

*Martina Meuth
Bernd Neuner-Duttenhofer*

MALLORCA

Küche, Gastlichkeit und Lebensfreude



Bassermann



Photos: Martina Meuth

Konzeption der Gestaltung: Peter Schmidt Studios

ISBN: 978-3-8094-8005-1

© 2010 by Bassermann Verlag, einem Unternehmen der Verlagsgruppe Random House GmbH, 81673 München
© der Originalausgabe 1998 bei Karl Blessing Verlag GmbH,
München, einem Unternehmen der Verlagsgruppe Random House GmbH, 81673 München

Die Verwertung der Texte und Bilder, auch auszugsweise, ist ohne Zustimmung des Verlags urheberrechtswidrig
und strafbar. Dies gilt auch für Vervielfältigungen, Übersetzungen, Mikroverfilmung und für die Verarbeitung
mit elektronischen Systemen.

Umschlaggestaltung: Atelier Versen, Bad Aibling
Kartographie: Mohrbach, München
Gestaltung und Herstellung: Horst Schöck, Schramberg
Satz und Repro: Straub Druck GmbH, Schramberg
Druck: Těšínská Tiskárna, Český Těšín
Printed in the Czech Republic



Mix

Produktgruppe aus vorbildlich
bewirtschafteten Wäldern, kontrollierten
Herkünften und Recyclingholz oder -fasern
www.fsc.org Zert.-Nr. SGS-COC-004278
© 1996 Forest Stewardship Council

Verlagsgruppe Random House FSC-DEU-0100
Das für diesen Titel verwendete FSC-zertifizierte
Papier *Allegro halbmatt* wurde produziert
von Sappi Biberist und geliefert durch Berberich.

Inhalt

Vorwort	6	Sa Torre: Gastlichkeit und Ruhe auf dem Lande	94
Valldemossa: Ein Winter auf Mallorca	8	Santa Maria: Farben, Düfte, Marktgeschrei	98
Der Tempel des Erzherzogs	16	Sineú: Ein Ort mit zwei Gesichtern	102
Vom einfachen Essen auf einem Landgut	18	Llubi: Von Spanferkeln, Schweinen und Kapern	106
Luxus, Ruhe und ein traumhafter Blick	20	Alaró: Ein Ausflug, den man nie vergißt	110
Deià: Ein Künstlerdorf macht Karriere	24	Orient: Herzlich willkommen	112
Bens d'Avall: Kreative Küche für Geduldige	30	Sa Pobla: Ein Gemüsegarten für die Insel	116
Port de Sóller: Fischer, Fremde und Piraten	34	Inca: Wo man zum Essen in den Keller geht	118
Sóller: Ein Kleinod in der Muschel	40	Palmaria, Medina Mayurca, la Ciutat,	
Eine Oase im Orangenhain	44	Palma de Mallorca	120
Fornalutx: Ein schönes Dorf, ein gutes Restaurant	48	Palma: Fisch – wie ihn der liebe Gott gemeint hat	136
Sa Calobra: Wilde Felsen und ein trockener Wildbach	52	»La Cuina« – gemütlich, herzlich, gute Küche	140
Lluc: Wallfahrt – Inbrunst und Lebensfreude	54	Die moderne mallorquiner Küche	146
Formentor: Die Traumkulisse	58	Wie bei kultivierten Freunden zu Gast	148
Pollença: Kirchen, Siesta und morbider Charme	64	Eine Oase mitten im Herzen der Stadt	150
Calas und Playas: Buchten, Strände, Badefreuden	68	Badia de Palma: Yachten, Geld und Grande Cuisine	152
Manacor: Ein Paradies (nicht nur) für Golfer	74	Andratx: Wo die Schönen und die Reichen wohnen	156
Centro: Auf Mallorca wächst auch Wein!	78	Estellenç: Ein Bergdorf – malerisch, still	
Mallorcas Eremiten – Einsichten und Ansichten	82	und bescheiden	160
Kunsthandwerk und schöne Läden	84	Banyalbufar: Die Hängenden Gärten	162
Momentaufnahme einer vergangenen		Esporles: Gastlichkeit im gräflichen Gut	166
Lebensform	88	Karte / Stichwortverzeichnis	170
Algaïda: Herzhafte Küche in der Poststation	92	Rezeptregister	171



Vorwort

Unvorstellbare sieben Millionen Gäste landen jedes Jahr auf Mallorca. Die meisten werden am Flughafen in einen Bus gesetzt und in ihr Hotel an den Strand gefahren, wo sie auch bleiben. Viele machen Tagesausflüge – nach Palma und zu den typischen Touristenzielen: nach Valldemossa, Port de Sóller, Sa Calobra, auf den Markt von Sineú im Inselinneren, zu den Höhlen. Abseits dieser Orte trifft man eher auf jene Urlauber, die die großartige Natur der Insel, ihren stillen Reiz kennenlernen möchten – auch das sind nicht wenige! Deshalb bietet Mallorca kaum Geheimtips, es wird alles schnell entdeckt und leider auch bald kommerzialisiert. Wie soll man da das Schöne finden?

