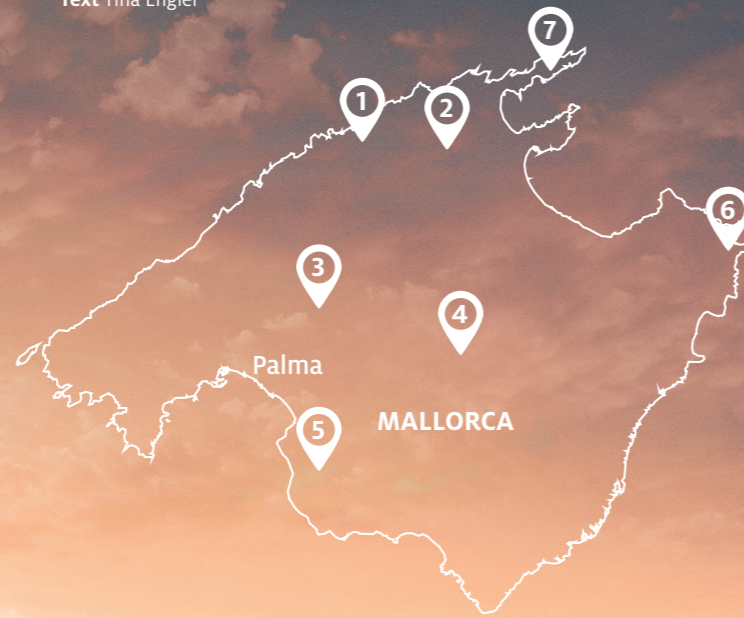


Entdeckungsreise

Mallorca ist nicht nur die größte Insel der Balearen. Auch die touristische Vielfalt ist außergewöhnlich – und birgt noch immer Überraschungen. Meer und Berge, verborgene grüne Oasen und kulturelle Geheimnisse.
Eine Rundtour für Individualisten

Text Tina Engler



Dorfschönheit

Der kleine Ort Fornalutx: romantisches Idyll im Tramuntana-Gebirge



FORNALUTX

Das Bergdorf zum Verlieben

Es passiert nicht viel, und gerade deshalb ist es hier so schön. Von Sóller erreicht man den Hügel im Tramuntana-Gebirge, auf dem wie ein Postkartenmotiv das grün umwucherte Mauerwerk von Fornalutx thront. Die mehrfach zum schönsten Dorf Spaniens gekrönte 700-Seelen-Gemeinde hat sich den Zauber vergangener Tage bewahrt: steinerne Häuser, enge Gassen, blumenumrankte Balkone, schmiedeeiserne Tore, die zu lauschigen Gärten führen. Leuchtende Orangen- und Zitronenbäume runden das Bild vom romantischen Sehnsuchtsort ab. In der Dorfbäckerei gibt es köstliche Ensaimadas, am Hauptplatz laden Cafés wie das Ca'n Benet zum Verweilen, kleine Shops zum Stöbern ein. Schon nach wenigen Stunden fühlt man sich tiefenentspannt – und ganz weit weg vom belebten Strand oder dem Gedrängel in der Altstadt von Palma. Am besten: über Nacht bleiben. Wenn auch die kleinen Schwärme des Tagestourismus aus den Gässchen verschwunden sind, erwacht die wahre Magie von Fornalutx. Empfehlenswert: das Fornalutx Petit Hotel (DZ ab 130 Euro). fornalutxpetithotel.com



KLOSTER SANTUARI DE LLUC

Zur schwarzen Madonna

Enge Serpentinien schrauben sich immer weiter dem Himmel entgegen. Wo die Stille wartet. Doch die muss man sich erobern. Das Santuari de Lluç ist eines der größten Klöster der Insel und ein bedeutender Wallfahrtsort, den jährlich Tausende von Gläubigen aufsuchen. Sanft schmiegen sich die Klostermauern und botanischen Gärten an die Berghänge des Tramuntana-Gebirges. Die Poesie dieser großartigen Landschaft lässt Raum und Zeit in den Hintergrund treten. Natürlich stoppen hier Reisebusse, doch meist nur kurz. Danach kehrt eine friedvolle Ruhe ein. Viele Wanderwege säu-

men die Hochebene rund um das Refugium. Sie führen durch wilde, urwüchsige Natur und berühren enge Täler mit hundertjährigen Eichen und silbrig glänzenden Olivenbäumen. In der Kirche singt fast täglich ein Kinderchor zu Ehren der Madonna, die dem Kloster seinen Namen gab: Im Jahr 1229 fand ein Hirtenjunge namens Lluç in einer Felspalte eine schwarze aus Holz geschnitzte Madonnenfigur. Der für sie errichtete Schrein bildete die Urzelle des Santuari de Lluç. Es ist auch möglich, im Kloster in der Hospedería de Lluç zu übernachten. lluc.net

MHARES SEA CLUB

Entspannt durchatmen

Es gibt viele austauschbare Beach-Clubs entlang der Sonnen- und Partymeilen von Mallorca. Dieser Club ist anders. Der Mhares Sea Club bei Puig de Ros, rund 20 Kilometer südlich von Palma, liegt in einem abgelegenen bewachsenen Steinbruch, oberhalb der Küste mit ungetrübtem Fernblick aufs Meer. Der vom Mallorquiner Pau Buades achtsam geführte Club ist keine Party-Location, sondern allein auf elegante Relaxen ausgelegt. Auf der 3000 Quadratmeter großen Fläche dominieren die warmen mediterranen Farben Blau und Beige. Es gibt in dieser exklusiven Oase der Ruhe viel Platz zum Sein. Wer mag, erfrischt sich zwischendurch im großen

