

falstaff

**DER NEUE
WEINGUIDE
DIE SIEGER
ÖSTERREICHS**

**MALLORCA
DIE EDLE SEITE
DER INSEL**

**GERHARD
PITTAUER
WINZER DES
JAHRES 2014**



Feuer frei!

GRILLEN: DIE BESTEN TIPPS, REZEPTE & GERÄTE



MALLORCA- FEELING

Der Charme ist ungebrochen: Mallorca ist nicht nur das Lieblingsziel der Deutschen. Die Insel dankt es ihren Besuchern mit neuen kulinarischen Hotspots, hippen (Beach-)Clubs und einer Hotelszene, die nichts zu wünschen übrig lässt.

TEXT BRIGITTE JURCZYK



Zählt zu den »Leading Hotels of the World«: das »Castell son Claret«

Abseits der Touristenzentren ist Mallorca eine einzige große landwirtschaftliche Fläche, auf der Ziegen, Schafe und auch das schwarze mallorquinische Hausschwein leben.

An gute Lebensmittel zu kommen ist leicht auf der Baleareninsel. Obwohl: 90 Prozent der Produkte, die auf der Insel verbraucht werden, stammen vom Festland, sagt eine Statistik, die einen nachdenklich werden lässt. Erstaunlich, denn abseits der Touristenzentren an der Küste ist Mallorca doch eine einzige große landwirtschaftliche Fläche, auf der Ziegen und Schafe und auch das schwarze mallorquinische Hausschwein unter jahrhundertealten Oliven- und Eichenbäumen grasen, wo 200 verschiedene autochthone Feigenarten gedeihen. Die wunderbare Ramallet-Tomate wächst hier genauso wie die süße Paprikasorte »Pebre de Tap de Corti«. Und auch die Orangen aus Söller und die Marillen aus Porreres gelten als einzigartig. Peter Maffay sah vor Jahren das Potenzial der Insel und baute hier einen Biobetrieb auf. Seine Finca »Ca'n Sureda« im Valle de Ca'n Aixertell, einem der letzten urwüchsigen Täler an der Ostseite des Tramuntana-Gebirges, öffnete kürzlich auch einen Hofladen, in dem es von selbst gemachtem Käse bis zu Olivenöl, Gemüse und Marmeladen alles zu kaufen gibt. Wer nicht selbst in diese Ecke Mallorcas vordringt, kann die köstlichen Produkte auf

> burtstag bis tief in die Nacht hier feierte. Ein paar Straßen weiter gibt sich das »Bistro Canela« so unscheinbar, dass man fast an ihm vorbeiläuft, ohne es zu bemerken. Schmal ziehen sich die Räumlichkeiten bis tief ins Gebäude hinein. Lange Zeit hatten Fabian Fusters Eltern hier einen Delikatessenladen. Er selbst verspürte erst einmal wenig Lust, etwas Eigenes zu kreieren. Viel lieber eroberte er die Küchen der Welt und kochte in angesagten Restaurants von Amsterdam über Barcelona und London bis Tokio. »No Rules«, antwortet der gebürtige Mallorquiner auf die Frage, welchen Küchenstil er in seinem im November 2013 eröffneten Bistro pflegt. »Wenn ich die besten Produkte habe«, sagt der sympathische Koch, dessen informelles Bistro mit viel Kunst ausgestattet ist, »dann ist es einfach, wunderbare Gerichte zu kreieren.«



Küchenchef im »Jardi d'Arta« im Norden der Insel: Emanuel Duering

Fotos: Brigitte Jurczyk, beige stellt

der Website bestellen und sich nach Hause schicken lassen. Es gibt auch einen kleinen Shop in Palma. Der Erlös wandert übrigens in die Peter-Maffay-Stiftung.

DER NORDEN

Still ist es hier im Norden Mallorcas. Still als in den Touristenhochburgen der Küste. Schmale Wege schlängeln sich durch Olivenhaine am Fuße des Tramuntanagebirges. Hier und da tauchen alte Fincas auf, die längst in den Besitz von deutschen Prominenten gewechselt sind. Ein gutes Terrain, um sich zurückzuziehen. Weiter östlich liegt das Paradies für Biker. Allein 200.000 Radsportler entdecken Jahr für Jahr den Reiz dieses Fleckchens Erde. In Artà, einem Städtchen auf einem Hügel, scheinen die Uhren stehen geblieben zu sein. Von der Wallfahrtskirche Sant Salvador aus schaut man hinunter auf ein Häuserlabyrinth, das den kleinen Berg überzieht. Kurz unter dem Kirchenbau liegt, etwas versteckt am Rand des Orts, ein kleines, altes Hotel, das vor Kurzem von zwei Berlinern übernommen und mit viel Herzblut und Geschmack ausgebaut und modernisiert wurde. Gastgeber ist jetzt ein Schweizer Vollblut-Hotellier im (Un-)Ruhestand, der junge, hübsche Koch Emanuel Duering stammt aus Buenos Aires. Bevor er ins »Jardi d'Arta« zog, stand er mit Emilio Innober am Herd und hat dort das Zauberhandwerk gelernt, das er auf seine ganz eigene Art interpretiert. Das Hotel selbst besteht aus einem guten Dutzend Zimmer, die sich auf verschiedene Gebäude verteilen, verbunden durch kleine Plätze und Gärten, zu denen Treppen und Stufen führen. Das Ganze ist mit Goldfischteich und Springbrunnen, rosenberankten Terrassen, einem Minipool und kühlen Innenhöfen so verwunschen gestaltet, dass man sich verwundert die Augen reibt. Ein ideales Versteck für Leute, die mit zwanzig Büchern auf die Insel reisen und weder Strandpartys noch Remmidemmi vermissen.

