzen diesen Strandabschnitt das ganze



02



03



04

- 01 Versteckt: Der Strand Cala Blanca bei Andratx ist nicht leicht zu erreichen
- 02 Verwöhnt: Suite im Hotel Bon Sol, südwestlich von Palma
- 03 Familiär: Der Strand von Palmanova ist eine Ganzjahresattraktion
- 04 Köstlich: Bocadillos im Roxy passen zum ersten Glas Wein des Tages

Jahr über. Das Meer fällt sanft ab, nebenan gibt es Supermärkte, Snackbar, Restaurants und Shops für alles Nötige, außerdem öffentliche Duschen und Toiletten. Liegestühle kann man mieten. Ein Spielplatz sorgt für Spaß bei den Kids.  
07181 Palmanova (D 4)

#### Cala Comtesa

Über eine Felsentreppe gelangen Urlauber an diesen knapp 100 m langen Ministrand, der herrlich von Pinien eingeraumt wird – ein Tipp unter Einheimischen, im Sommer allerdings wegen seiner geringen Größe schnell voll. Liegestühle gibt es im Sand und auf einem Felsplateau. Ein kleines Restaurant sowie ein großer Parkplatz sorgen für ausreichende Infrastruktur.  
07181 Ses Illetes  
Carrer Cala Contesa 6 (D 4)

#### Cala Blanca

So gut versteckt, dass nicht viele Urlauber hierherfinden. An der von Villen gesäumten

Costa de la Calma nahe Andratx kann man schöne Sonnenuntergänge erleben. Der Ministrand mit Kiosk und Liegestuhlverleih ist nicht ganz leicht zu erreichen. Wanderwege führen an dem Strand vorbei.  
07150 Andratx  
Cami Cala Blanca (C/D 3)

#### STRANDBARS

##### El Chiringuito

„Chiringuito“ heißen auf Mallorca die kleinen Strandlokale direkt am Wasser. Viele werden im Winter abgebaut. Hier ist die Küche einfach-rustikal, aber sehr schmackhaft: Zu Brot mit Knoblauch gibt es Käse und Schinken, Oliventeller zu den Cocktails, Schinken-Käse-Toast zum Sundowner-Bier.

07183 Calvià  
Mobil +34-674 77 04 44  
Carrer Z.V Palmeras s/n  
Pa amb oli (Brot mit Öl):  
11,50 €, kleines Bier: 2 €  
Geöff. tgl. 10–22.30 Uhr (D 4)

#### Roxy Beach Club

Unter den Schönen und Möchtegern-Reichen ist diese versteckte Bar an den Klippen von Portals Nous längst die Anlaufstelle fürs Frühstück oder den ersten Wein des Tages. Zum Rosé und leckeren Daiquiris gibt es Bocadillos, Salate und Snacks. Eine steile Treppe führt hinab zu dem Lokal, vor dem kleine Boote und Jachten am gegenüberliegenden Hafen ankern. Ist die Stimmung gut, wird die Musik schnell etwas lauter – pures Strandpartygefühl.

07181 Portals Nous  
Carrer d'en Blanes 10  
Mobil +34-696 06 28 31  
Geöffnet tgl. 10–22 Uhr  
(D 4) [www.facebook.de/puertoportalsbeach](http://www.facebook.de/puertoportalsbeach)

#### HOTEL

##### Bon Sol

Das familiengeführte Hotel liegt rund 8 km süd-westlich von Palma über Klippen, Parkanlagen und einem Pinienhain. In der Halle erwecken Buddha-statuen, große Vasen und Ritterrüstungen den Eindruck eines alten Schlosses in Fernost. Die großzügigen Zimmer des 4-Sterne-Plus-Hotels geben den Blick aufs Meer frei. Und die grün bewachsene Poollandschaft endet in einem kleinen, privaten Badestrand.

07181 Ses Illetes  
Paseo de Illetes 30  
Tel. +34/971 40 21 11  
92 Zimmer: DZ ab 162 €,  
inkl. Halbpension (D 4)  
[www.hotelbonsol.es/de](http://www.hotelbonsol.es/de)

## *Das Original*



Innerhalb von 0,45 Sekunden bringt die Suchmaschinen-Eingabe „**König von Mallorca**“ ungefähr **2840 000** Ergebnisse.

Der spanische Monarch Felipe VI., der diesen Titel – unter anderen – führt,

landet dabei nach dem Schlagersänger Jürgen Drews („Ein Bett im Kornfeld“) auf dem zweiten Rang.

Gemeinsam ist beiden die Liebe zu ihrem Volk – bzw. Partyvolk – und die Treue zu Mallorca.

Die echte königliche Familie kommt seit Jahren zum Urlaub auf die Insel und besucht traditionell am Ostersonntag die Messe in der Kathedrale von Palma.

Jürgen Drews wurde 1999 von Thomas Gottschalk zum König von Mallorca ernannt, eröffnete 2011 sein selbst ernanntes Kultbistro, dessen Speisekarte Käsespätzle und Schnitzel Wiener Art „Für den königlichen Hunger“ anführt. Hofft Drews auf (echt) königlichen Besuch? Kennt er gar das Foto von Felipes Staatsvisite in Deutschland 2014, auf dem beim Verlesen des mittäglichen Menüs die Vorfreude des Aristokraten nicht zu übersehen ist?