Wir haben uns auf der Insel umgeschaut und zeigen Ihnen, was uns am besten gefallen hat: die schönsten Hotels, die besten Restaurants, Landgasthäuser, Bars, Cafés und Läden, Sehenswürdigkeiten, die

sich lohnen, und Ausblicke, die man nicht verpassen darf. Wir sagen Ihnen auch, an welchem Ort Sie zu welcher Tageszeit den Busladungen aus dem Weg gehen können. Denn es ist alles möglich: Wo stundenlang Rummel herrschte, kehrt plötzlich erholende Stille ein – man muß nur wissen, wann!

Damit Sie sich leicht zurechtfinden können, haben wir jedem Kapitel eine kleine Landkarte vorangestellt. Ein ausführliches Rezept- und Stichwortregister und eine Übersichtskarte am Ende des Buches sollen Ihnen die Suche noch einfacher machen. Bei den Telefonnummern haben wir auf die Vorwahl verzichtet – für Deutschland gilt 0034-71, für Spanien 971.

Besonders wichtig ist uns natürlich das Essen! Die traditionellen mallorquiner Gerichte ebenso wie eine gute, inspirierte, moderne Küche. Deutsche Bierküche, Fast Food, internationale Langweilereien



und alles, was nicht mit frischen mallorquiner Produkten zubereitet wird, haben wir außer acht gelassen ... Dabei hat für uns das einfache, rustikale Essen im Landgasthaus die gleiche Bedeutung wie die schlichte Lebensfreude auf der behutsam restaurierten Finca oder die Lust am Luxus, die gehobene Tafelkultur im Sterne-Restaurant und im gepflegten Golfhotel. Manche der alten mallorquiner Rezepte haben wir freilich behutsam modernisiert. Mallorca gehört zu Spanien. Sich selbst begreifen die Mallorquiner jedoch zunächst einmal als Insulaner, dann als dem katalanischen Kulturraum zugehörig, erst in dritter Linie fühlen sie sich als Spanier. Unter Franco war das *Mallorquín*, eine Variante des Katalanischen, verboten, auf dem Lande allerdings scherte man sich nicht darum. Heute pflegt man diese urtümliche Sprache wieder, Ortsnamen und Bezeichnungen werden geändert, deshalb fin-

det man oft völlig unterschiedliche Schreibweisen. Wir haben versucht, *mallorquín* dort einzusetzen, wo es inzwischen allgemein üblich ist, haben aber spanisch belassen, was so zum Begriff geworden ist. Zwar kommt man mancherorts auch mit Deutsch ganz gut weiter – das sind jedoch nicht unbedingt die für Lebenskünstler reizvollsten Regionen. Die Bier- und Schinkenstraße von Arenal, Suff und Sangria am Ballermann und Briten-Randale in Magaluf sparen wir aus. Dafür gehen wir lieber in Palma, in den vom Tourismus weniger geprägten Orten und in der Inselmitte spazieren. »Unser« Mallorca: unprätentiös, aber geschmackvoll, vielseitig und wahr – eine bunte Mischung aus Essen und Trinken, Kultur und Geschichte, aus Produkten und Traditionen. Mallorca für Lebenskünstler, die sich entweder schon in die Insel verliebt haben oder sich erst noch verlieben wollen.

Valldemossa



Ein Winter auf Mallorca



Wer von uns hätte sich nicht dem egoistischen Traum hingeeben, eines schönen Tages seine Geschäfte, seine Gewohnheiten, seine Bekanntschaften und sogar seine Freunde im Stich zu lassen und sich auf eine verwunschene Insel zu begeben, um dort ohne Sorgen und Scherereien, ohne Verpflichtungen und vor allem ohne Zeitungen zu leben?«

Es ist der Traum von der Insel, der Traum von Mallorca – der Traum von Putzfrauen und Kegelbrü-



den, Bankern und Bohème, von Claudia Schiffer und Boris Becker, Hamburger Kaufleuten und Münchner Künstlern, Düsseldorfer Geld und Dortmunder Arbeit...

