

DUMONT

DIREKT

Mallorca

PHILOSOPHENWEG

Schaufenster
der Stadt

EINFACH
PARADIESISCH!

KONTEMPLATIV →

Zwar ohne
Grottenolm ...

Tierisch

gut!

Lust auf
Inspiration?

HIER MENSCHLICH ES! →

MIT
GROSSEM
FALTPLAN

15 x Mallorca direkt erleben





Mallorca



Susanne Lipps
Oliver Breda

Inhalt

Das Beste zu Beginn

S. 4

Das ist Mallorca

S. 6

Mallorca in Zahlen

S. 8

So schmeckt Mallorca

S. 10

Ihr Mallorca-Kompass
15 Wege zum direkten
Eintauchen in die Insel
S. 12

Palma und Umgebung

S. 15

Palma S. 16

1 Palma kulinarisch –
auf dem Mercat de l'Olivar
S. 22

2 Berg der Einsiedler –
zum Puig de Randa
S. 28

Llucmajor S. 30

Bunyola S. 31

Porto Portals S. 31

Santa Ponça S. 32

Peguera S. 33

3 Gartenkunst der Mauren –
in den Jardins d'Alfàbia
S. 34

Serra de Tramuntana

S. 37



Andratx S. 38

Port d'Andratx S. 38

Sant Elm S. 39

Estellencs S. 41

Banyalbufar S. 41

4 Romantische Fischerbucht –
zum Port des Canonge
S. 42

Valldemossa S. 45

Deià S. 47

Sóller S. 49

5 Ein Platz mit Ambiente –
im Zentrum von Sóller
S. 50

6 Schlucht der Superlative –
der Torrent de Pareis
S. 54

Fornalutx S. 56

7 Der heilige Hain – **rund um
das Bergkloster Lluc**
S. 58

Norden und Zentrum

S. 61



Alaró S. 62

Inca S. 63

8 Schneeweiße Tropfsteine –
in den Coves de Campanet
S. 64

Sa Pobla S. 67

9 Lebendiges Mittelalter –
im Marktflecken Sineu
S. 68

Pollença S. 70
Port de Pollença S. 73

10 Bizarre Felsen am Meer –
auf der Halbinsel
Formentor
S. 74

Alcúdia S. 76
Can Picafort S. 79
Petra S. 80

Montuiri S. 81

11 Landleben anno dazumal –
im Museumsgut
Els Calderers
S. 82

Süden und Osten

S. 85



Campos S. 86
Cala Pi S. 86
Colònia de Sant Jordi S. 87

12 Sand, Dünen, Salz –
am Naturstrand
Es Trenc
S. 88

Ses Salines S. 91
Santanyí S. 92
Cala d'Or S. 92

13 Türkisblaue Buchten –
die Cales von Mondragó
S. 94

Portocolom S. 96
Felanitx S. 96
Manacor S. 97
Porto Cristo S. 99
Cala Rajada S. 99

14 Auf der grünen Route –
mit dem Rad die Via Verda
entlang
S. 100

Artà S. 103

15 Für Burgenfans – **hinauf zur**
Festung von Capdepera
S. 106

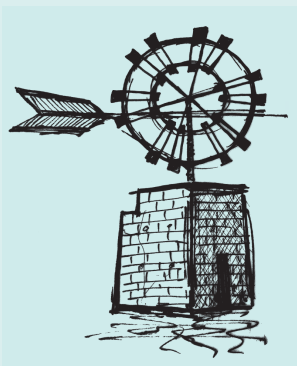
Hin & weg
S. 108

O-Ton Mallorca
S. 114

Register
S. 115

Abbildungsnachweis, Impressum
S. 119

Kennen Sie die?
S. 120



Das Beste zu Beginn



Waschechten Mallorquinern begegnen Sie hier

An der Plaça d'Espanya in Palma, wo alle Bus- und Bahnlinien zusammentreffen und der Autoverkehr dröhnt. Im Kaffeehaus an der Ecke überbrücken die Fahrgäste schon seit 1930 die Wartezeit auf den Sóller-Zug. Eine Institution, jetzt renoviert und unter dem Namen Es Rebost.

Lust auf ein Picknick?

Mallorcas Märkte sind grandios. Vollreife Tomaten liegen neben scharf eingelegten Oliven, würziger Landkäse neben kräftigem Bergschinken. Dazu Bauernbrot, reifes Obst oder süßes Mandelgebäck. So bestückt geht es zum Strand oder zu einem Picknickplatz im Gebirge, wo Sie am Wochenende die einheimischen Familien mit Kind und Kegel treffen.