Ob sich die beiden jemals begegnet sind, ist nicht dokumentiert. Aber es deutet tatsächlich einiges auf eine Annäherung zwischen Original und, na ja, Fast-Original hin:

Mitglieder der royalen Familie sind durch so volksnahe Betätigungen wie Elefantenjagd, die Zeugung außerehelicher Nachkommen und Steuerhinterziehung in die Schlagzeilen geraten. Felipe VI. hat unstandesgemäß eine Bürgerliche geheiratet, 2012 schwirrten laut BILD schon länger Gerüchte über den Zustand der Ehe zwischen Felipe und Letizia durch Madrid.

Jürgen Drews wiederum ist schon seit 1994 mit derselben Frau verheiratet, will nicht mehr später als 22.30 Uhr auf die Bühne gehen und hat Verständnis dafür geäußert, dass die Stadtverwaltung von Palma einen Maßnahmenkatalog gegen Alkoholexzesse beschlossen hat.

Wenn das so weitergeht... Vielleicht laufen im Hintergrund ja schon die Verhandlungen über die friedliche, offizielle Übergabe der Herrschaft auf Mallorca von Felipe VI. an Jürgen I.

Vielleicht ist das gar der Beginn einer wunderbaren Männerfreundschaft?  
Darauf einen Korn im Feldbett!

# Der Große Autoatlas. Für alle Eventualitäten ausgestattet.

- Mit neuer ausgewogener Farbgebung alles schnell im Blick
- Mit Durchfahrts- und Cityplänen finden Sie sich schnell in den bedeutendsten Großstädten zurecht
- Hilfe und wichtige Informationen für unterwegs im ADAC-Infogramm



Überall, wo es Bücher gibt, und beim ADAC.

**ADAC**

## Fakten & Karte.

**Tipps für Ihre Reiseplanung, Adressen und Wetterinfos**



### EINREISE

#### Für Bürger der EU

genügt der Personal-, Reisepass oder Kinderausweis. Für Alleinreisende unter 18 empfiehlt sich dringend die Einverständniserklärung der Erziehungsberechtigten.

**Haustiere:** Der Heimtierpass muss die gültige Tollwut-Impfung, mindestens 21 Tage vor Reiseantritt, belegen. Eine lesbare Tätowierung oder ein Microchip ist Pflicht. Bestimmte Rassen wie Pitbull oder Rottweiler müssen einen Maulkorb tragen.



### SO IST DAS KLIMA AUF MALLORCA

**Traumlage.** Mallorca, die größte Balearen-Insel, gilt wegen des Wetters als Ganzjahresziel. Das Mittelmeer mäßigt das Klima auch in den Wintermonaten, Frost ist hier eher selten. Der Frühling beginnt mit der Mandelblüte im Februar. Die Sommer sind heiß, im August liegt

### DER MOBILITÄTSTIPP

#### Ideal für Insel-Erkundungen

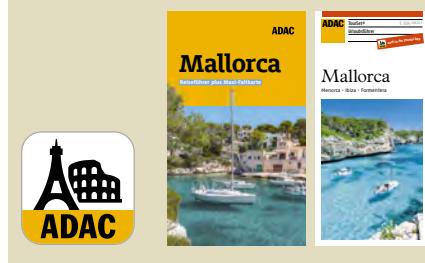
ADAC TourSet Mallorca für Mitglieder bei den Geschäftsstellen oder als App mit zoombaren Karten im App-Store: [www.adac.de/toursetapp](http://www.adac.de/toursetapp)

#### Mallorca im Internet:

[www.illesbalears.es](http://www.illesbalears.es)

#### Ideal zur Reisevorbereitung und Nachlese:

Jetzt überarbeitet – der ADAC Reiseführer plus Mallorca in Hardcovernhülle mit den aktuellsten Tipps und Reisezielen. Mit Maxi-Faltkarte 14,99 €



### HINKOMMEN

**Mit dem Flugzeug.** Die deutlich überwiegende Mehrheit der Touristen kommt mit dem Flugzeug. In der Hochsaison landen die Jets im Minutenrhythmus auf dem Airport zwischen Palma und S'Arenal. Verbindungen von allen großen Airports in Deutschland, Österreich und der Schweiz. Neben den klassischen Airlines und Charterfliegern bieten auch Ryanair und Easyjet Verbindungen nach Mallorca. Die Buslinie 1 Aeroport–Ciutat-Park pendelt zwischen Airport, Innenstadt und dem Hafen. [www.palmaairport.info/de](http://www.palmaairport.info/de)