Und es war George Sand, die 1841 in ihrem Buch »Un hiver à Majorque« diese Frage gestellt hat. Einen Winter auf Mallorca zu verbringen, das war damals ein Abenteuer und mit enormen Anstrengungen verbunden. Als die in Männerkleidung herumlaufende Schriftstellerin zusammen mit ihrem lungenkranken Geliebten Frédéric Chopin, ihren beiden Kindern



Von den kleinen, abgeschlossenen Gärten aus, die, mit Brunnen und schattigen Lauben ausgestattet, vor den Mönchszellen liegen, hat man einen herrlichen Blick über die zerklüfteten Berge.



und deren Gouvernante diese Reise unternahm, tat sie es vor allem, weil sie dem Pariser Klatsch und Aufregungen um ihre neue Affäre entfliehen wollte. Sie wurde damit – und sie war sich dessen voll bewußt – zur Entdeckerin Mallorcas in modernem Sinn: Sie hatte sich, genau wie viele Urlauber heute, »auf den Weg gemacht, um ein Ruhebedürfnis zu stillen... Da es uns in dieser Welt, die wir uns gezimmert haben, an Zeit für alles mangelt, dachte ich, daß sich ein ruhiger, abgelegener Schlupfwinkel finden lassen müßte, ... wo ich ständig mein Hauskleid tragen könnte, wo der Tag zwölf Stunden hätte, wo ich aller gesellschaftlichen Pflichten ledig wäre; wo ich mich freimachen könnte von der geistigen Unrast...«

Sie kamen im Herbst nach Mallorca, fanden ein einfaches Bauernhaus, ruhig gelegen im gelbbraunen, ausgedörrten Landesinneren. Das Wetter war schön, warm wie zu Hause im Juni. Dennoch kam Chopins Krankheit erneut zum Ausbruch, sie mußten ausziehen, fanden Unterkunft in zwei Zellen des aufgelassenen Klosters von Valldemossa in den Bergen. Es begannen endlose Regentage. Chopin komponierte, zog sich in seine von Trauer und Todesgedanken beherrschte Innenwelt zurück, während George Sand dem Wetter trotzte und die ungezähmte Natur Mallorcas entdeckte: das freie, reine, blaue Meer, die wilden Felsen, die alten Olivenbäume. Die Schriftstellerin beobachtete genau, machte sich ein Bild von Landwirtschaft und Viehzucht, von den Menschen und ihrer Lebensweise. Sie erkannte die hervorragende Qualität des Schweinefleisches und der Orangen, machte sich über den derben Geruch des Olivenöls und das pappige Brot lustig. Sie war zwar kritisch, aber auch naiv – und begriff nicht, daß die gläubigen Leute ihre Verhältnisse sündig fanden, ihre Person mieden. So zeichnete sie ein einseitiges Porträt der Mallorquiner: dumm und geldgierig, ablehnend gegenüber allem Fremden. Diese Vorurteile, aber auch ihre großartigen Beschreibungen der Natur und der Schönheiten

Mallorcas schufen das Bild, das man sich fortan von der paradiesischen Insel machte.

Heute kommen alljährlich rund sechs Millionen Urlauber, die meisten allerdings im Sommer, wenn es heiß und trocken ist. Damals reiste man im Winter in den Süden, um der eisigen Kälte des Nordens zu entrinnen. Seit wir per Flugzeug ganzjährig tropische Hitze erreichen können, sind wir auf nur eben milde Winter nicht mehr so sonderlich erpicht. Dennoch entdecken Urlauber, Aussteiger und Rentner das winterliche, das grüne Mallorca wieder, und die Ruhe des Landesinneren – so wie damals George Sand und Chopin. Nie wären die beiden auf den Gedan-

ken gekommen, ans Meer zu ziehen – abgesehen davon, daß sie dort gar kein Haus gefunden hätten. Die Mallorquiner selbst nämlich hielten sich fern vom Meer, das ihnen nur Unheil in Gestalt von Eroberern und Piraten gebracht hatte. Das erklärt auch, daß sie, als die ersten Touristen und Investoren kamen, diesen bereitwillig (und kopfschüttelnd) die in ihren Augen wertlose Küste überließen. Acker- und Obstland war schließlich seit Jahrhunderten das Kapital der Bauern und der Großgrundbesitzer – nur Palma war durch das Meer reich geworden, mit Schifffahrt und Handel. Wer kein Land erbte, war ein armer Hund, mußte sich als Knecht oder Matrose verdienen, ins Kloster gehen oder auswandern. Mit dem Fremdenverkehr änderte sich alles – plötzlich war der Dumme, wer sich in der Landwirtschaft abmühte. Die anderen machten an der Küste als Kellner Karriere, besaßen bald Läden, Bars und Restaurants, aus Andenkenverkäufern wurden



Die Klosterapotheke in Valldemossa ist nicht mehr in Betrieb – sie zeigt uns, wie eine solche Einrichtung vor über hundert Jahren aussah.