Das Eigenleben der Riesen

Achten Sie bei Stadt- und Dorffesten auf den Auftritt der *gegants*! Unter den weiten Röcken der Riesenfiguren verbergen sich kräftige Männer, die das mehrere Meter hohe Gebilde tragen. Ein heute wieder eifrig gepflegter mittelalterlicher Brauch.

Kennen Sie Johannisbrotkernmehl?

Veganern ersetzt es wegen seiner hohen Bindefähigkeit das Ei. Mallorcas Landwirtschaft exportiert es immer öfter. Aber was tun mit den braunen Johannisbrotschoten, die nach der Ernte auf den Inselmärkten liegen? Gut waschen, Kerne herausbrechen (bitte nicht mitessen) und den Rest roh knabbern. Das frühere Arme-Leute-Essen schmeckt ein wenig wie Lakritz – durchaus lecker.

Wunderliche Namensänderung

Mit jedem Regierungswechsel ändert die Hauptstadt ihren Namen. 2008 wurde aus Palma de Mallorca einfach Palma, 2011 wieder Palma de Mallorca, 2016 erneut Palma. Die Konservativen meinen, ohne den Zusatz bestünde Verwechslungsgefahr mit der Stadt Las Palmas und der Insel La Palma auf den Kanaren, die Sozialisten bestehen auf dem historischen Namen Palma.

Vom Medizinschrank in die Cocktail Bar

Bittersüß zergeht der *palo* auf der Zunge. Sein holziges Aroma verdankt er Chinarinde und Enzian. Im 16. Jh. als Mittel gegen Malaria kreiert, die damals grassierte, ist er heute – mit Sodawasser und Eis gemixt – ein Aperitif der Extraklasse.



Ferien auf dem Bauernhof und das auf Mallorca?

Ja! Es muss nicht gleich das raffinierte Wellness-Hotel auf dem herrschaftlichen Landsitz mit allem Komfort und zurück sein. Auch nicht die eigene Finca mit Geschirrspülmaschine, Pool und privatem Tennisplatz. Kleinere Gutshäuser, die schon dem Verfall entgegensahen, schwimmen jetzt mit auf der Welle und bieten charmantes Wohnen mit Pfiff für weniger Betuchte. Mal zaubert die Gastgeberin in der Küche deftige mediterrane Spezialitäten, mal dürfen die Gäste das Obst im Garten ernten, mal gehören Pferde zum Hof und und ...

Was Mallorquiner echt aufregt

Parken am Strand ist ein Graus. Vier bis fünf Euro pro Tag sind auf der Insel Standard, zuweilen werden acht oder neun verlangt. Wütende Wildparker schrauben die Parkverbotsschilder nebenan dann auch schon einmal ab.

Plätze der Stille

Mallorcas Bergklöster sind ein Phänomen. Auf jedem Hügel scheint eines zu thronen. Einsiedler leben dort allerdings nur noch selten. Dafür spüren moderne Pilger der besonderen Atmosphäre dieser abgelegenen Orte nach.



Das Schönste an Mallorca? Für uns die Berge, die Serra de Tramuntana. Bevor es losgeht ein Muss: Kaffee und eine *ensaïmada* im nächstgelegenen Dorfcafé. Dann aber hurtig, denn frühmorgens sind die Wanderwege noch einsam und die Luft ist frisch und klar.



Fragen? Erfahrungen? Ideen?

Wir freuen uns auf Post.



Unser Postfach bei DuMont:
lipps@dumontreise.de

Das ist Mallorca

Mit der liebsten Ferieninsel der Deutschen verbinden viele den Trubel am »Ballermann« oder die Glitzerwelt des Jetsets, der sich in Sternerestaurants und noblen Jachthäfen die Klinke in die Hand gibt. Doch Mallorca hat auch eine dritte Seite. Vor allem außerhalb der sommerlichen Hochsaison fühlen sich Individualreisende angezogen. Während in den heißen Monaten die Luft flimmert und sich das Leben in die lauen Nächte verlagert, zieht es die Menschen, sobald die Tage kürzer werden, bei Sonnenschein ins Freie. So blau wie auf Mallorca präsentiert sich kaum irgendwo der Himmel. Die Farbkontraste zwischen dunkelgrünen Steineichenwäldern, ockerfarbenen Dörfern, dem türkisfarbenen Meer und – in der Winterzeit – vielleicht einem Hauch von Schnee auf den Gipfeln der Serra de Tramuntana könnten kaum größer sein. Und wenn dann noch im Februar die Mandelbäume oder im Herbst die Orangensträucher blühen ...