Pool oder läuft ein paar Minuten, um am hauseigenen Anleger direkt ins Mittelmeer zu springen. Gedämpfte Chillout-Musik vermischt sich mit dem Rauschen der sanften Wellen, während Möwen über einen hinwegfliegen. Kein Gedrängel. Und schon gar kein lautes Partyvolk. Im „Adult only“-Club kann man wunderbar entspannen und im elegant designten Ambiente moderne mallorquinische Küche und exquisite Drinks genießen. Wer sich in dieser reinen Inselluft besonders verwöhnen möchte, für den stehen verschiedene Wellnessbehandlungen bereit. Besonders beliebt (und unbedingt reservieren): die balinesischen Betten. mharesseaclub.com



VILAFRANCA DE BONANY

Ruhe, Melonen und Talayots

Eine Zeitreise in das Herz der Insel. Die Region um die Kleinstadt Vilafranca de Bonany, gelegen auf der zentralen Hochebene zwischen Felanitx, Petra und Sant Joan, führt einen zurück in das ursprüngliche Leben Mallorcas. Die in einer eher kargen Region verstreuten Bauernhöfe prägen das Bild seit Jahrhunderten, bekannt ist der Landstrich vor allem für den Anbau von Melonen. Wer hier unterwegs ist, stößt zwischen den Feldern immer wieder auf steinerne Säulen. Im friedlichen Inselinneren strahlen sie eine geheimnisvolle Kraft aus. Es sind die Reste prähistorischer Turmbauten der Talayot-Kultur, die auf den Balearen zwischen 1300 und 123 v. Chr. vorherrschend war. Talayots waren Wehrtürme inmitten großer Siedlungen, die sich auf der ganzen Insel verteilten (und wovon heute zahlreiche Ausgrabungsstätten zeugen). Um Vilafranca de Bonany gibt es 14 Talayot-Fundstellen, beispielsweise in Castellot Vell und Son Pou Vell. Eine große Ausgrabungsstätte mit Museum befindet in Son Fornés nahe Montuïri ca. 30 Kilometer östlich von Palma. sonfornes.mallorca.museum

WEINGUT BODEGA RIBAS

Die Urseele des balearischen Weines

Die Ernte auf dem Weingut Bodega Ribas wird alljährlich zelebriert. Inmitten der naturbelassenen Landschaft von Consell am Fuße des Tramuntana-Gebirges herrscht dann schon bei Sonnenaufgang eine ausgelassene Stimmung, wenn die allerersten Trauben des Jahres von Hand geerntet werden. Das Feiern hat eine lange Tradition. Die Bodega Ribas im Inselinneren gilt als ältestes Familienweingut Spaniens. Dessen Geschichte reicht bis ins Jahr 1711 zurück. Mittlerweile wird das Unternehmen schon in 10. Generation geführt. Wer Wein liebt, kommt bei seinem Mallorca-Besuch an der Bodega

Ribas nicht vorbei. Die Geschwister Araceli und Javier Servera Ribas (Foto) legen die gleiche Passion und Liebe für qualitativ hochwertige Naturerzeugnisse an den Tag wie Gründer Pedro Ribas de Cabrera und dessen Nachfahren. Hier wird Weinkultur gelebt – und mit Forschungseifer stetig weiterentwickelt. Wer das Weingut besichtigen möchte, kann eine Tour (auch in deutscher Sprache) buchen. Bei der Verköstigung werden zu charaktervollen Weinen aus den Trauben Manto Negro oder Prensá köstliche traditionelle Tapas gereicht. bodegaribas.com



FAR DE CAPDEPERA

Hoch hinaus, weit aufs Meer

Die wenigsten Mallorca-Reisenden verirren sich zur rauen Punta de Capdepera. Und so kann man dort die wilde Szenerie der zerklüfteten und von vielen Felsbuchten durchbrochenen Halbinsel ganz in Ruhe genießen. Am östlichsten Punkt der Insel gelegen, bietet die noch unberührte Gegend viel Abwechslung mit alten Fischerei-Häfen, kleinen Stränden und der zum Wandern einladenden Bergkette Serra de Llevant im Hinterland. An der Spitze von Capdepera wird ein 18 Meter hoher weißer Leuchtturm von einer Felsklippe getragen. Der 1861 vom spanischen Ingenieur Emili Pou y Bonet

erbaute Far de Capdepera zählt zu den fünf noch in Betrieb befindlichen Leuchttürmen Mallorcas. Es ist ein windumtoster Ort, der atemberaubende Panoramablicke aufs Meer und den nahen Küstenort Cala Ratjada gewährt. Man erreicht den Leuchtturm über eine schmale, kurvenreiche Straße, auf der man permanent hofft, dass einem kein anderes Fahrzeug entgegenkommt. Von Cala Ratjada führt ein 40-minütiger Wanderweg hinauf zur Klippe. Am intensivsten ist die Stimmung am Far de Capdepera kurz vor Sonnenuntergang. visitcapdepera.com



FOTOS: TONO BALAGUER/IMAGO IMAGES, MARTIN SIEPMANN/IMAGO IMAGES (2), JON ARNOLD/AWL IMAGES, KRIS HOUBAER/ISTOCKPHOTO, VÍCTOR CHITO, NANDO ESTEVA, BODEGA RIBAS (2), PICTURES-AND-PIXELS/ISTOCKPHOTO, RAINER MIRAU/LOOKPHOTOS, TOLO BALAGUER/IMAGO IMAGES

CALA MURTA

Das versteckte Strandglück

Ein Strandgeheimnis auf Mallorca? Schwer vorstellbar. Doch unter den rund 200 Badebuchten der Insel gibt es durchaus welche, die sich gut versteckt halten. Wie zum Beispiel die Cala Murta an der Südküste der Halbinsel Formentor: Eingerahmt von bewaldeten Hängen mit knorrigen Steineichen, Pinien und duftender Macchia geben die Felswände hier nur einen einzigen Blick auf das türkis glitzernde Meer frei. Um an den gerade einmal