Abends kehrt Rube ein im tagsüber von Touristen überfluteten Valldemossa. Katalanische Strenge verbindet sich hier mit provenzalisch anmutendem Charme.



Hoteliers, aus den Zukurzgekommenen die neuen Reichen.

Der Tourismus hatte also in Valldemossa begonnen, mit George Sand und Chopin. Der Ort wurde zu einer regelrechten Wallfahrtsstätte: 600 000 ehrfürchtige Besucher pro Jahr! Busse karren die Massen herbei, Menschenfluten wälzen sich durch die Straßen und engen Gänge, die kleinen Zellen und winzigen Gärten der Kartause. Aber, o Wunder, nur für Stunden!

Die Invasion endet abrupt, wenn sich der Tag neigt und in den Hotelrestaurants das Halbpensionsessen wartet. Dann wird es still, die Gassen und Plätze gehören wieder sich selbst. Die Wärterinnen schwatzen miteinander, die paar Besucher können sich ungestört dem Zauber von Kloster, Stadt und Natur hingeben und darüber staunen, wie wenig Schaden die Massen anrichten. Valldemossa ist damit zu einem Inbegriff der Widersprüche des mallorquiner Tourismus geworden: Obwohl von Tausenden heimgesucht, zeigt es sich im unschuldigen Gewand einer gut zu vermarktenden, dennoch fast unangetasteten Vergangenheit.

Hat die Fremdenindustrie die Mentalität der Mallorquiner verändert? Sie scheinen recht gelassen auf den Einfall der Millionen reagiert zu haben. Vielleicht, weil sie durch die Geschichte gelernt haben, daß es nichts nützt, wenn man sich gegen Eroberer auflehnt. Vielleicht, weil sie das hektische Treiben der sonnenhungrigen, nicht wie sie den Schatten schätzenden Nordländer ohnehin nicht verstehen, die Leute aber eben tun lassen, was sie wollen. Die Inselgäste, die zwei, drei Wochen an der Küste bleiben, stellen keine Gefahr für die mallorquiner Lebensart dar. Die wahre Bedrohung ist die Allgegenwärtigkeit der geldorientierten, durchschnittsgläubigen, wertefressenden, verspießerten und phantasielosen Weltgesellschaft, die dort, wo viel Geld ist – also auf Mallorca – in aller Regel auch noch



Bar Meriendas

*Café Bar
Valldemossa
C/. Blancherna, 12
(Straße zum Kloster)
Tél: 61 61 92*



An uralten, charaktervollen Oliven- und Johannisbrotbäumen vorbei strampeln Profis und Amateure: Mallorcas Klima und die guten Straßen werden hoch geschätzt.



korrupt ist. Mallorcas Problem ist die rücksichtslose Vermarktung dessen, was seinen Charakter und seine Schönheit ausmacht. Es war zu befürchten, daß nichts mehr davon übrig bleiben würde.

Inzwischen kann man Hoffnung schöpfen: Wie in anderen von Urlaubern überbeanspruchten Regionen bereits geschehen, scheint es zu Einsicht und Umkehr, und damit zur Rettung der Einzigartigkeit Mallorcas zu kommen. Naturschutzgebiete, Bebauungspläne und Bauvorschriften sind erste, wichtige Vorboten. Im Herzen der Insel könnte sich ein Wunder vollziehen: Gerade wegen der Fremden, die sich hier ansiedeln, könnte es, wie Valldemossa, seine Unversehrtheit bewahren. Denn vielleicht bringen diese *residente* die Landwirtschaft auch hier wieder in Schwung. Vielleicht kann die zunehmende Versalzung des Grundwassers gestoppt werden. Vielleicht hat sich das Potential deutscher Weinbau-Amateure nicht in Provence und Toskana erschöpft,



werden sich Liebhaber um die ungenutzten Orangen und Zitronen kümmern, endlich ein gutes Olivenöl pressen, vielleicht werden auch wieder die Mandeln und das Johannisbrot (Bild oben) geerntet...