Stadtkultur und Landidylle

Palma gilt mit seinen Boutiquen und Spezialitätenläden als Einkaufsparadies. Kulturell wird mit Museen und Events Beachtliches geboten. Oder Sie verlieren sich einfach beim Bummel im Gassengewirr der Altstadt, bestaunen ehrwürdige Paläste und erspüren den Lebensrhythmus der Stadtbewohner. Betörende Düfte strömen aus den winzigen Lokalen, die überall zur Einkehr einladen. Dazu als Kontrastprogramm das ländliche Mallorca: Wer der Umtriebigkeit der Ferienorte an der Küste entfliehen möchte, quartiert sich auf herrschaftlichen, von Ölbauplantagen umgebenen Landsitzen ein oder mietet gleich eine ganze Finca und nimmt am beschaulichen Landleben teil. Fast scheint das Mittelalter noch lebendig in den Städten und Dörfern der zentralen Ebene Es Pla oder den maurisch anmutenden Bergdörfern der Tramuntana. Fornalutx hat seine Häuser herausgeputzt, in Deià werkelt eine Künstlergemeinde vor sich hin und in Valldemossa verbrachte die französische Schriftstellerin George Sand mit Frédéric Chopin ihren berühmten »Winter auf Mallorca«.

Per Pedes und auf dem Drahtesel

Ambitionierte Wanderer machen sich ins Gebirge auf den Weg. Mitten in der Serra de Tramuntana liegt Sóller, von Obstgärten umgeben. Die Umgebung bietet ideale Wandermöglichkeiten, auf Saumpfadern oder uralten Pilgerwegen. Als Fernwanderweg führt einer davon zum Bergkloster Lluc. Wallfahrer und Neugierige füllen gegen Mittag die byzantinisch anmutende Klosterkirche, um den Blauets zu lauschen, einem Kinderchor, der zu Ehren der hier verehrten schwarzen Madonna Lobeslieder intoniert. Gegen Abend kehrt Ruhe und Besinnlichkeit im Pilgerhof ein. Am nächsten Morgen geht es früh in die Berge, an attraktiven Wegen herrscht auch hier kein Mangel. Wichtigste Anlaufadressen für Gipfelstürmer sind Massanel·la und Tomir, beide zur Achterkette der »Tausender« Mallorcas gehörig. Auch für Radfahrer ist die Insel ein Paradies. Wer die Serra de Tramuntana mit dem Fahrrad bezwingen möchte, benötigt reichlich Kondition.



Nur zu Fuß zu erreichen sind die Ruinen des Klosters La Trapa im Südwesten der Insel; in der alten Mühle gingen früher Esel im Kreis, um das Mahlwerk anzutreiben.

Vor allem Profifahrer zieht es zum Training hierher. Gelegenheitsradler werden eher die flacheren Teile der Insel zu schätzen wissen, mit mancher verschwiegene, wenig befahrenen Straße durch Mandelplantagen und stille Dörfer.

Strände ohne Ende

Manche der 180 Inselstrände gehen nahtlos ineinander über, etwa an der viele Kilometer langen Bucht von Alcúdia. Andere schmiegen sich in die *cales*, verschwiegene Buchten an den Felsküsten. An der Ostküste sind sie hellstrandig, an der Nordwestküste kiesig und klippenreich. Ruhesuchende finden die schönsten unverbauten Strandabschnitte an der von Dünen und Salzwiesen gesäumten Platja des Trenc. Besonders reizvoll zeigt sich im Frühjahr zur Orchideenblüte die Cala Mondragó. Sie ist auf einem reizvollen Spaziergang zu erreichen, während zur kultigen Cala Sa Nau eine steile Treppe hinabführt. Auch auf der bizarren Halbinsel Formentor erschließt sich so mancher Strand nur Fußgängern.