85 Meter langen und 25 Meter breiten Kiesstrand in der Nähe von Pollença zu gelangen, muss man eine rund 30-minütige Wanderung zurücklegen, vom Parkplatz aus zunächst über Asphalt, dann über schöne naturbelassene Pfade. Die Belohnung: ein Idyll, herrlich abgeschieden, und ein exklusiver Zugang zum karibisch anmutenden Meer. FKK ist in aller Ruhe erlaubt. Auch wildes Picknicken. Und Träumen vom eigenen Strand. pollensa.com





Frische Landliebe



Eine Reise zur neu erwachten
authentischen mallorquinischen Küche

Text Detlef Berg

Familienküche
Sie entwickeln
die Rezepte ihrer
Mutter weiter:
die Schwestern
Maria und Teresa
(Ca Na Toneta)

Es gibt keine Speisekarte. Das Einzige, was man weiß: Es wird ein mallorquinisches Menü mit saisonalen Produkten sein

Unsere Reise zur Landküche Mallorcas startet in der Metropole. Erster Anlaufpunkt ist der Mercat de Santa Catalina – die älteste Markthalle von Palma. Stand an Stand reiht sich hier aneinander, mit Produkten, die von der ganzen Insel in die Hauptstadt gebracht wurden: Obst und Gemüse in allen Farben, fangfrische Fische und Meeresfrüchte, Biofleisch und auch Käse von der kleinen Nachbarinsel Menorca. Ein Augenfest, das Appetit auf mehr macht. Bei Pedro werden wir schwach, probieren an seiner Bar Joan Frau eines der typischen Llonguet-Brötchen, belegt mit frittierten Tintenfischringen. Precioso – einfach köstlich! Für die Heimat kaufen wir Iberico-Schinken ein und bei Tino Wolter gleich ums Eck edle Mallorca-Schokolade. Sie wird aus 100 Prozent ungerösteten Kakaobohnen hergestellt und schmeckt fantastisch.

Kulinarisches Erbe in guten Händen

Mit dem Mietwagen geht es in den Nordwesten, nach Caimari. Der kleine Ort am Fuße der Sierra de Tramuntana ist meistens nur touristische Durchgangsstation auf der Fahrt zum Santuari de Lluc, dem wichtigsten Heiligtum der Insel. Hier nicht zu stoppen, hieße allerdings das Ca Na Toneta zu verpassen, ein außergewöhnliches Lokal, das auf der Insel seinesgleichen sucht. Betrieben wird es von Maria Solivellas und ihrer Schwester Teresa. Eigentlich wollte die gelernte Musikproduzentin eine Karriere in New York beginnen, doch damals stürzten die Zwillingstürme des World Trade Center zusammen. Nach dem Terrorangriff kehrte sie ins heimliche Caimari zurück, band sich die Kochschürze um und stieg im Restaurant ihrer Mutter ein. „Ich musste erst einmal viel lernen und ausprobieren“, erinnert sich die Autodidaktin, „wichtig war mir, ausschließlich regionale Pro-



Inspiration
Im Einklang mit der Natur:
das familiäre Landlokal
Ca Na Toneta in Caimari

dukte zu verwenden, aus den Bergen, vom Land oder aus dem Meer. Auch als Köchin trage ich Verantwortung, habe Respekt vor der Natur und der Umwelt.“ Nahezu das gesamte verwendete Gemüse erntet Maria im großen Biogarten.

Im Ca Na Toneta gibt es keine Speisekarte. Das Einzige, was man weiß: Es wird ein mallorquinisches Menü mit saisonalen Produkten sein, aufgeteilt auf sechs Gänge. Den Auftakt bilden zwei Vorspeisen, eine flüssige und eine feste. Es folgen ein Gemüsekuchen, ein Fisch- und ein Fleischgang sowie ein Nachtisch. Das Menü, inspiriert von den Essgewohnheiten der Vorfahren,



Schön fruchtig
Biskuitörtchen mit
Erdbeeren (Ca Na Toneta)

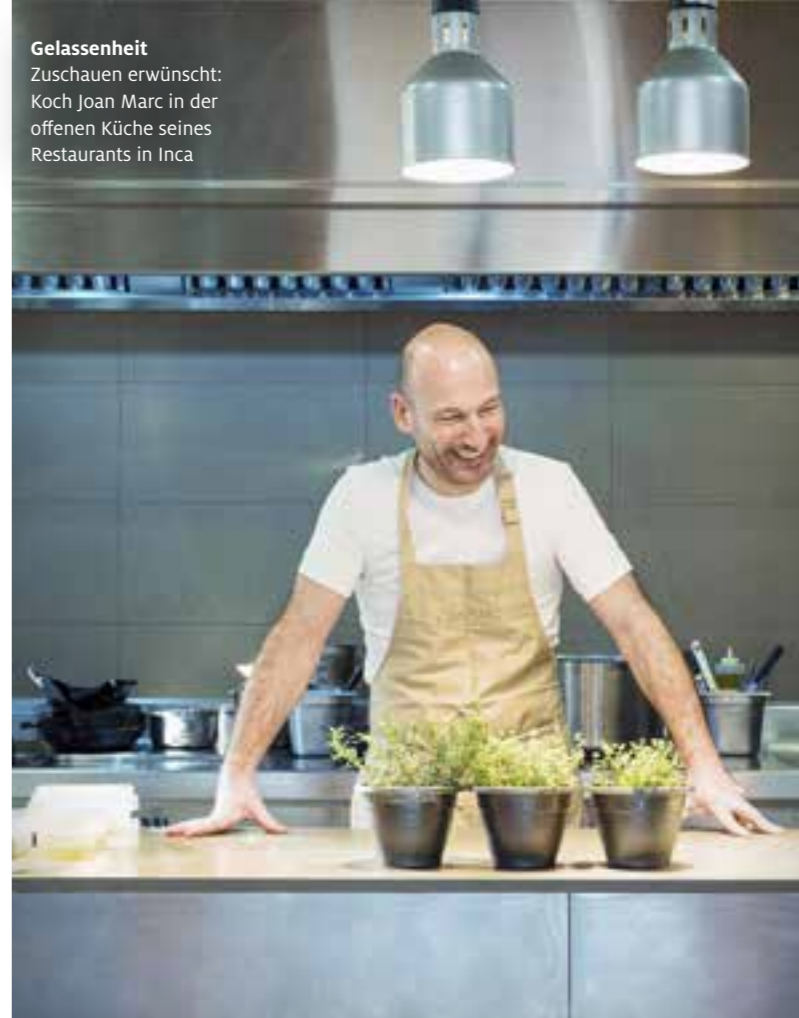
ist im Jahr 2023 eine erfrischende kulinarische Offenbarung. Unser Favorit ist die Coca, ein wunderbar knuspriger Hefeteigboden, angerichtet mit Spinat, Ziegenkäse und Erdbeeren.