Der Tempel des Erzherzogs

Bereits in der Mitte des letzten Jahrhunderts wurde es Mode, sich im Süden ein angenehmes Domizil zu schaffen: Adel und Wirtschaftsmagnaten, Kriegsgewinnler und Künstler gaben sich ein Stelldichein an der Riviera, auf Sizilien, in Ägypten. Schon damals entzog man sich gerne den Unbilden der nordischen Nebel und eisigen Winter! Kaiserin Sisi nistete sich auf Korfu ein, Erzherzog Ludwig Salvator, dritter Sohn des Großherzogs der Toskana, entdeckte Mallorca. 1867 kam er zum ersten Mal, erwarb nach und nach ein gutes Dutzend Fincas an der grandiosen Nordwestküste zwischen Valldemossa und Deià und besaß schließlich über zehn Kilometer Küstenstreifen. Son Marroig wurde sein Hauptwohnsitz, im benachbarten Landhaus Sa Estaca wohnte seine Geliebte und Mitarbeiterin, Catalina Homar. Heute lebt hier Michael Douglas. Ludwig Salvator hat Mallorca nicht nur geliebt, sondern auch beschrieben, hat Sitten und Gebräuche notiert, die Märchen gesammelt und herausgegeben. Der als *Arxiduc* in die mallorquiner Geschichte eingegangene Habsburger war ja kein typischer Adliger seiner Zeit, sondern der klassische Aussteiger: Ohne Regierungsverpflichtung und mit reichlichem Vermögen ausgestattet, gefiel er sich als Frauenheld, Schriftsteller, Naturforscher, Weltreisender und Privatgelehrter und konnte sich sein kleines Reich aus reiner Lust zusammenkaufen. Die ursprüngliche Wildheit der mediterranen Natur, die Bewahrung der Artenvielfalt, die Beobachtung des freien Wachsens und Werdens interessierten ihn, nicht die kunstvollen Gartenlandschaften der mallorquiner Granden oder die ausbeutende Landwirtschaft der Bauern. Er schuf ein im modernen Sinne grünes Paradies... Nirgendwo sonst auf der Insel stehen auch heute noch so viele alte Olivenbäume! Er war der erste neuzeitliche Hausbesitzer auf der Insel, der zunächst nur sporadisch vorbeischaute, dann immer häufiger kam und länger blieb, schließlich ganz dort wohnte, aber im Alter wieder heim mußte. So wie einst ihm sollte es noch vielen gehen!



Son Marroig



Etwas unterhalb des Herrenhauses Son Marroig steht ein antik angehauchter Tempietto – der ideale Vordergrund für den Blick über die wild-schöne Küste.

Son Moragues



Vom einfachen Essen auf einem Landgut

BUNTER REISTOPF ARRÒS BRUT

Mit »schmutziger Reis« ist dieses Lieblingsgericht der Mallorquiner zwar exakt übersetzt, aber wenig aufschlußreich beschrieben. Es ist ein safranduftender, tomatenwürziger, knoblauchgeschwängelter Eintopf, mit saftigen Hühnerstücken und viel Gemüse. Er wird in der *olla* gekocht und serviert, dem typischen irdenen Suppentopf. Man braucht dafür den rundkörnigen Paellareis aus Valencia: für vier hungrige Personen 250 g. Zunächst allerdings wird ein kräftiges Huhn in Portionsstücke zerlegt und zusätzlich in mundgerechte Bissen gehackt. Sie werden in Olivenöl angebraten, dann dünstet man 2 gehackte Zwiebeln und reichlich Knoblauch mit. Schließlich streut man den Reis hinzu, gießt eineinhalb Liter Wasser an und gibt 4 große, gehäutete, grob zerschnittene Tomaten hinein. Salzen, pfeffern und zugedeckt etwa eine Stunde leise köcheln lassen. Für die letzten zehn Minuten werden ein Döschen in etwas Sud aufgelöstes Safrantpulver sowie blanchiertes Gemüse zugefügt, insgesamt etwa 1 kg: z. B. feine grüne Böhnchen, ausgepaltete Erbsen, Mangetouts (Zuckerschoten) und geviertelte Artischockenherzen. Schließlich mit Zitronensaft abschmecken!

Durchschreitet man zögerlich das privat wirkende, weit geschwungene Tor des Landgutes »Son Moragues«, so betritt man – ganz wie in einem Traum – eine vollkommen andere Welt: Die Stille und Gelassenheit des Hofes umfassen den Besucher, der noch kaum glauben kann, daß er dem nur ein paar hundert Meter entfernten Touristenstrom von Valldemossa glücklich entronnen ist ...