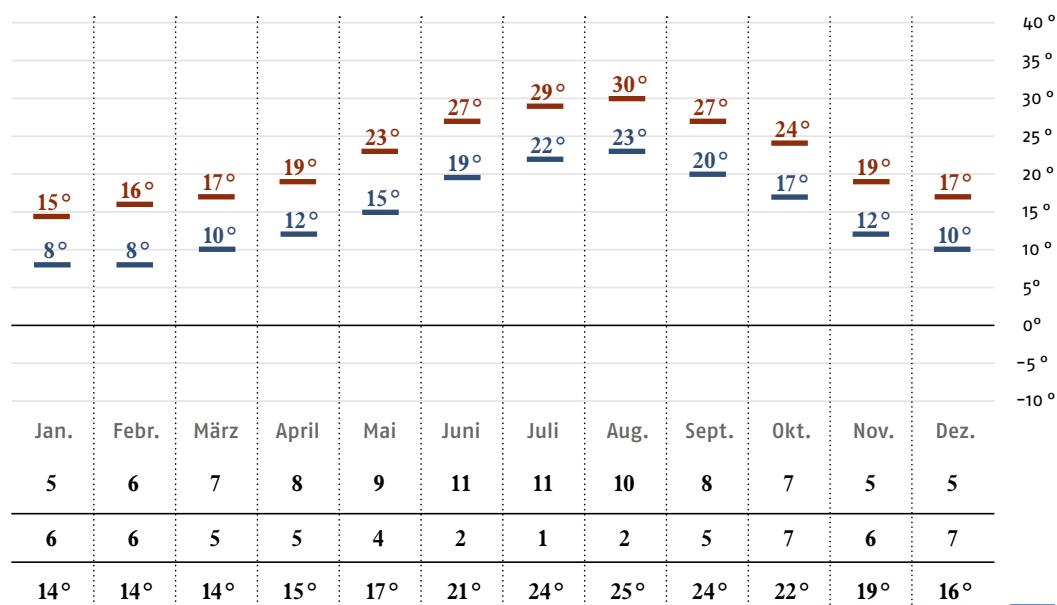
**Mit dem Schiff.** Von Barcelona bestehen Autofährverbindungen nach Palma

das Tagesmittel bei 30, nachts wird es selten kühler als 20 Grad. Freundliche Badetemperaturen bietet das Meer von Mai bis November, die meisten Regentage fallen in die kühlere Periode von November bis Februar. Aber auch dann kann man's hier aushalten.

#### XX° Tagestemperaturen XX° Nachttemperaturen

Messstation Palma de Mallorca  
6 m über NN

Sonnenstunden/Tag	Jan.	Febr.	März	April	Mai	Juni	Juli	Aug.	Sept.	Okt.	Nov.	Dez.
5	6	7	8	9	11	11	10	8	7	5	5	
Regentage/Monat	6	6	5	5	4	2	1	2	5	7	6	7
Wassertemperatur	14°	14°	14°	15°	17°	21°	24°	25°	24°	22°	19°	16°



und Alcúdia, täglich außer Samstag. Die Überfahrt dauert zwischen 6 und 7,5 Stunden.  
[www.balearia.com/de](http://www.balearia.com/de)

## RUMKOMMEN

**Verkehr:** Das Straßennetz in Mallorca ist gut ausgebaut und beschildert. Allerdings fehlen gelegentlich Hinweise auf Sehenswürdigkeiten, daher ist gutes Kartennmaterial von Vorteil. Beim Parken auf die gelben Linien am Straßenrand achten, sie bedeuten Parkverbot. Bei einer blauen Linie ist ein Parkschein Pflicht. Zur Überwachung der Tempolimits gibt es stationäre und mobile Blitzer.

**Mit dem Auto:** Das bevorzugte Fortbewegungsmittel von Touristen ist der Mietwagen. Es gibt rund 35 000 davon auf der Insel. Es lohnt ein Preisvergleich, meist ist die Vorabbuchung online empfehlenswert. Für Mitglieder bietet die ADAC Autovermietung vergünstigte Konditionen.  
<https://autovermietung.adac.de/mietwagen/>

**Bus und Bahn.** Von Palma (Fernbusstation Plaça d'Espanya) sind alle Regionen der Insel mit dem Bus erreichbar, besonders in der Hochsaison. Fast alle Busverbindungen laufen über Palma, Querverbindungen sind selten. In Palma selbst kommt man gut mit dem Stadtbus (EMT) herum. Tickets beim Fahrer, bitte Kleingeld parat halten. Zwei Zugstrecken verbinden Palma mit Manacor und Inca. Detallierter Auskünfte über Bus und Bahn auf der sehr guten Webseite [www.tib.org/de](http://www.tib.org/de)



## FESTE & EVENTS

Was andernorts, auch in Touristenzentren, nur eine Floskel ist: Auf Mallorca stimmt es. Über das ganze Jahr und über die ganze Insel verteilt gibt es attraktive Festivals und Events. Eine Auswahl:

### JANUAR

**Capalgtas de Reyes.** Heilige Drei Könige auf Mallorquinisch: In den Dörfern empfangen Einheimische Kaspar, Melchior und Balthasar, die in malerischen Umzügen durch die Straßen ziehen. **5. u. 6. Januar.**

[www.abc-mallorca.de/ankunft-drei-heilige-koenige/](http://www.abc-mallorca.de/ankunft-drei-heilige-koenige/)

### FEBRUAR

**Sa Rua.** An den Tagen vor Aschermittwoch (2020 am 26.2.) Karnevalsfeste in diversen Gemeinden auf den Inseln. Tanz, Livemusik und Umzüge.  
[www.mallorca-alles-inklusive.de/Inseltermine](http://www.mallorca-alles-inklusive.de/Inseltermine)

**Mandelblütenmesse.** Produkte aus Mandelholz, Leckereien mit Mandeln und die Blüten selbst finden sich auf den Ständen dieser Messe, die traditionell zu Beginn der Mandelblüte im Osten der Insel in Son Servera stattfindet. **Anfang Februar.**