Zwei Kilometer von Caimari entfernt liegt Binibona, ein kleines, charmantes Dorf mit 69 Einwohnern. Die Straße dorthin ist schmal, gesäumt von knorrigen Mandelbäumen und Orangenhainen. Mit der Finca Agroturismo Can Beneit erwartet uns eine luxuriöse Herberge, die zeitgemäß elegant in einem verwinkelten Anwesen aus dem 16. Jahrhundert eingerichtet wurde. Für das leibliche Wohl sorgt Raul Linares (25), der zuvor Erfahrungen in der Sterne-Gastronomie gesammelt hat. Die hat in den vergangenen Jahren geboomt auf Mallorca, insbesondere in Palma. Doch im ruhigen Inselinneren kann Raul Linares ganz eigene Akzente setzen. Diese haben viel mit den hier verwurzelten Produkten zu tun.

Das Gemüse wächst im eigenen Garten, die Eier kommen von Hühnern aus der Nachbarschaft und ansonsten wird jeden Morgen auf dem Markt eingekauft.



Landfrieden
Ursprüngliche Küche
an einem ruhigen Ort:
Terrasse des Ca Na Toneta



Gelassenheit
Zuschauen erwünscht:
Koch Joan Marc in der
offenen Küche seines
Restaurants in Inca



Liebevoll geschmort
Rinderfilet mit Pilz-
ragout und Süßkartoffeln
von Joan Marc

Die sterneverdächtigen Gerichte sind moderne Interpretationen von einfachen Speisen nach dem Credo „Schlichtheit, Aroma, Leidenschaft“

Das garantiert Qualität, und die schmeckt man. Auch hier gibt es zum Auftakt eine knusprige Coca, diesmal belegt mit Spinat und knusprigem Schweinebauch. Großartig ist auch der Salat aus Blumenkohl, Rüben, Mandeln sowie Herzmuscheln, aufgegossen mit einem leicht süßlichen Fenchelsud. Zu den exzellenten lokalen Weinen wird Wasser aus der Hausquelle aufgetischt. Das Hotel Can Beneit ist ein idealer Ausgangspunkt für Wanderungen durch die Serra de Tramuntana.

Bildungsreise: mallorquinisch kochen

Mallorca wildromantisches Gebirge ist auch die Heimat von Deborah Piña Zitrone. Hier findet die Köchin in den einsamen Tälern ihre Kräuter, woraus nicht nur ein Hierbas, ein köstlicher Kräuterlikör, entsteht. Sie finden auch Verwendung in Kochkursen, die die Mallorquinerin mit französischen Wurzeln gibt. „Ich benutze wenige, aber qualitativ gut ausgewählte Zutaten“, erzählt sie bei der Zubereitung einer Gemüsebeilage, die später mit Reis und Wasser in einem Greixonera, einem traditionellen Keramiktopf, aufgekocht wird. Dazu kommt noch die legendäre Sobrasada: „Diese Wurst stammt von den schwarzen Schweinen der Insel, die im Freiland gehalten werden und besonders viel Fett haben. Die rote Farbe kommt vom Paprika Tap de cortí, der auch wichtig für die Haltbarkeit und den würzigen Geschmack ist.“ Zum Abschluss des Kurses sitzen alle Teilnehmenden an einem massiven Holztisch und genießen das Gemeinschaftsmahl.

Die Kunst des puren Genusses

Eine genussvolle Pause lohnt auch in Inca im Inselzentrum. Es sind hier vor allem charmante Kellerlokale, die mit bodenständiger Kost und rustikalem Ambiente locken. Anders bei Joan Marc. Dessen Lokal an der Plaza del Blanquer ist modern.



Leckere Bissen

Mallorquinisches Beef Tartar mit Wildkräutern – aufgetischt im Restaurant Can Beneit



Kulinarische Schule

Traditionsverbundene Küche, Eintöpfe mit Zutaten frisch vom Markt: Deborah Piña Zitrone gibt ihr Wissen in Kochkursen weiter

Man sitzt an hellen Tischen und auf grünen Stühlen, schaut in die offene Küche. Wir entscheiden uns für das kleine Menü in fünf Gängen. Die Zutaten, darauf legt der Koch größten Wert, sind Bioprodukte aus der Region. Zum Auftakt gibt es Brot aus heimischem Xeixa-Weizenmehl, dazu feines Olivenöl aus der Nachbargemeinde und Salz aus den Salinen von Es Trenc. Die feinen Kristalle des Flor de Sal gelten als reinstes Meersalz, sind reich an Mineralien und sorgen für einen besonders aromatischen Geschmack. Bei den saisonal wechselnden Menüs kommen Spanferkel, Schnecken, Schweinefleisch und Lammfleisch sowie lokaler Fisch und Meeresfrüchte auf den Tisch. Die Gerichte sind moderne Interpretationen von einfachen mallorquinischen Speisen nach dem Credo „Schlichtheit, Aroma, Leidenschaft“. Krönender Abschluss des sterneverdächtigen und doch preiswerten Menüs: ein wunderbar saftiger Mandelkuchen.