Die Finca, einst zum Besitz des Erzherzogs Ludwig Salvator zählend, dämmert gemächlich vor sich hin, hier bröckelt etwas Putz ab, dort zeugen Risse von der alten Bausubstanz. Landwirtschaftliches Gerät aus vergangenen Zeiten, ein nostalgischer Karren, irdene Töpfe zieren die Arkaden. Selten ein Besucher. Nur zu den Essenszeiten beleben sich der Parkplatz unter großen Bäumen und die hellen, stattlichen Gewölbe der Speiseräume, die schlicht und geschmackvoll in rustikaler Gemütlichkeit eingerichtet sind. In der alten herrschaftlichen Küche wirkt die Familie Cilimindras – und serviert angenehm klare und leichte, mit guten Zutaten zubereitete Gerichte. Natürlich kommt dem Fleisch besondere Aufmerksamkeit zu. Im Sommer hat man von der Terrasse einen herrlichen Blick über das Tal aufs Meer hinaus. Mit einer guten Flasche Wein und einem Stück der Kuchen, für die das Haus berühmt ist, läßt sich hier gut säumen: Schon Kaiserin Sisi wußte das zu schätzen, als sie auf Einladung ihres Veters hier weilte. Wer es schlichter mag, kehrt an der Straße nach Deià im »Ca'n Costa« ein. Das Lokal sieht eher nach touristischer Imbißbude als nach feinem Restaurant aus. Aber im hübschen Garten unter Bäumen und auf der Terrasse im Grünen gibt's einfache, aber korrekt zubereitete Gerichte für wenig Geld.



Son Moragues

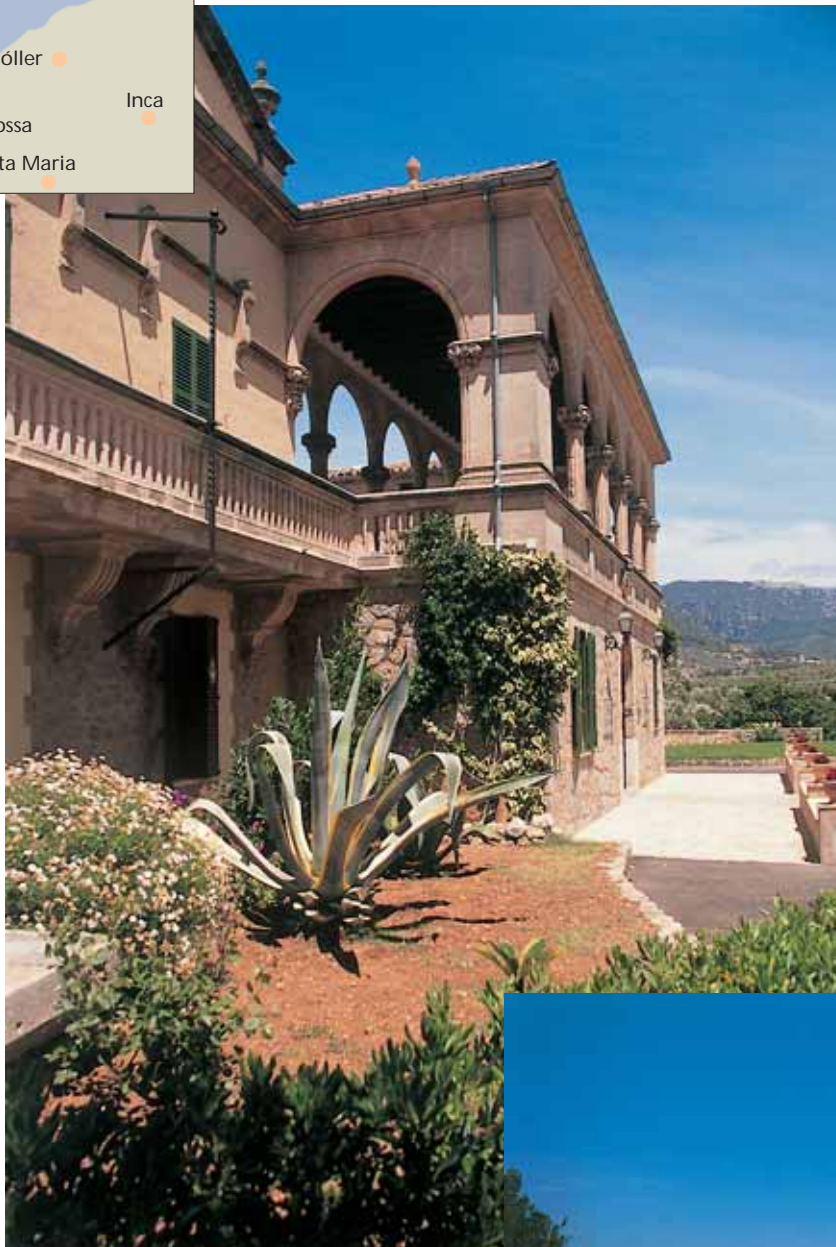
*Restaurant
Valldemossa
Tél: 61 61 11
Mo Ruhetag*