**Son Servera** — [www.abc-mallorca.de/almond-blossom-fair](http://www.abc-mallorca.de/almond-blossom-fair)

### MÄRZ

**Día de las Islas Baleares.** Zur Feier der Autonomie der Inselgruppe gibt es den balearischen Feiertag. Größere Festivitäten mit Mittelaltermarkt vor allem in der Hauptstadt. **1.3. in Palma.**  
[www.kalender-uhrzeit.de/feiertage/dia-de-las-baleares](http://www.kalender-uhrzeit.de/feiertage/dia-de-las-baleares)

### APRIL

**Mallorca Walking Event.** Vier Wandertage um Paguera und andere Ortschaften der Gemeinde Calvià. Mehrere Routen von 12,5 bis 30 km.  
2.5.–5.4.2020 in **Paguera und Calvià.**  
[www.mallorcowalkingevent.com/de](http://www.mallorcowalkingevent.com/de)

### MAI

**Fira del Vi.** Traditioneller Weinmarkt. 2020 findet er bereits zum 25. Mal statt. Im Mittelpunkt stehen die Produkte aus Montsant und Priorat.  
1.5.–3.5.2020 in **Falset.** — [www.firadelvi.org](http://www.firadelvi.org)

### JUNI

**Nit de Sant Joan.** An den Stränden der Inselhauptstadt leuchten Kerzen und Lagerfeuer. Bewohner und Besucher feiern den längsten Tag des Jahres.  
**23.6. Palma und Küstenorte.**  
[www.abc-mallorca.de/sant-joan/](http://www.abc-mallorca.de/sant-joan/)

### JULI

**Stadt- und Dorffeste.** In fast allen der 53 Gemeinden werden die Ortsheiligen geehrt. Es beginnt am 1.7. in Pina und endet am 24.8. in Capdera, Consell, Montuïri und Sóller.

**Mare de Deu del Carmen.** In den Küstenorten von Andratx bis Pollença und Sóller gehört der Tag der Schutzpatronin der Fischer. Große Feste überall am 16.7.2020. — [www.sollerweb.com/de](http://www.sollerweb.com/de)

### AUGUST

**Iles Balears Clàssics.** Die Regatta der klassischen Schönheiten im Segelsport in der Bucht von Palma. Emissionsfreie Eleganz auf dem Wasser. 3. Wochenende im August.  
**Palma** — [www.velaclasicamallorca.com](http://www.velaclasicamallorca.com)

**Festes del Rei en Jaume.** Kultur, Shows, Tanz, Feuerwerk zur Feier der Rückeroberung der Insel von den Mauren im Jahr 1229. 29.8.–8.9.2019.

**Ponça** — [www.abc-mallorca.de/festes-rei-jaume-mallorca](http://www.abc-mallorca.de/festes-rei-jaume-mallorca)

**Chopin-Festival.** Jährlich im August findet das mehrtägige Chopin-Festival in Valldemossa statt. Namhafte Künstler machen die Konzerte mit Werken des Komponisten zu einem der bedeutendsten Kulturevents auf der Insel.  
**Valldemossa** — <http://festivalchopin.com>

### SEPTEMBER

**Mallorca Classic Week.** Klassische Autos, altehrwürdige Jachten und große Hüte. Hier zeigt der betuchte Sammler, was er hat. 18.–22.9.2019.

**Port Adriano** — [www.mallorcaclassicweek.com/home](http://www.mallorcaclassicweek.com/home)

### OKTOBER

**Mostra de Llampuga.** Nur im Herbst geht den Fischern die Llampuga, die Goldmakrele, ins Netz. Am 2. Oktoberwochenende zeigen Köche bei dem Fest, was sie daraus machen können.  
12./13.10.2019.

**Cala Rajada** — [www.mallorca-alles-inklusive.de/Inseltermine.htm](http://www.mallorca-alles-inklusive.de/Inseltermine.htm)

### NOVEMBER

**Fira de s'Oliva.** Abseits der Touristenströme zeigt die kleine Gemeinde im Spätherbst, wie hier das flüssige Gold Mallorcias entsteht. Zahlreiche Möglichkeiten der Verkostung.  
16./17.11.2019.

**Caimari** — [www.abc-mallorca.de/oliven-fest-mallorca](http://www.abc-mallorca.de/oliven-fest-mallorca)

### DEZEMBER

**Weihnachtsmärkte.** Kunsthandwerkermessen fast wie in Deutschland, unter anderem in Puerto Portals, Palma und Alaró. Ab Anfang Dezember.

**Palma** — [www.abc-mallorca.de/weihnachtsmarkt-mallorca](http://www.abc-mallorca.de/weihnachtsmarkt-mallorca)

**Mit dem Fahrrad.** Bis zu 300 000 Radler kommen pro Jahr schätzungsweise auf die Insel. Von den Profirennställen, die für die Wettbewerbe im Frühjahr trainieren, bis zum Genussradler: Alle finden ab Ende Januar ideale Bedingungen. 80 Prozent der Radtouristen sind Rennradfahrer. Es gibt ca. 25 000 Mieträder. Das Radwegenetz ist mittlerweile 1250 km lang, viele Strecken liegen abseits der großen Verkehrsverbindungen. Auf Mallorca herrscht Helmpflicht, nach Einbruch der Dunkelheit ist reflektierende Kleidung vorgeschrieben.

**Zu Fuß.** Wanderer lieben Mallorca. Vom Strandspaziergang bis zur Bergwanderung ist alles möglich. Gelegentlich mangelt es an der durchgängigen Beschilderung bestimmter Routen. Bitte vorher informieren! In Alcúdia im Nordosten gibt es einen Nordic-Walking-Park mit Routen verschiedener Schwierigkeitsgrade.