Klar, auch die Mandeln stammen von der Insel. Schließlich prägen Mandelbäume seit Jahrhunderten die Landschaft, begeistern mit ihrer Blütenpracht im Frühjahr. „Fallende Preise machen den Anbau von Mandeln und auch Oliven weniger attraktiv“, erfahren wir von Joan Morey auf seiner vor den Toren von Palma gelegenen Oliven-Finca. „Weil ich neue Bäume pflanze, profitiere ich von Geldern aus der Tourismussteuer. Das ist eine Investition für meine Enkelkinder und ein wichtiger Beitrag zur Erhaltung unserer Kulturlandschaft.“



Detlef Berg

Der Hamburger Reise- und Gastro-Autor sucht auf seinen Touren stets den direkten Zugang zur authentischen Küche

NAVIGATOR Inselküche

Wie schmeckt Mallorca? Genauso aromenreich und vielfältig wie sich die Insellandschaft zeigt. Ausgesuchte Restaurants, naturverbundene Betriebe und kulinarische Angebote, die in der traditionellen Küche verwurzelt sind und die mallorquinische Cuisine neu beleben



TIPPS KULINARIK

1 Mercat de Santa Catalina
Ältester Markt in Palma mit zahlreichen Ständen, die frische Produkte der Insel anbieten (Mo–Sa, 7–16 Uhr).
🌐 mercatdesantacatalina.com

2 Olivenöl-Verkostung
Die Finca Son Moragues ist ein Vorzeigebjekt für die Bemühungen zum Erhalt der Kulturlandschaft. Geführte Spaziergänge durch die Olivenhaine mit grandiosem Picknick und Olivenöl-Verkostung.
🌐 sonmoragues.com

3 Cachao
Tino Wolter produziert feinste Schokoladen ohne raffinierten Zucker und Milch, Cachao verwendet nur ungeröstete Kakao-bohnen.
🌐 cachao.eu



4 Kochkurse
Deborah Piña Zitrone bietet in Palma Kochkurse an. Die Teilnehmenden kaufen gemeinsam auf dem Mercat de l'Olivar ein und bereiten mit der Köchin ein authentisches Menü zu.
🌐 deborahsculinaryisland.com

ESSEN & TRINKEN

1 Finca Can Beneit
Ruhiger Zufluchtsort am Rande des Tramuntana-Gebirges, ausgezeichnete Küche, historische Ölmühle, zehn Zimmer in altem Gemäuer.
🌐 fincacanbeneit.com



2 Restaurant Ca Na Toneta
Authentische mallorquinische Landküche mit Bioprodukten

vom Familienanwesen. Maria Solivellas führt die traditionelle Küche ihrer Mutter im Rhythmus der Jahreszeiten fort.
🌐 canatoneta.com

3 Restaurant Joan Marc
Im Zentrum der Insel in Inca gelegen, bietet Joan Marc spannende Menüfolgen mit modern interpretierten traditionellen Gerichten.
🌐 joanmarcrestaurant.com

4 Restaurant Celler Sa Torre De Santa Eugenia
In den historischen Gewölben in Santa Eugenia wird gegessen, was auf den Tisch kommt. Eine Speisekarte gibt es nicht. Ambitionierte junge Küche. Auf

Unverträglichkeiten wird Rücksicht genommen.
🌐 sa-torre.com

5 Restaurant Miceli
Familiengeführtes Lokal in Selva mit ausgezeichnetem Preis-Leistungs-Verhältnis. Gekocht werden frische Tagesprodukte vom Markt.
🌐 miceli.es

6 Restaurant Clandesti
Geselliges gastronomisches Erlebnis in Palma an einem tresenartigen Tisch mit Herdplatte. Achtgängiges Degustationsmenü mit kreativ interpretierten lokalen Spezialitäten, das vor den Augen der Gäste zelebriert wird.
🌐 clandesti.es

Fotos: Barbara Vidal (6), Joan Marc, Restaurant (2), Ca'n Beneit, Detlef Berg (2), Karte: mapcreator.io/osm.org

PALMA

Märchenerzählerin Caterina Valriu

Märchen sind ein globales Phänomen, ihre Figuren entsprechen den Archetypen der Menschheit. Was im deutschen Sprachraum „Rapunzel“ ist, das heißt auf Mallorca „Sa coeta de na Marieta“ (das Zöpfchen der kleinen Maria). Und wenn Erzählungen beginnen mit „Es war einmal ...“, dann sagen sie auf der Insel: „Això era i no era ...“ Caterina Valriu, Sprachwissenschaftlerin an der Balearen-Universität in Palma, ist Expertin für mündlich überliefertes mallorquinisches Kulturgut. Ihr Repertoire umfasst 40 bis 50 Märchen, die sie Kindern und Erwachsenen bei Vorlesungen näherbringt. Oder man schaltet ihren Youtube-Kanal ein, den sie während der Pandemie eingerichtet hat. Dabei kann die Märchenerzählerin auf mehr als 400 sogenannte Rondalles zurückgreifen – gesammelt im 19. Jahrhundert von dem Priester Mossèn Alcover. Der Habsburger Erzherzog Ludwig Salvator übersetzte diese sogar ins Deutsche: „Es waren Romantiker, die Märchen vom Vergessen bewahren wollten.“ Dazu möchte auch Caterina Valriu beitragen. „Die Sammlung ist nicht so verbreitet“, sagt sie, „aber ihre Qualität ist vergleichbar mit der der Brüder Grimm.“