Ca'n Costa

*Restaurant
an der Straße
Valldemossa – Deià
km 2,5
Tél: 61 22 63
Di Ruhetag*

Vistamar



Das Landbaus bietet heute 20 bequeme Zimmer. Den Pool mit Traumblick hat man oft ganz für sich allein, weil viele Gäste tagsüber unterwegs sind, die Insel zu erkunden.

Luxus, Ruhe und ein traumhafter Blick



Von der Küstenstraße geht es etwa zwei Kilometer südlich vor Valldemossa links ab, man fährt durch einen weitläufigen, gepflegten Hain mit stattlichen Pinien, knorrigen Steineichen und uralten Olivenbäumen und geradewegs auf ein prachtvolles Herrenhaus zu: Hotel »Vistamar«. Märchenhafte Ruhe – nur ein paar Vögel streiten sich lautstark in den mächtigen Bäumen. Nicht einmal das Meer kann man hören, das weit unten tiefblau leuchtet und die schroff abfallenden Felsen mit weißem Saum umgibt – es ist zu weit weg. Der Abstieg auf dem sorgfältig instand gehaltenen Saumpfad hinunter in das kleine Fischerdorf Port de Valldemossa kostet eine Stunde... Ein Haus zum Wohlfühlen: schöne Stoffe, zum Teil antike Möbel, spanische Porträts und Bilder aus der Zeit vor der Jahrhundertwende in Salons und Zimmern, liebevoller Service. »Und wegen der Küche«, erzählen die Gäste im heimeligen Wintergartenrestaurant, für die der Ober gerade ein perfekt gebratenes Entrecôte tranchiert, »nehmen wir den Weg quer über die Insel gern in Kauf: Das Fleisch ist hier von bester Qualität!«



Vistamar

Hotel Restaurant
2,5 km von
Valldemossa
Straße nach Andratx
Tel: 61 23 00
Fax: 61 25 83
geöffnet Februar
bis Oktober
Mo Ruhetag

GEMISCHTE VORSPEISEN

Zum Apéritif-Sherry gibt es (von links im Uhrzeigersinn): das traditionelle *pa amb oli*, geröstetes Brot mit Tomatenfleisch und Olivenöl (siehe auch Seite 81). Herrlich sind stets *boquerones*, frische, in Zitronensaft marinierte Sardellen, und *anchoas*, eingesalzene Anchovis. Außerdem luftgetrocknete Hartwurst und

sobrasada, eine besonders deftige, paprikawürzige Wurstspezialität. Schließlich *ratatouille à la mallorquin*: Dafür werden verschiedene Gemüse so akkurat wie möglich gut zentimetergroß gewürfelt – Auberginen, rote und gelbe Paprika, Zwiebel sowie festfleischige, gehäutete und entkernte Tomaten. In Olivenöl

langsam etwa eine halbe Stunde braten, dabei immer wieder behutsam umwenden und mit durchgepreßtem Knoblauch, Salz, Pfeffer und Basilikumblättern würzen. Schmeckt übrigens auch kalt! Natürlich dürfen Oliven, *aceitunas*, nie fehlen...



Es Port

Bar Restaurant
Port de Valldemossa
Tel: 61 61 94
geöffnet Mai
bis September
11–18 Uhr



GAZPACHO

Diese erfrischende, kalte Gemüsesuppe aus Andalusien liebt man inzwischen überall in Spanien – es gibt kein festgelegtes Rezept. Im Prinzip ist sie mit einem guten Mixer kinderleicht gemacht: Gurke, Tomate, Zwiebel und Paprika zu etwa gleichen Teilen im Mixer pürieren, mit Salz, Pfeffer, Knoblauch, Zitronensaft und Olivenöl abschmecken. Schließlich mit Eiswasser auffüllen, bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist. Als Einlage winzige Würfel der verwendeten Gemüse. Gut passen auch gedämpfte oder gekochte, geschälte Garnelenschwänze.