**„Mallorca ist ein Segler-Paradies. Die Häfen aber sind, vor allem in der Hauptaison, sehr teuer und sehr voll. Tipp für Charter-Crews: Checken Sie die Wettervorhersage, und wählen Sie eine Ankerbucht für Ihre Übernachtung aus: etwa Cala de Sa Calobra im Norden, Cala Magraner im Osten oder Portals Vells in der Bucht von Palma. Aber Achtung: Vor Cabrera, in der Cala Blava oder in Sant Elm sollten Skipper an staatlich ausgelegten Bojen festmachen! Vorteil: Das schützt die empfindliche Flora am Meergrund, und es erleichtert die Ankerwache. Detaillierte Infos zu Marinas und Ankerplätzen auf Mallorca gibt es unter [www.skipper.adac.de](http://www.skipper.adac.de).“**

*Expertentipp von  
Axel Brinkmann,  
Leiter ADAC Skipper Portal*



## GUT FÜR'S BUDGET

**Mallorca-Pass.** Die Rabattkarte gibt es in verschiedenen Ausführungen mit freiem oder ermäßigtem Eintritt zu ausgesuchten Attraktionen der Insel. Preise rangieren von 38 €/Pers. für den „Minipass“ bis zu 104,90 € pro Person für sechs Tage „all inclusive“. Der Pass ist auch online buchbar. [www.turhopass.de/mallorca-pass](http://www.turhopass.de/mallorca-pass)

**Refugis und Hostales.** Einfache Schutzhütten und Unterstände für Wanderer und Mountainbiker heißen Refugis. Reservierungen unter Consell de Mallorca: Tel. +34/971 17 37 00. Schlichte private Unterkünfte finden Sparfüchse bei „Hostales“. Meist ohne eigenes Bad, aber mit Frühstück. **Jugendherbergen** (Albergues Juvenil) gibt es in Palma, Esporles, Sóller und Alcúdia. [www.reaj.com](http://www.reaj.com)

## WICHTIGE ADRESSEN UND TELEFONNUMMERN

### AUSKUNFT

#### Tourismusinformation

OIT heißen die Tourismusbüros auf der Insel. Zentrales Büro in Palma:  
OIT de Mallorca, Plaça de la Reina 2, Palma, Tel. +34 / 971 17 39 90

### ADAC SERVICE

#### ADAC Info-Service

Tel. 0 800 5 10 11 12  
(erreichbar Mo.–Sa. 8–20 Uhr)

#### ADAC Notrufzentrale:

Tel. +49 (0)89 / 22 22 22

#### ADAC Reisemedizin-Info:

Tel. +49 (0)89 / 76 76 77

### NOTRUF

#### Landesweiter Notruf:

Tel. 112  
Der Notruf ist eine kostenlose Rufnummer für Polizei, Feuerwehr, Unfallrettung. Notarzt auch unter Tel. 061.

### VERKEHR

Die Höchstgeschwindigkeit auf Landstraßen beträgt 90 km/h, auf Schnellstraßen 100 km/h, auf Autobahnen 120 km/h, 50 km/h in geschlossenen Ortschaften. Gelbe Linien am Straßenrand bedeuten Parkverbot, die Promillegrenze beträgt 0,5.

### VORWAHLEN

Deutschland +49

Österreich +43

Schweiz +41

Mallorquinische Telefonnummern beginnen mit der Vorwahl +34 971. Handynummern beginnen mit 6.

### WÄHRUNG

Euro, Kreditkarten wie Mastercard, Visa und American Express sind gebräuchlich.

### GESETZLICHE FEIERTAGE

1. Januar: Neujahr, 1. März: Balearen-Tag, Gründonnerstag, Karfreitag, Ostermontag,
1. Mai: Tag der Arbeit, 15. August: Mariä Himmelfahrt, 12. Oktober: Spanischer Nationalfeiertag, 1. November: Allerheiligen, 6. Dezember: Tag der Verfassung, 25. Dezember: 1. Weihnachtsfeiertag, 26. Dezember: 2. Weihnachtsfeiertag



## BITTE JA!

**Ansagen.** Wo Touristen gehäuft auftreten, da geht es oft lauter zu. Was anderswo als unhöflich gelten mag, ist in Spanien eher normal. Der Geräuschpegel in Tapasbars, aber auch bei normalen Unterhaltungen ist gehoben, es gilt sogar als unhöflich, leise zu sprechen. Man muss ja nicht grölen, aber dennoch: deutlich sprechen.

**Aufgemandelt.** Man sollte die Insel nicht verlassen, ohne einmal eine hausgemachte „Horchata“ probiert zu haben. Die Mandelmilch – in Bars rotiert sie oft in durchsichtigen Mixern – wird kalt getrunken und verspricht einen besonderen Genuss. So kommt der Geschmack Mallorcias auf die Zunge.

## BITTE NICHT!

**Abstürzen.** Der anständige Mallorca-Tourist sollte nicht kampftrinken und sich nicht danebenbenehmen. Weder am Ballermann noch anderswo. Merke: Man ist immer Botschafter!

**Klatschen.** Applaus für den Piloten nach der Landung ist „so was von Massentourismus“ und seit Jahren out. Auch auf Mallorca!