Caterina Valriu Märchen-Kanal:
[youtube.com/@caterinavalriullinas4693](https://www.youtube.com/@caterinavalriullinas4693)



PALMA

Mühlenmacher Miquel Ramis

Sie sind das Wahrzeichen der Insel: Windmühlen, die von der bäuerlichen Vergangenheit Mallorcas zeugen. Rund 3000 dieser Denkmäler gibt es noch, etliche baufällig, einige zeigen sich aber in runderneuerter Schönheit. Miquel Ramis bewahrt in seiner Werkstatt am Stadtrand von Palma alles auf, was für die Restaurierung und den Nachbau historischer Mühlen benötigt wird: Holzflügel, gusseiserne Flügelwellen und riesige Schrauben. „Die Flügel sind aus einem Stück Mandelholz gefertigt“, erklärt Mallorcas einziger Windmühlenbauer, „so dicke Stämme gibt es heute gar nicht mehr.“ Ramis trägt nicht nur zum Erhalt der Wahrzeichen bei. Der leidenschaftliche Tüftler stellt sich neuerdings auch in den Dienst des aktiven Klimaschutzes: Mit weiteren Mitstreitern, darunter ein Ingenieur des Autoherstellers Audi, möchte er Mühlen umrüsten, um sie zur Gewinnung von Windenergie zu nutzen. Eine Testmühle ist bereits im Einsatz. Ramis schätzt, dass sich rund 600 Bauten für eine Anbindung ans Insel-Stromnetz eignen würden: „Den Mühlen einen neuen Nutzen zu geben, ist der beste Weg, damit sie nicht verschwinden.“

Tipp: In Palmas hafennahem alten Viertel Es Jonquet befinden sich gut erhaltene Mühlen und ein kleines Mühlenmuseum.

Wo die Orangen leuchten

Beschaulich, mediterran, umgeben von Meer und den Tramuntana-Bergen: Im Städtchen Sóller zeigt sich Mallorca von seinen schönsten Seiten. Und im Hafen wartet der wohl eindringlichste Sonnenuntergang der Insel

Text Tina Engler



Nahverkehr
Mediterraner Fahrtwind:
Durch Sóller, wo die
Orangen bis in den Ort
wachsen, fährt eine
nostalgische Holztram





Sonnenseite
Begehrte Liegeplätze:
die idyllische Hafenbucht
von Port de Sóller

Das „Tal der Orangen“ ist eine der ursprünglichsten Regionen Mallorcas, ein Ort der Kontraste, wo sich Erde und Wasser berühren

Geduldig schieben sich die hölzernen Waggons des „Tranvía de Sóller“ durch das bunte Treiben der engen Kleinstadtgassen. Als Fußgänger muss man aufpassen, denn an einigen Stellen kann es beim Passieren ziemlich eng werden. Der Fahrer warnt stets mit kräftigem Tuten, und dann rattert die Straßenbahn gemütlich an einem vorbei. Der über 100 Jahre alte Minizug verbindet das Gebirgsstädtchen, das seit 2011 stolz den Titel „UNESCO Weltkulturerbe“ trägt, mit dem fünf Kilometer entfernten Hafen. Und er ist die Verlängerung des historischen Zuges „Tren de Sóller“.

Geschichtsträchtig und gelassen

Dieser „Rote Blitz“ schraubt sich auf der Strecke von Palma nach Sóller bis in 500 Meter Höhe und kommt dabei ganz schön ins Schnaufen. Durch lange Tunnel, diverse Viadukte und Steigungen von bis zu 200 Metern gelangt man nach einer guten Stunde in das in leuchtende Orangen- und Zitronenplantagen eingebettete Städtchen, nah am Meer. Früher oder später landet wohl jeder Inselgast im beschaulichen Sóller. Doch wenn der Zug in der Hochsaison mit quietschenden Bremsen stoppt, ist es vorbei mit der Ruhe. Touristinnen und Touristen strömen durch das kopfsteingepflasterte Idyll und besetzen die zahlreichen Cafés und Restaurants, um zum Abschluss die malerische Bucht von Port de Sóller zu besuchen. Die Einheimischen, die Sóllerics, begegnen dem turbulenten Geschehen mit einer großzügigen Gelassenheit. Unaufgeregt und völlig entspannt. Und nach wie vor bewahrt sich der Ort seinen ursprünglichen Charakter. Der Pauschalismus hat den Westen der Insel nie berührt. Hierher kommen vor allem Individualreisende, die Ruhe suchen, Wanderfans, die jeden Tag neue Routen entdecken möchten, Radbegeisterte, die mutig die Serpentina bewältigen, und Genussmenschen, die sich an der Vielfalt der hiesigen Gastronomie erfreuen.



Ratternd
Ticket zum Hafen:
Schaffner in Sóllers
Straßenbahn

Gelegen in einer der ursprünglichsten Regionen Mallorcas ist das „Tal der Orangen“ oder auch das „goldene Tal“, wie es liebevoll von den Einheimischen genannt wird, ein Ort der Kontraste. Hier berühren sich Erde und Wasser, Berg und Meer. Schon seit dem frühen 19. Jahrhundert ist Sóller ein geschäftiger Handelsplatz. Die Araber waren die Ersten, die über den Seeweg Orangen mitbrachten. Vor der Französischen Revolution Flüchtlinge, die auf dem Seeweg nach Port de Sóller kamen, entdeckten die süßen Vitamine. Fortan ließen sie die Orangen in ihr Heimatland verschiffen, andere Länder zogen nach. Und so kam der kleine Ort zum Wohlstand. Es fand ein reger Austausch statt, der auch dazu führte, dass sich Franzosen auf der Insel niederließen. Das verschaffte Sóller bis heute sein charmantes französisches Flair.