Märkte für Gourmets

Auf den allgegenwärtigen Wochenmärkten ist sinnliches Erleben angesagt. Das Angebot umfasst farbenfrohes Obst und Gemüse, exotische Gewürze, pikante Oliven und Kapern, duftende Backwaren. Höchsten Ansprüchen genügen verschiedene auf der Insel produzierte Genüsse, etwa das ökologisch produzierte Olivenöl aus Caimari, der Inselkäse aus Campos oder die »Salzblume« – *flor de sal* – aus den Salines de Llevant. Eine ganz eigenwillige Kaffeekultur charakterisiert Mallorca. Überall in den kleinen Marktstädten fungiert das Café am Platz im Zentrum als der Treffpunkt schlechthin. Zu jeder erdenklichen Tageszeit versammeln sich hier die vorwiegend einheimischen Gäste.

Mallorca in Zahlen

1

Nationalpark gibt es auf Mallorca, den Parc nacional marítimoterrestre de l'arxipèlag de Cabrera.

4

deutschsprachige Zeitungen erscheinen auf der Insel: Mallorca Zeitung, Mallorca Magazin, El Aviso und Die Inselzeitung.

15

Strandabschnitte gliedern die Platja de Palma, darunter der balneario 6, bekannt als »Ballermann«.

25

UKW-Radiosender sind zu hören, das »Inselradio« (95,8 MHz) ist der einzige deutschsprachige.

175

Kilometer beträgt die Distanz zwischen Mallorca und Barcelona.

192

alte Wegkreuze stehen auf der Insel an Landstraßen und Verbindungswegen.

365

Markttage gibt es, irgendwo wird immer ein Wochenmarkt abgehalten.

1445

Meter hoch ist der Puig Major, der höchste Berg der Insel.

1579

Quadratkilometer stehen unter Naturschutz, das sind 43 Prozent der Inselfläche.

3300

Meter lang ist die spektakulärste Schlucht, der Torrent de Pareis.

19 200

deutsche Bewohner sind auf Mallorca registriert.

60 000

Mietwagen bilden eine gigantische Flotte.

859 289

Einwohner zählt die Insel insgesamt.

27 970 655

Passagiere wurden im Jahr 2017 auf dem Flughafen von Palma abgefertigt.

11
Gipfel der Serra de Tramuntana sind höher als 1000 Meter.

So schmeckt Mallorca



Mallorca schmeckt nach Meer – an der Küste. Im Gebirge und auf dem Land eher nach traditioneller Landwirtschaft, seit Kurzem auch nach Bio. Frische Produkte erfreuen sich großer Beliebtheit. Einiges an der einheimischen Küche mutet eigenwillig an, die Spezialitäten sind deftig. Der Tourismus hat internationale Geschmacksnuancen auf die Insel gebracht. Viele Restaurants kochen mediterran, Einflüsse aus der ganzen Welt finden sich an den Hotelbuffets.

Morgens gern spartanisch

Wer früh arbeiten muss, hat keine Zeit für ein ausgiebiges Frühstück. Schnell einen Kaffee in der nächstgelegenen Bar, das ist typisch für die Insel. *Ensaïmadas* (Schmalzkringel) sind das »mallorquinische Croissant«. Sie liegen vormittags in vielen Cafés frisch auf dem Tresen bereit. Wer es deftiger mag, greift zu *Pa amb oli*. Dazu wird salzloses Bauernbrot mit Olivenöl beträufelt und mit einer reifen Tomate bestrichen – fertig! Als Beilage gehören Oliven und sauer eingelegtes Gemüse dazu. Für Hungrige gibt es auch Varianten mit Käse und luftgetrocknetem Schinken. Die *Coca* eignet sich als zweites Frühstück oder Snack zwischendurch. Sie ist eine Art Pizza ohne Käse. Meist ist ihr Belag vegetarisch, gelegentlich auch mit

Sardellen, Stockfisch oder Paprikawurst garniert. Die meisten Hotels bieten natürlich ein Frühstück nach dem Geschmack der Mehrheit ihrer Gäste an: Müsli und Vollkornbrot für die einen, *baked beans* und Würstchen für die anderen.

Mittags wird geschlemmt

Da traditionell das Frühstück eher spärlich ausfällt, füllen die Einheimischen die für ihr Tagwerk notwendigen Kalorien mittags auf. Die Stadtbevölkerung trifft sich meist gegen 13 Uhr in einer Bar, in einem Café oder Restaurant zum *menú del día*. Dieses Drei-Gänge-Tagesmenü ist schnell serviert, das Preis-Leistungs-Verhältnis perfekt. Nicht immer haben die Restaurants, die es anbieten, ein romantisches Ambiente,

INSEL-TYPISCHES

Frit Mallorquín: Ein einfaches Gericht vom Land. Hauptzutaten sind Innereien vom Schwein und Lamm, dazu kommen Paprika, Knoblauch und Olivenöl. Gut gewürzt zergeht es auf der Zunge.

