

Im Herzen Mallorcas

Sie hat dort gelebt, wo wir am liebsten Urlaub machen: Insel-Kennerin Kirsten Lehmkuhl zeigt uns tolle Fleckchen zum Relaxen, Ausgehen und Einkehren



DIE PURE LUST AM LEBEN in der „Havana Bar“ in Palmas Kultviertel Santa Catalina. Ein lockerer Drink (Gin Tonic!), ein paar leckere Tapas und ein kleiner Plausch: Fertig ist das Ausgehglück!

Strand gesucht, Paradies gefunden

Mallorcas Strandschönheiten verstecken sich in kleinen Buchten. So wie die Cala Gat im Nordosten der Insel am Ortsrand von Cala Rajada. Gerade recht für einen Sprung in die Fluten und ein Püschchen unter Schatten spendenden Kiefern. Lust auf Strand-Hopping? Dann auf zum Küstenspaziergang zur Cala Agulla. Vorbei an den Überresten des jahrhundertalten Wehrturms Torre Esbucada ist die Playa in rund einer Stunde erreicht. Infos zur Tour – auch auf Deutsch – unter www.visitcapdepera.com



KLEINE BUCHT, großes Kino: Die Cala Gat ist ein Traum aus Sand, Sonne und Wasser in Türkis. So entspannend!



TASK FORCE mit vier Beinen: Pferde halten die Albufera in Schuss

Ausflug in den wilden Norden

Mit über 2000 Hektar ist der Naturpark s'Albufera Mallorcas größtes Feuchtgebiet. Er liegt bei Alcúdia im Norden der Insel. Über 300 Vogelarten wurden dort schon gesichtet. Echte Hingucker sind die weißen Pferde aus der Camargue. Als Saubermänner und Brandschutz-Spezialeinheit in einem halten sie die Wiesen kurz und vertilgen allzu trockene Pflanzen. Wir genießen die grüne Oase zu Fuß oder per Rad – und immer zum Nulltarif.



EINKUSCHELN in Räume mit viel Holz und Naturstein

HAUSEGEMACHT Caprese de luxe: Tomaten, veganer Mozzarella und Pesto



Schöner als im Märchen

In der „Villa Vegana“ in Selva fühlen sich Mensch und Tier gleichermaßen wohl. Schließlich stehen in dem liebevoll restaurierten Hotel mit nur acht Zimmern die Zeichen auf vegan. Obst und Gemüse fürs Frühstück kommen aus dem eigenen Fincagarten, in dem Feigen-, Oliven-, Zitronen- und Orangenbäumen sprießen. DZ/F ab 140 €, www.villavegana.com



SCHWEIN GEHABT Hängebauchschwein Trudi lebt in der „Villa Vegana“ und fühlt sich pudelwohl am Pool



HEREINSPAZIERT, bienvenido! Erst lassen wir uns im Lokal verwöhnen. Dann schlendern wir zur Kartause, wo Frédéric Chopin und George Sand ihren berühmten Winter auf Mallorca verbrachten

Dorf-Idylle in den Bergen

Ohne einmal richtig Tapas zu essen, fahren wir nicht nach Hause. Im Bergdorf Valldemossa lockt uns das Restaurant „Aromas“ mit seinem blumenumrankten Portal. Da geht uns richtig das Herz auf. Wir lassen uns so typische Snacks wie Tortilla, Spinatkroketten und iberischen Schinken schmecken. Im Sommer natürlich im Original-Dorfhaus-Patio!

Zwischen Hügel und Himmel

Ein geheimnisvolles Ausflugsziel ist der heilige Berg Randa in der Inselmitte. Der einzige Tafelberg Mallorcas verzaubert mit gleich drei Klöstern. Ganz oben in der Schänke des „Santuari de Cura“ freuen wir uns auf einfache Genüsse wie selbst gebackenen Mandelkuchen. Und übernachten können wir in der himmlischen Herberge auch: DZ/F ab 58 €, www.santuariidecura.com

GIPFELSTÜRMER erwartet im höchstgelegenen Kloster „Santuari de Cura“ ein atemberaubender Rundumblick. Allein dafür lohnt sich der Weg über die Serpentine

Ein Sommernachtstraum

An einem lauen Abend am Strand zu sitzen ist ja so was von romantisch. Wir machen's wie die Mallorquiner und ziehen zum Johannistag zur Fiesta de Sant Joan mit Leckerem bepackt ans Wasser, entzünden Kerzen oder sogar ein Lagerfeuer. Das soll – wie hier in Sa Ràpita – die bösen Geister verscheuchen. Mutige springen in dieser Nacht erst über die Flammen, dann ins Meer – bei immerhin 22 Grad. Ein Riesenerlebnis, garantiert unvergesslich!



PICKNICK AN DER PLAYA in der Nacht vom 23. auf den 24. Juni. Am besten rechtzeitig ein gutes Eckchen sichern, z. B. hier am Strand von Sa Ràpita

Charme der Vergangenheit

So schön authentisch! Im Restaurant des Landhotels „Sa Torre de Santa Eugènia“ können wir in einem ungewöhnlichen Speisesaal tafeln. Wo einst Wein gekeltert wurde, gibt's jetzt Gutes wie Kabeljau mit Rosinen und Pinienkernen. Ein bisschen scheint die Zeit in diesem Raum mit seinen riesigen Rundbögen stehen geblieben zu sein. Die Decken sind 8,70 Meter hoch, und bauchige Holzfässer im XXL-Format sind unsere Tischnachbarn.



MAGISCHE Menü-Momente erleben wir im Uralt-Weinkeller aus dem 16. Jahrhundert



WÜRZIGES aus dem Meer: Die „Flor de Sal d'Es Trenc“-Salzblüten sind ein super Mitbringsel

Weißes Gold in schicker Dose

Nanu, was sind das für weiße Berge? Schnee auf Mallorca? Weit gefehlt. In der Sonne glitzern die Salzberge von Ses Salines im Süden der Insel. Das gucken wir uns doch mal näher an und machen eine tolle Tour durch die Salinenlandschaft. Im Lädchen vor Ort decken wir uns ein mit Flor de Sal, den edlen Salzblüten. Manche sind aromatisiert mit Tomate, Lavendel oder Hibiskus. Echte Lieblinge von Mallorcas Sterneköchen und allen, die gern kochen!



KNUSPER, knusper: In Palmas Bäckerei Fornet de la Soca gibt's Köstliches nach mallorquinischen Rezepten

Auf den Geschmack gekommen

Wie gut schmeckt das denn? In der „Bodega Macià Batle“ in Santa Maria schnabulieren wir kleine Teilchen und holen uns dann Mallorca ins Glas. Bei einer Weinprobe auf Deutsch (15 €) werfen wir einen Blick hinter die Kulissen und kosten gleich vier Tropfen – vom Rotwein bis zum erfrischenden Weißen. Salud! www.maciabatle.com



WEINWUNDERLAND Sooo viel hat sich in Sachen Qualität auf der Insel getan. Nicht nur die Tintos aus Binissalem sind feine Tröpfchen