**Politisieren.** Das gestörte Verhältnis zwischen Spanien und Katalonien und die nicht nur sprachliche Nähe zwischen Mallorquinern und Katalanen sowie die Unabhängigkeitsgedanken der Balearen machen die Sache einigermaßen kompliziert. Halten Sie sich also besser aus politischen Debatten raus.



**Bitte einpacken.** Pfefferminzdrops und Taucherbrille, Blasenpflaster und Fernglas

**Atem los:** Die Küche ist einer der großen Pluspunkte auf der Insel. Probieren Sie alles aus – aber rechnen Sie mit viel Knoblauch und Zwiebeln. Das ist gesund und schmeckt – aber es riecht auch noch Stunden später. Dagegen helfen die Pfefferminzbonbons in der Westentasche.

**Blick dicht:** Viele Schönheiten Malloras liegen unter Wasser. Man muss kein Profitaucher sein, um diese Schätze mit eigenen Augen zu beobachten. Dafür empfehlen sich eine Taucherbrille, Schnorchel und ein paar Flossen.

**Schmerz frei:** Man hat die Insel nicht gesehen, wenn man nicht auf ihr gewandert ist. Und wenn man sich verschätzt mit den Strecken oder mit der Strapazierfähigkeit der Zehen oder Fersen, dann ist ein Blasenpflaster immer gut.

**Fern sehen:** Nicht zu groß, nicht zu klein, Mallorca hat die richtige Größe für Touristen. Und doch sind viele Attraktionen – das Kap im Meer, der Vogel in der Höhe, die Hütte am Berg – zu weit für den schnellen Weg, zu fern für das bloße Auge. Deshalb das Fernglas nicht vergessen!

# ADAC Länderkarten, für Ihre unbeschwerete Reise in Europa.

- Immer der beste Landesmaßstab
- Sorgenfreier Citytrip mit unseren Cityplänen für die wichtigsten Städte im Beiheft
- Mit landschaftlich schönen Strecken und touristischen Sehenswürdigkeiten ideal für die Reiseplanung