ENTRECÔT À LA PARRILLA

Das ist Fleischvergnügen pur: Ein gut 8 cm breites Stück aus der Mitte einer sorgsam abgehängenen Rinderlende, das sogenannte Entrecôte, mit nichts als Olivenöl gewürzt auf den gut vorgeheizten Grill legen. Auf beiden Seiten über der stärksten Glut jeweils zwei Minuten rösten, dabei stets nach

knapp einer Minute um 90 Grad drehen, damit sich die Grillstäbe kreuzweise in das Fleisch einbrennen können. Schließlich neben der Glut noch 20 Minuten nachziehen und ruhen lassen, dabei jedoch unbedingt alle fünf Minuten wenden, damit sich die Säfte verteilen können.

GESCHMORTE ZICKLEINSCHULTER

Für drei bis vier Personen eine Zickleinschulter (ca. 900 g) mit Salz, grob geschrotetem Pfeffer und Olivenöl einreiben und in einem Bratentopf im 250 Grad heißen Ofen 10 Minuten anbraten. Inzwischen 4 große Kartoffeln schälen und in halbzentimeterdicke Scheiben schneiden. Diese als Bett im Bratentopf auslegen, salzen und mit Thymian bestreuen, die Keule daraufsetzen und nochmals zehn Minuten im heißen Ofen braten. Dann auf 120 Grad herunterschalten, 1/2 l Brühe angießen und alles in der nachlassenden Hitze weitere 60 Minuten garen, bis die Kartoffeln weich sind und das Zickleinfleisch gar und zart geworden ist.



Spanische Rundbögen, ein idyllischer Innenhof mit Ziehbrunnen, der allerdings kein Wasser mehr, sondern nur noch dekorativen Durchblick bietet.

Deià



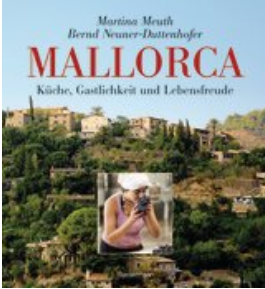
Ein Künstlerdorf macht Karriere



Ein halbes Jahrhundert lang hatte der englische Schriftsteller Robert von Ranke Graves – weltbekannt geworden durch seinen historischen Roman »Ich, Claudius, Kaiser und Gott« – die Szene von Deià beherrscht. Künstler aus allen Bereichen waren ihm hierher gefolgt, um fernab von allem Trubel schöpferische Einkehr zu halten. Nach und nach entstand so ein regelrechtes Künstlerdorf, harmonisch in die grandiose Landschaft gefügt, die teilweise aus der arabischen Epoche datierenden Häuser und die von den später hier wirkenden Zisterziensern errichteten Bauten in ihrer zeitlosen Schlichtheit belassen.

Aber natürlich erging es Deià nicht besser als den vielen anderen durch Künstler berühmt gewordenen Orten: Der Tourismus machte vor ihnen nicht halt. Ranke Graves, der 1985 hier starb, erlebte die ganze Wucht des Ansturms nicht mehr. Aber nachdem in den beiden Hotels »La Residencia« und »Es Moli« die deutsche Fernsehserie »Hotel Paradies« gedreht worden war und die Schauplätze damit praktisch als Allgemeingut betrachtet wurden, war die Hölle los, und es bestand dringender Handlungsbedarf. Vor allem den in Bussen anreisenden und die Hotels überflutenden Massen wurden buchstäblich Steine in den Weg gelegt, so daß die Busse keine Parkplätze mehr fanden. Die Zufahrten wurden verengt, Hinweisschilder entfernt, die Ein-





Martina Meuth, Bernd Neuner-Duttenhofer

Mallorca

Küche, Gastlichkeit und Lebensfreude

Gebundenes Buch, Pappband mit Schutzumschlag, 176 Seiten,
24,5x26,5
ISBN: 978-3-8094-8005-1

Bassermann

Erscheinungstermin: April 2010

Die besten inseltypischen Rezepte Mallorcas zum Nachkochen und Genießen

Martina Meuth und Bernd Neuner-Duttenhofer haben die Insel von Ost nach West, von Nord nach Süd bereist. Die beiden Genießer haben malerische Orte erkundet, idyllische Unterkünfte ausfindig gemacht, ursprüngliche Märkte besucht und die echte, traditionelle Küche Mallorcas entdeckt. Lassen Sie sich durch die Bilder inspirieren und von den vielen Rezepten zum Nachkochen verführen!



[Der Titel im Katalog](#)