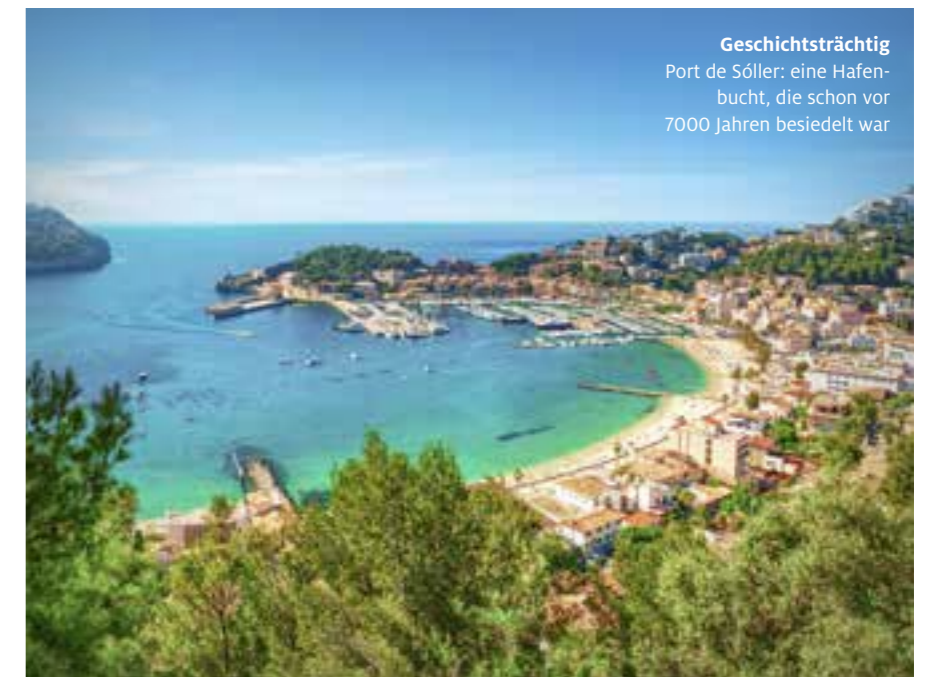
Schon immer waren die Einheimischen weltoffene Entrepreneure. Freigeister voller Wagemut. Das hat eine illustre Klientel



Anziehungskraft
Barocke Pracht: die Kirche
Iglesia de Sant Bartomeu,
erbaut im 17. Jahrhundert



Altstadt-Charme
Um Sóllers Hauptplatz:
viele einladende Bars
und Restaurants



Geschichtsträchtig
Port de Sóller: eine Hafen-
bucht, die schon vor
7000 Jahren besiedelt war



Richtungsweisend
Kap der guten Aussicht:
der Leuchtturm Far del
Cap Gros im Westen von
Port de Sóller

schützt und eingerahmt von zwei Leuchttürmen, spielte im Laufe der Geschichte eine entscheidende Rolle. Durch das Tramuntana-Gebirge vom restlichen Mallorca abgeschnitten, war Handel über Jahrhunderte nur durch die Schifffahrt möglich. So wurde Port de Sóller der wichtigste Anschluss zur Außenwelt.

Fischerromantik und Strandbars

Wenn man heute an der breiten Uferpromenade entlangschlendert, während sich die Palmen leicht im Wind wiegen, wähnt man sich eher an der französischen Riviera. Auch hier gibt sich das Publikum kosmopolitisch und lässig, jedoch ohne jegliches Chichi. Das Lebensgefühl ist von mediterraner Leichtigkeit geprägt. Sanfte Jazzklänge klingen aus den Boxen der vielen Strandbars, am feinsandigen Stadtstrand und am Ende der Bucht am Platja de Port de Sóller lässt es sich wunderbar entspannen. Gerade im quirligen Hafenviertel Santa Catalina hat sich der Ort noch den Charme aus alten Seefahrerzeiten bewahrt. Nachmittags kehren die Fischer mit ihrem Fang zurück und verkaufen ihre Waren an Restaurants und an Privatleute. Oberhalb der Bucht haben sich mit dem „Bikini“ und dem „Jumeirah“ hippe Hotels angesiedelt. Am Abend warten im Hafen die Sundowner und die farbintensivsten Sonnenuntergängen der Insel. Dabei lauscht man irgendwann nur noch den Wellen. Und wenn dann die letzte Tramgen Sóller die Bucht verlässt, hüllt sich der magische Ort endgültig in Stille.



Tina Engler
Die Hamburger Reisejournalistin hat eine Zeit lang auf Mallorca gelebt. Sóller zählt zu ihren Lieblingsorten

tel angezogen: Zahlreiche Künstlerinnen und Künstler wurden durch die Magie der Landschaft, das besondere Licht und die leuchtenden Farben inspiriert und machten das kleine Fleckchen Erde zu einer internationalen Begegnungsstätte für Kreative. Viele sind geblieben. Und noch heute gibt es eine Menge Kunsthandwerksbetriebe, die ihre Kunst auf dem Samstagsmarkt oder in den Shops in der schönsten Einkaufsstraße des Ortes, der Calle de la Luna, verkaufen. Inmitten des Tramuntana-Gebirges haben Kreativität und Entschleunigung genügend Raum. Und das seit vielen Epochen.