Überall, wo es Bücher gibt, und beim ADAC



**ADAC**

1

2

3

4

5

A

B

C

D

E

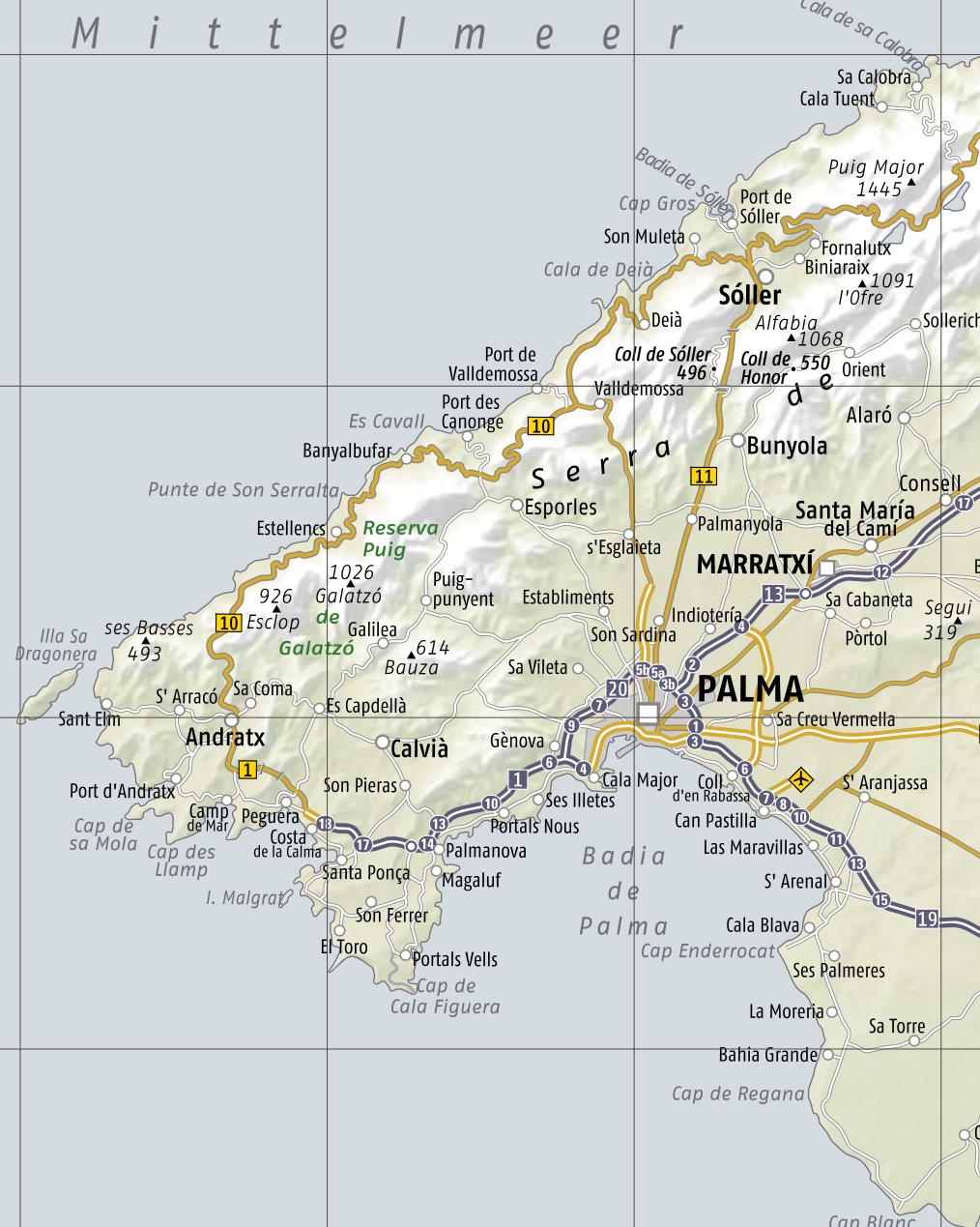
F

M i t t e l m e e r

**Ortsregister**

Alcúdia	B 7
Andratx	D 3
Artà	C 9
Binissalem	C 6
Cala Major	D 4
Calvià	D 4
Campos	E 7
Capdepera	C 9
Deià	B 5
Esporles	C 4
Felanitx	D 7/8
Inca	B/C 6
Llucmajor	D 6
Marratxí	C 5
Palma	C/D 5
Peguera	D 3
Pollença	A 7
Santa Mará del Camí	C 5
Santanyí	E 7
Sant Elm	C 3
Sa Pobla	B 7
Sa Ràpita	E 6
S'Arenal	D 5
Ses Covetes	E 6/7
Ses Salines	E 7
Sóller	B 5
Son Servera	C 9
Valldemossa	C 4

0 5 10 km





## Impressum

### HERAUSGEBER

Allgemeiner Deutscher Automobil-Club e.V. (ADAC)  
Hansastraße 19, 80686 München

CHEFREDAKTEUR: Martin Kunz  
(verantwortlich für den redaktionellen Inhalt)

LEITENDE REDAKTEURE:  
Verena Haart Gaspar, Matthias Maus

LEITER PRODUKTION: Georg Zähringer  
ARTDIRECTOR: Andreas Wiedemann

BILD: Noemi Landsberg

CHEFS VOM DIENST: Diane Göbel, Sonja Jachthuber  
TEXTCHEF: Michael Gösele

VERANTWORTLICHER REDAKTEUR DIESER AUSGABE:  
Helmut Meyer

### REDAKTION:

Dr. Traute Ewers, Katja Fastrich, Verena Haart Gaspar,  
Matthias Maus, Helmuth Meyer, Elke Satzger, Kati Thielitz

GRAFIK:  
Nina Göring, Richard Wagner

BILDREDAKTION:  
Jasmin Rozencwajg, Eva Fleischmann, Carolin Erbe (Volontärin)

DOKUMENTATION:  
Dr. Traute Ewers

### MITARBEIT:

Julei M. Habersreutinger, Barbara Kasper,  
Sonja Woyzechowski

Postanschrift: Redaktion ADAC Reisemagazin, 81365 München  
Tel. 089/76 76-24 61, Fax: 76 76-26 04  
E-Mail: redaktion.reisemagazin@adac.de  
Internet: www.adac.de/reisemagazin

### VERLAG

ADAC Medien und Reise GmbH  
ALLEINGESELLSCHAFTERIN: ADAC SE  
Hansastraße 19, 80686 München

GESCHÄFTSFÜHRER: Franz Frank

ANZEIGENLEITUNG: Josef Eisenberger

ANZEIGENABWICKLUNG: Sabine Maurer, Lutz Sonntag  
(verantwortlich für den Inhalt der Anzeigen)

Anzeigentarif: Nr. 29 vom 1.1.2019  
Tel. 089/76 76-47 14, Fax: 76 76-47 01

E-Mail: anzeigen@adac.de, Mediadaten: www.media.adac.de

HERstellungsleitung: Dirk Beyer

Herstellung: Ralph Melzer

Vertriebsleitung: Dirk Beyer

### ABONNENTEN-BETREUUNG

ADAC Medien und Reise GmbH, Leser-Service,  
Postfach 1129, 49001 Osnabrück

Tel. 0541/80009060, E-Mail: info@leserservice.adac.de

Jahresabonnement derzeit 46,80 € frei Haus. Preisänderungen vorbehalten.

### VERTRIEB HANDEL

MZV Moderner Zeitschriften Vertrieb GmbH & Co. KG,  
Olmstraße 1, D-85716 Unterschleißheim  
Vertriebsleitung: Timo Wenzlawski

### DIGITALE VORSTUFE

Eupro Medientechnik GmbH, Kistlerhofstraße 70, 81379 München

### DRUCK

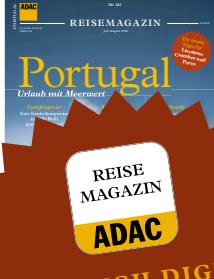
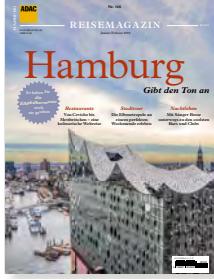
Appl Druck GmbH, Senefelderstraße 3–11  
86650 Wemding

Nr. 172 September/Oktober 2019

ISBN: 978-3-86207-243-9 ISSN 1610-2290

Alle Verlags- und Nutzungsrechte liegen beim Verlag.

Nachdruck redaktioneller Beiträge nur mit  
Einwilligung des Verlages. Alle Angaben ohne Gewähr.  
Das ADAC Reisemagazin erscheint zweimonatlich.



