

BAEDEKER
— SMART —

MALLORCA

**Perfekte Tage
auf Europas belieb-
tester Ferieninsel**





SCHLEMMER-KLEINKUNST

Die spanischen Häppchen oder Snacks heißen *tapas*, auf Mallorquinisch *tapes*. Gemeint sind Leckereien auf kleinen Tellern, wobei Tapas in unterschiedlichster Art daherkommen können: warm oder kalt, als Wursthäppchen oder in Form von Minisalaten mit einem Stückchen Brot dazu. Geben Sie sich der echten Schlemmerkleinkunst hin, die oft adrett auf einen Zahnstocher aufgespießt ist. Mit Tapas stimmt man sich trefflich auf das Mittag- oder Abendessen ein – oder nimmt ein paar Tapas mehr als Ersatz dafür! Manche Lokale tischen zu Festpreisen ein gemischtes Quintett oder Ähnliches auf. Sättigend ist auch eine größere Portion, *ración* genannt. Probieren Sie beispielsweise Kroketten, *albóndigas* (Fleischbällchen), *tortilla española* (Tomatenomelett), *empanadas* (mit Fleisch oder Gemüse gefüllte Teigtaschen) oder *gambas al ajillo* (Garnelen mit Knoblauch).

In fast allen Orten finden Sie Tapas-Bars, doch in denen von Palma ist am meisten los. Die Einheimischen ziehen bei ihrem Streifzug (*tapeo*) gern von Kneipe zu Kneipe. Nette Tapas-Lokale in Palma finden Sie in der Altstadt und nahe dem Hafen, z. B. um die Plaça de la Lotja, in der Carrer de la Boteria und der Carrer de la Mar.

Herzhafte Klassiker

Die Klassiker der mallorquinischen Küche sind *pa amb oli* (Bauernbrot mit Knoblauch, Olivenöl, Tomaten und Salz), *tumbet* (Eintopf mit Auberginen, rotem Paprika, Zucchini, Kartoffeln und Tomaten), *callos* (Kutteln in Tomaten-Zwiebel-Soße) und *frit mallorquí* (frittierte Innereien, Kartoffeln, Zwiebeln und Tomaten). Die traditionelle Kost aus einheimischen Zutaten ist einfach, gesund, schmackhaft und die Portionen sind anständig bis üppig bemessen.

Entdeckungen unterschiedlichster Art

Abseits der touristischen Haupttrouten finden Sie auf Mallorca eine Reihe von Edelrestaurants, die sich darauf spezialisiert haben, innovative Cuisine mit mediterranen Aromen und traditionellen Rezepten der Saison zu kombinieren. Einige sind mit Michelin-Sternen dekoriert, doch auch andernorts können Sie verschiedenste Entdeckungen machen.

Das gilt im Übrigen auch für manch leckeren Tropfen. Probieren Sie z. B. als Aperitif den tiefdunklen, äußerst süßen und zähflüssigen Palollikör, der holzig und karamellig zugleich schmeckt. Gerne getrunken werden auch die Herbes- bzw. Hierbas-Liköre, in die Kräuter und Anis wandern. Ebenso wenig sind Mallorcas Weine zu verachten; inselweit gibt es einige Dutzend Kellereien, die körperreiche Rote und frische Rosés und Weißweine produzieren. Nicht zu vergessen: Mallorcas exzellente Olivenöle und das Salz aus den Salines d'Es Trenc (► 154).

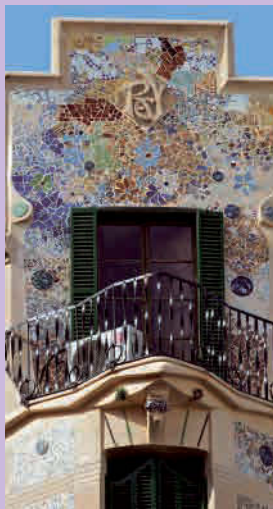
Überbackene Artischocken und ein köstlicher Wein: in einem Restaurant in Inca

Mallorcas **MODERNISMO**

Den auffälligen, extravaganten katalanischen Baustil des Modernismo (Modernisme) erkennen Sie überall auf der Insel wieder. Er kam hierher, nachdem Plantagenarbeiter 1860 durch eine Orangenfäule gezwungen waren, sich auf dem Festland nach Arbeit umzusehen. Um 1900 engagierten die wohlhabenden Rückkehrer die besten Architekten einer jungen, radikalen Schule aus Katalonien, um ihren Erfolg im Stil des Modernista zur Schau zu stellen.

Katalanischer Modernismus

Der Modernisme ist die katalanische Form des Jugendstils mit extrovertierten, verspielten, ja skurrilen Formen und Details, den der Architekt Antoni Gaudí u. a. durch seine Casa Milà und den Palau Güell in Barcelona berühmt machte. Während die einen diesen Architekturstil auf Mallorca bewundern, belächeln andere ihn als *la època de mal gustó*, als »Ära des schlechten Geschmacks«, oder schlichtweg als Kitsch.