Ein ähnlich abgeschiedenes Refugium, das diesmal aber eine ganze Nummer größer ist und im Umfang eher an ein Märchenschloss erinnert, hat im April vergangenen Jahres ein Hamburger Unternehmer im Westen Mallorcas bei Calvià eröffnet. Umgeben von Lavendelfeldern und Olivenhainen ließ er ein ehemaliges Herrenhaus in ein elegantes Hotel mit Holzvertäfelten, geräumigen Zimmern, elegantem Design und perfektem Service ver-



Schwarzes Ei mit Kaviar vom Kalmar: ein Gericht des sternegekrönten »Zaranda«

wandeln, zu dem eine palmengesäumte Auffahrt führt. Gäste, die abends das Restaurant »Zaranda« ansteuern, das unter einer gewölbten Decke im Erdgeschoß des 5-Sterne-Hotels liegt, leuchtet das Haus schon von Weitem einladend entgegen. Sie werden magisch angezogen von optisch anspruchsvoll arrangierten Kompositionen wie Schwarzem Ei mit

weißen Zwiebeln und Kaviar vom Kalmar oder einer glasierten Kalbszunge mit Lauch. Was Fernando Perez Arellano und seine ehrgeizige Mannschaft dort im schon jetzt mehrfach ausgezeichneten Restaurant vollbringen, lässt sich ganz einfach als kulinarisches Feuerwerk bezeichnen, das noch lange über den Abend hinaus in der Erinnerung strahlt. <



Ideales Domizil für Ruhesuchende: das »Jardi d'Arta«



HOTELS

CASTELL SON CLARET

Erst ein Jahr alt und sicher eines der schönsten Hotels der Insel. Das 5-Sterne-Superior-Hotel mit Pool, kleinem Spa und Top-Restaurant liegt abgeschieden in einem alten Herrenhaus mit großem Park und gehört zu »The Leading Hotels of the World«. Carretera Es Capdellà-Galilea km 1,7, 07196 Es Capdellà, Calvià
T: +34 971 138620
www.castellsonclaret.com

CORT

Originelle Location, ausgefallenes Design: Das Hotel »Cort« hat jüngst in einem alten Bankgebäude von Palma eröffnet – ganz zentral gegenüber dem Rathaus. Plaça de Cort 11, 07001 Palma
T: +34 971 213300
www.hotelcort.com

JARDI D'ARTÀ

Verschiedene Gärten, Treppen, Plätze, Innenhöfe und Terrassen verbinden die 13 Gästezimmer des »Jardi d'Artà«, das romantisch direkt unterhalb der Wallfahrtskirche von Artà im Osten Mallorcas liegt. Ein Boutiquehotel mit deutschen Besitzern, einem Schweizer Gastgeber und einem argentinischen Koch, der schon im »Noma« in Kopenhagen gearbeitet hat. Carrer Abeurador 21, 07570 Artà
T: +34 971 835230
www.hotel-arta.com

JUMEIRAH PORT SÓLLER

Top-Lage: Hoch über dem Hafen von Sóller liegt das moderne 5-Sterne-Superior-Hotel mit weitem Blick über das Gebirge und das Meer. Calle Belgica s/n, 07108 Port de Sóller
T: +34 971 637888
www.jumeirah.com/mallorca

POSADA TERRA SANTA

Neues Designhotel in einer ruhigen Seitenstraße der

Altstadt von Palma. Das charmante Boutiquehotel residiert in einem prächtigen Herrenhaus der Barone von Boixador aus dem Jahre 1576. Calle Posada Terra Santa 5, 07001 Palma
T: +34 971 214742
www.posadaterrasanta.com

TRES

Eines der ersten Designhotels in Palma, mitten in der Altstadt mit großem, palmenbestandenen Innenhof und herrlichem Blick auf die Kathedrale von der Dachterrasse. Top-Adresse für Streifzüge durch das Nachtleben der Inselhauptstadt. Calle Apuntadores 3, 07012 Palma
T: +34 971 717333
www.hoteltres.com



INFO

ANREISE

Austrian Airlines, Air Berlin und Easyjet fliegen die Insel mehrmals täglich von vielen Städten an.

WEITERE INFOS

Mallorca:
www.infomallorca.net

Radtouren auf Mallorca:
guido@vipcycling.com
www.vipcycling.com