**JETZT AUCH DIGITAL:**  
das ADAC Reisemagazin  
im App Store und  
bei Google Play

## Das Magazin mit den schönsten Seiten der Welt

Bestellen Sie jetzt Ihre Ausgabe unter:  
[adac.de/Reisemagazin](http://adac.de/Reisemagazin)





01



02



03

**Wien.** Prater und Prunkarchitektur, Schnitzel, Schmäh und Sachertorte: Es gibt viele Gründe, warum man diese Stadt einfach lieben muss

**01 Schienenweg.** Die österreichische Hauptstadt lässt sich gut mit der Trambahnlinie D erkunden: Die Bim, wie die Wiener ihre Straßenbahn nennen, ruckelt an fast allen großen Sehenswürdigkeiten vorbei – am Schloss Belvedere und der Hofburg, an der Staatsoper, dem Burgtheater und vielem mehr. Wir steigen ein – und immer wieder mal aus.

**02 Tonspur.** Die Bösendorfer Flügel-Manufaktur ist

weltberühmt. Wir treffen die Menschen, die mit Hingabe und äußerster Sorgfalt jedes Instrument fertigen – und für den einzigartig warmen Klang verantwortlich sind.

**03 Hauptgang.** Das k. u. k. Reich ist seit 1918 Geschichte – kulinarisch aber quicklebendig. Aus Italien, Böhmen und Ungarn sind einst Gerichte wie Schnitzel, Buchteln und Gulasch eingewandert, echte Dauerbrenner auf den Speisekarten Wiens.

**Das ADAC Reisemagazin Wien erscheint am 17.10.2019**

IN VORBEREITUNG  
Südfrankreich

ZULETZT ERSCHIENEN  
Nordrhein-Westfalen  
Allgäu  
Kärnten

FRAGEN ZUM ABO?

ADAC Medien und Reise GmbH  
Leser-Service  
Postfach 1129  
49001 Osnabrück  
Tel. 05 41/80 00 90 60  
E-Mail: [info@leserservice.adac.de](mailto:info@leserservice.adac.de)

FRAGEN AN DIE REDAKTION?

Redaktion ADAC Reisemagazin  
Hansastraße 19  
80686 München  
Tel. 089/76 76-24 61  
Fax: 089/76 76-26 04  
E-Mail: [redaktion.reisemagazin@adac.de](mailto:redaktion.reisemagazin@adac.de)



## Zum Kringeln

Schnecken in tierischer Form sind eine recht umstrittene Spezialität. Aber ihrer mallorquinischen Variante aus süßem Teig, zum Beispiel mit einer Füllung aus „Engelshaar“, einer Art Kürbismarmelade, kann kaum jemand widerstehen.

Nur in den Frachtraum eines A380 hätte die Ensaïmada gepasst, die am 13. November 2008 auf der Messe „Dijous Bo“ in Inca präsentiert wurde. (Die Kosten für die Beförderung als Übergepäck mag man sich bei 800 Kilo Gewicht und zwölf Meter Durchmesser gar nicht vorstellen.) Sechs Bäcker und 20 Hilfskräfte hatten daran gearbeitet. Der Verband der Ensaïmada-Bäcker mäkelte zwar, hier stehe Quantität vor Qualität, aber am Ende des Tages waren alle 18 000 Portionen aufgegessen. Das Backwerk wird auf der Insel sehr ernst genommen: Der Name

„Ensaïmada de Mallorca“ ist als Herkunftsbezeichnung geschützt, die Anforderungen an das Produkt sind in einer Verordnung festgehalten. Wer sich durch die Varianten mit Sahne-, Schokoladen-, Karamell- oder Mandelnougatfüllung durchprobiert hat, ist reif für eine ungewöhnliche Version: In der Can Joan de s’Aigo, Palmas schönster Schokoladenstube, wird die Ensaïmada de tallades serviert, eine Variante mit Sobrasada-Wurst und kandiertem Kürbis. Übrigens: Sie brauchen eine sehr gute Ausrede, wenn Sie zu Hause ohne den charakteristischen, achteckigen Karton ankommen – La Ensaïmada 1854, die Bäckerei im Flughafenterminal von Palma, ist in der Hochsaison von 5 bis 23 Uhr geöffnet.

*La Ensaïmada 1854, Aeropuerto de Palma de Mallorca, Ebene 4/Abflug, Ensaïmada ca. 18€*

# Die Nr. 1 unter den Campingführern Europas!

- Über 5500 besonders reizvolle Campingplätze vom Nordkap bis Sizilien
- Vor Ort recherchiert durch unabhängige ADAC Inspektoren
- Separate Planungskarte und GPS-Koordinaten
- Aktuelle Preise, Platzbeschreibung und -bewertung
- Mit ADAC Campcard für den preiswerten Campingurlaub

Die besten Plätze  
im modernen  
Info-Layout

Überall, wo es Bücher gibt,

und beim ADAC.

[adac.de/shop](http://adac.de/shop)



# Mallorca



Ab **€ 39<sup>99</sup>\***

PART OF THE THOMAS COOK GROUP



# HELLO FINCA

\* One-Way, p. R., inkl. Steuern und Gebühren, ohne Gepäckaufgabe. Condor Flugdienst GmbH, Condor Platz, 60549 Frankfurt am Main.

Wir lieben Fliegen.



**Condor**