Erste modernistische Gebäude auf Mallorca

Das dekorative ehemalige Gran Hotel (CaixaForum, ► 63), das von Lluís Domènech i Montaner entworfen und 1901 in Palma erbaut wurde, war Mallorcas erstes modernistisches Gebäude. Und von 1904 bis 1914 renovierte Antoni Gaudí im Auftrag des fortschrittlichen Bischofs Campíns, der Gaudís im Bau befindliche Kirche Sagrada Família in Barcelona gesehen hatte, die aus dem 14. Jh. stammende Kathedrale von Palma.

Modernistische Fassade des Can Forteza Rey (links und rechts oben), CaixaForum in Palma (rechts)



Gaudí arbeitete in den folgenden zehn Jahren mit seinem Schüler und Assistenten Joan Rubió an diesem Projekt. Sie entwarfen eine elektrische Beleuchtung, Keramikintarsien und schmiedeeiserne Geländer, die an die mallorquinischen Fenstergitter erinnern. Die tiefgreifendste Veränderung war jedoch der Baldachin in Form einer Dornenkrone aus Pappe, Kork, Brokat und Nägeln, der über dem Altar hängt.

Der Meister und sein Schützling

Der Einfluss Antoni Gaudís Anfang des 20. Jhs. ist in der Architektur vieler Gebäude in Palma wiederzuerkennen, u. a. an der Pensió Menorquina und Can Casasayas am Plaça del Mercat – ihre bewegten Fassaden sind mit verspielten Schmetterlingen und Farnmotiven verziert. Gaudí gestaltete außerdem den prächtigen Altar in der Basilika in Lluçà (► 102), bevor er die Insel trotz einiger unvollendeter Projekte aus unbekanntem Gründen 1914 verließ. Sein Schützling Rubió blieb in Sóller und entwarf mustergültige Beispiele modernistischer Architektur, z. B. die Pfarrkirche mit ihren hübschen Türmen und die Banco de Sóller. Werfen Sie einen Blick in Rubió's extravagantes Haus in Sóller, Can Prunera (Carrer Sa Lluna 86–90, <http://canprunera.com>), das heute ein Museum ist.

Lluís Forteza Reis Vermächtnis

Dass der Silberschmied Lluís Forteza Rei der Insel das meist zitierte Werk des Modernismus hinterließ, überrascht. Die auffälligen Mosaiken und schmiedeeisernen Arbeiten an der Fassade seines Hauses Can Forteza Rei in Palma (Plaça Marquès del Palmer) gelten heute als Inbegriff des Modernismus. Von einigen Einheimischen damals als geschmacklos kritisiert, ist dieser Stil heute als ein prägender historischer Einfluss der Inselarchitektur anerkannt.



Insel der Klöster

Um näher bei Gott zu sein und sich zugleich vor Schmugglern und Piraten zu schützen, wurden die Klöster oft auf Berggipfeln erbaut und garantieren noch heute friedliche Stimmung und herrliche Ausblicke. In einigen Klöstern und Heiligtümern findet man Unterkunft, was eine gute Gelegenheit bietet, Mallorca fernab vom Ballermann zu erleben.

Besuch der Bohème

Der Klosteraufenthalt der französischen Schriftstellerin George Sand (1804–1876) begründete einen Trend. Mit ihrem Geliebten Frédéric Chopin bewohnte sie über drei Monate eine kleine Wohnung in den wunderschön eingerichteten Mönchszellen des vormaligen Kartäuserklosters La Cartoixa. »Es wäre unmöglich, dieses Geschenk des Himmels zu beschreiben. Es ist der schönste Ort, um sein Leben wieder zu finden«, schrieb Sand 1838 über das Kloster im Bergdorf Valldemossa (► 96). Hier kann man den Spuren der beiden folgen – bei ihrem »sündigen« Aufenthalt waren die Mönche aber bereits verschwunden.

Zuflucht auf dem Gipfel

Majestätisch und steil erhebt sich der Puig de Randa über den Obst- und Olivenhainen in der mallorquinischen Zentralebene. Auf seinem Gipfel gründete der im 13. Jh. berühmte mallorquinische Mystiker und Gelehrte Ramón Llull das erste Kloster der Insel, das Santuari de Cura de Randa, um in der Einöde Sühne zu üben und philosophische Traktate zu verfassen. Die heutigen Pilger nähern sich ihrem Ziel eher mit dem Rad, erkunden als Gäste des Hotels den Klostergarten und die traditionellen Gerichte des Restaurants oder lassen bei einem Getränk den Blick in die Umgebung des Klosters schweifen. Die 31 Zimmer und vier Juniorsuiten sind mit Fernseher, Telefon, Internetzugang, Bad und Heizung ausgestattet – ganz auf der Höhe der Zeit also und alles andere als hinterwäldlerisch.

Santuari Cura de Randa (rechts), La Cartoixa (oben rechts)