Tumbet: Der sommerliche, vegetarische Auflauf ersetzt zusammen mit zwei, drei Scheiben Baguette das Mittagessen. Er kann aber auch als Beilage gegessen werden. Hauptzutaten sind Kartoffeln, Auberginen, Zucchini,

rote Paprika und Tomaten. Gewürzt wird mit Knoblauch und Majoran, hinzu kommt reichlich Olivenöl.

Sobrassada: Würzige Streichwurst auf der Basis von Schwein in den Geschmacksrichtungen pikant (der Würstzipfel ist mit einer roten Schnur zugebunden), mittel (grüne Schnur) und mild (weiße Schnur). Die berühmte Wurst wird inzwischen sogar in Souvenirläden angeboten.

sind oft eher schlicht eingerichtet, auf dem Land oft kantinenartig mit wirkungsvoller Neonbeleuchtung. In rein touristischen Zonen ist das *menú del día* daher selten zu finden.

Anders am Sonntag. Da zelebrieren die Mallorquiner mit Familie und Freunden das Mittagessen. Landgasthöfe füllen sich erst gegen 14 Uhr. Die gesellige Mahlzeit zieht sich dann bis in die Abendstunden hin.

Abends das Vergnügen

Eine Abendgestaltung mit ausgiebigem Essen findet für die Einheimischen meist am Freitag oder Samstag statt und beginnt spät. Vor 20 Uhr setzt sich niemand an den Tisch, meist wird es 21 oder gar 22 Uhr. Wie am Sonntagnachmittag liegt der Schwerpunkt auf dem Beisammensein, gegessen wird natürlich auch. Üppig, abwechslungsreich, mit langen Pausen zwischen den Gängen. In Palma hat sich die aus Spanien importierte Tapaskultur etabliert. Man zieht von Bar zu Bar und schnabuliert sich durch – für Mitteleuropäer oft zu langwierig. Daher werden auch Tapasplatten angeboten – von allem etwas, in »nur« einem Restaurant genossen. Freilich haben sich viele Lokale den Wünschen ihrer Kunden angepasst. Auch wer schon vor nachtschlafender Zeit Hunger verspürt, wird fündig.

Der Wein dazu

Die Inseltröpfen sind von den Weinarten guter Restaurants kaum noch wegzudenken. Ambitionierte Winzer



Paella, das allseits beliebte Reisgericht, war ursprünglich ein Arme-Leute-Essen. Ein echter Mallorquiner speist sie immer mittags und niemals zu Hause oder allerhöchstens dann, wenn er feiert. Sie wird in Lokalen, bei Festen und Picknicks serviert.



SOPES MALLORQUINES

Im bäuerlich geprägten Mallorca wurde früher täglich so gegessen. Hinein kam, was Saison hatte.

Zutaten für 2 Personen:

- 1/4 Kopf Wirsing
- einige Blumenkohl-Röschen
- 100 g Stangenbohnen
- 1 Zucchini
- 1 weiße Zwiebel
- 2 Knoblauchzehen
- 1 Tomate
- 300 ml Gemüsebrühe
- 5–6 dünne Scheiben Graubrot
- Oliveöl
- Salz, Paprika, Thymian

Zubereitung:

Gemüse in mundgerechte Stücke schneiden, Zwiebel, Knoblauch und Tomate würfeln. In einem Topf Zwiebel, Knoblauch und Wirsing in Olivenöl andünsten. Restliches Gemüse und Brühe zugeben, würzen, 10 Min. kochen. Brot in eine Auflaufform schichten, Gemüse darübergeben und im vorgeheizten Backofen (180 Grad, mittlere Schiene) weitere 10 Min. garen.

verbessern den mallorquinischen Wein ständig. Neben den traditionellen Sorten Manto negro (rot), Moll und Cayet (beide weiß) sind auch Sorten wie Cabernet Sauvignon und Chardonnay auf dem Vormarsch. Es gibt zwei Anbaugebiete mit Ursprungsgarantie: D. O. Binissalem und D. O. Pla i Llevant.