Beim Rundgang durch die engen, verwinkelten Gassen ist das deutlich spürbar. Jugendstil-Paläste, prachtvolle Herrenhäuser, blumentumrankte schmiedeeiserne Balkone und gepflegte Innenhöfe sind Sóllers Markenzeichen. Das Herz des rund 13.500 Einwohner zählenden Städtchens ist die Plaça de la Constitució mit der beeindruckenden Iglesia de Sant Bartomeu aus dem 13. Jahrhundert, deren filigran wirkende Fassade von einem Schüler Antoni Gaudís jedoch erst Anfang des 20. Jahrhundert gefertigt wurde. Rundherum gruppieren sich Cafés, Restaurants,

Inmitten des Gebirges haben Kreativität und Entschleunigung genügend Raum. Seit vielen Epochen

Tapasbars und Boutiquen. In den Gassen rings herum trifft man sich auf einen Plausch. Besonders gern auf dem Samstagsmarkt. Gleich neben der Kirche liegt die Banco de Sóller, mit ihren bunten Glasfenstern eine faszinierende Zeitzeugin des Jugendstils. Wer mehr Kunst erleben möchte, wird von den Ausstellungen im Museum Can Prunera begeistert sein. Lohnend ist auch ein kurzer Besuch in der Bahnhofshalle. Dort sind Werke von Pablo Picasso und Joan Miró zu bewundern, dessen Mutter aus Sóller stammte.

Nur eine kurze Fahrt mit der Tram oder ein rund 45-minütiger Spaziergang durch die hügelige Natur, vorbei an knorrigen Bäumen und alten Fincas, trennt die Stadt vom Hafentort Port de Sóller. Seine perfekte Lage in der malerischen Bucht, bestens ge-

NAVIGATOR Sóller & Port de Sóller

Die Stadt im Nordwesten Mallorcas, in der 13.500 Menschen leben, liegt malerisch im Tramuntana-Gebirge. Zum Hafentort Port de Sóller gibt es eine Straßenbahn-Verbindung



HIGHLIGHTS

- 1 Kirche St. Bartomeu**
Anziehungspunkt am Hauptplatz Plaça de la Constitució ist die prächtige Iglesia de Sant Bartomeu. Das Bauwerk im barocken und spätneugotischen Stil wurde im 17. Jahrhundert errichtet.
- 2 Wochenmarkt**
Frisches Obst, Delikatessen und Kunsthandwerk. Samstags von 8–14 Uhr herrscht Trubel auf dem Platz vor der Kirche.
- 3 Finca Ecovinyassa**
Ein Besuch der Bio-Zitrusfrüchte-Plantagen lohnt nicht nur wegen des köstlichen frisch gepressten O-Saftes und der hausgemachten Snacks. Auch der Ort selbst ist fantastisch. ecovinyassa.com
- 4 Meereskundemuseum**
Das kleine Museu de la Mar befindet sich in Port de Sóller in einem Gebäude aus dem 13. Jahrhundert. Es gewährt Einblicke in die Meereskunde und den Schiffsbau (Carrer de Santa Caterina d'Alexandria 54, Di-So 10–20 Uhr, So 10–14 Uhr).
- 5 Wehrtrurm**
Auf einem Felsen nahe der Hafeneinfahrt steht der Torre Picada. In den Abendstunden ein beliebter Picknickplatz (über einen Weg, der von der Straße Carrer de Belgica abgeht).
- 6 Bootsausflug**
Vom Hafen aus starten Ausflugsboote zum spektakulären Naturschutzgebiet Torrent de Pareis mit Schluchten und Steilhängen. torrentdepareis.info

ANREISE

Mit dem Auto kann man durch den Tunnel fahren oder die kurvenreiche Traumroute über den Gebirgspass Coll de Sóller nehmen (und noch einen Stopp in Valldemossa einlegen). Außergewöhnlich ist die Fahrt mit dem nostalgischen Holzbug von Palma. Günstig ist der Bus (Nr. 204) vom Plaça d'Espanya. Zum Hafen am besten die Tram wählen.

ÜBERNACHTEN

- 1 Gran Hotel Sóller**
Luxuriöses Boutiquehotel im Herzen der Altstadt mit Rooftop-Pool, umgeben von traumhaften Gärten. Historisches Anwesen aus dem 19. Jahrhundert. granhotelsoller.com
- 2 El Guía**
Traditionsreiches Privathotel mit einem der besten Restaurants für mallorquinische Küche und herrlicher Terrasse. hotelesguia.com
- 3 Los Geranios**
Zu der charmanten Familienpension mit 26 Zimmern gehört auch ein kleines Restaurant an der Strandpromenade. hotellosgeranios.com
- 4 Hotel Espléndido**
Vintage-Chic trifft auf modernes Ambiente. Von der Terrasse aus hat man den besten Blick

auf die Promenade. esplendidohotel.com

- 5 Finca Ca N'Ai**
Stilvolles Landhotel am Rand von Sóller. Das opulente Frühstück kann man bis mittags auf der schattigen Terrasse genießen. canaibioretreat.com

ESSEN & TRINKEN

- 1 Ca'n Boqueta**
Der Pilgerort für Gourmets hat keine Speisekarte. Fantastische Menüs, die preislich reell sind. canboqueta.com
- 2 Sóller Café**
Hier sitzt man in erster Reihe gegenüber der Kirche. Drink-Empfehlung: „Mimosa“. cafesoller.com
- 3 Patiki Beach**
Relaxen am Strand von Es Repic: Mit den Füßen im Sand lässt sich regionales Slowfood genießen. patikibeach.com
- 4 Luna 36**
In einer ehemaligen Schokoladenfabrik kommen ausschließlich lokale Produkte auf den Tisch. Gemütlich. luna36.es
- 5 Fet a Sóller**
Die Shops im Ort und am Hafen sind eine Mischung aus Delikatessenladen (Regionalprodukte), Café und Snackbar. fetasoller.com

FOTOS: JÜRGEN SACK/ISTOCKPHOTO, IAZZ42/ISTOCKPHOTO, NEIRFY/ISTOCKPHOTO, IMAGEBROKER/IMAGO IMAGES, CHRISTIAN MUELLER/AVL IMAGES, STOCKSHARES/ISTOCKPHOTO, PIXELLIEBE/ISTOCKPHOTO, KRIS HOOBAER/ISTOCKPHOTO, KARTE: MAPCREATOR.IO/OSM.ORG