

die größte in sel der balearen mit knapp einer million einwohnern und 3.500 km² fläche hat wohl mehr als einen ruf. für die einen ist es die in sel der deutschen: baller mann und sangria aus eimern, massentourismus und feuchtfrohliche laute nächte. für die anderen ist mallorca die in sel der vielen möglichkeiten und in nur zweieinhalb stunden mit dem flieger zu erreichen. wunderschöne buchten und dauer sonne, ein eldorado für wanderer und freunde des golf sports... sicherlich könnte man über mallorca vieles schreiben. alleine der 90 km lange gebirgszug tramuntana mit bis zu 1.445 m höhe ist es wert, darüber zu berichten, ebenso die langen sandstrände oder das gemäßigte subtropische klima mit durchschnittlich 7,9 sonnenstunden am tag. doch wir haben mallorca besucht, um die villa vegana näher kennenzulernen und um für uns und unsere leser in erfahrung zu bringen, wie weit vegan auf der in sel bereits verbreitet ist, wo man vegane produkte kaufen kann und welches restaurant man besucht haben sollte. vielleicht so viel vorweg: die vegane bewegung konzentriert sich rund um die hauptstadt palma.

unser erstes ziel ist die »villa vegana« (1) im tramuntana-gebirge kurz vor dem schönen dör fchen »les porles«, von palma aus ca. 15 km nordwestlich in richtung valdemossa gelegen. sie ist vom flughafen palma in 15 minuten mit dem auto sehr gut erreichbar.

dort angekommen werden wir mit offenen armen von den gastgebern miriam und jens empfangen. schnell spürt man die familiäre atmosphäre und kann (bzw. will) sich dieser auch nicht entziehen - aber das ist kein muss. auch kinder sind willkommen. das haus liegt am berg, und der blick über die in sel ist eine wucht. es gibt nur vier zimmer; diese sind geräumig, sauber und schön eingerichtet.

ein jedes verfügt über eine terrasse. der pool mit ebenfalls grandioser aussicht ist groß genug, um morgens seine bahnen zu ziehen. die gemeinschaftlichen räume sind sehr gemütlich und offen. auch die gemeinschaftsterrasse für frühstück und abendessen ist weitläufig. wenn man sich zurückziehen möchte, findet man dafür immer ein geeignetes plätzchen.

nun kommen wir zum kulinarischen teil, dem hauptgrund unserer reise hierher. was in der villa vegana auf den tisch kommt, ist ein kunstwerk für die augen und ein genuss für den gaumen. hier werden erfahrung, kreativität und hingabe für die vegane küche auf den punkt gebracht. vom frühstücksglück bis zum dinner der extraklasse wird man bei jeder mahlzeit verwöhnt. alles ist einfach himmlisch lecker! denken sie nicht, ich wurde als autor monetär beeinflusst - alle anderen gäste gaben mir recht. fazit: alles in allem ist die villa vegana eine wunderbarer ort der ruhe mit köstlichster veganer verpflegung.

nach drei tagen verabschieden wir uns und verabreden, dass am ende unserer mallorca-reise ein interview mit miriam und lars stattfinden soll. ein guter grund dafür, zurück- und erneut in den genuss der villa vegana zu kommen.

ausgestattet mit erdmandeln, sojajoghurt, obst und genügend wasser geht es weiter richtung nord, vorbei an valdemossa. dies ist ein bergdör fchen mit nur knapp über 2.000 einwohnern und dem königlichen palast jaumes der ii., das sich jeder urlauber unbedingt ansehen muss.

zehn kilometer weiter und 400 meter über den meeresspiegel steht man im ruhigen örtchen deia, das nicht umsonst als das »künstlerdör f mallorcas« bezeichnet wird. hier haben sich schon zahlreiche persönlichkeiten und filmgrößen wie peter



text: markus megyeri
fotos: sven dehner

mallorca

die villa vegana
und das
vegane
leben der insel



ustinov, ava gardner, andrew lloyd webber oder michael douglas niedergelassen. veganes haben wir hier nicht gefunden, aber ein abstecher lohnt sich allemal.

bei soller fahren wir gen osten. in höhe incas, mallorcas zentrum für schuh- und lederhandwerk, geht es in den norden bis hoch nach port de pol-lenca und an die küste allcudias. bereits aus der ferne kann man die vielen bunten schirme der kitesurfer erkennen. zwischendrin meldet sich ab und an der hunger. in allcudia angekommen wird schnell klar, dass auch hier die vegane gesellschaft nicht tätig ist, und ein 3-gänge-menü à la attila hildmann fällt aus. also bleibt, wie so oft, die selbstversorgung. wie froh ich doch bin, dass mutter natur im laufe der jahrtausende genügend vegane produkte to go kreierte hat: fruchte, gemüse, kräuter, nüsse, wurzeln, samen und co.

wir fahren an der nordostküste wieder in richtung süden und machen in artà kurz halt, um unsere essens- und getränkevorräte für die fahrt aufzufüllen. im einkaufskorb landen melone, paranüsse, dunkles brot und mandelmilch. wären wir eine woche früher hier gewesen, hätten wir am 13. juni dem alljährlichen traditionsfest sant antoni de pàdua (auch aprikosenfeier genannt) beiwohnen können.

nach kurzer pause geht es nach capdepera, in die nordöstlichste gemeinde mallorcas. hier findet man mit blumen geschmückte natursteinhäuser, pflastergassen und die burg mit den am besten erhaltenen festungen mallorcas, die aus dem 13. jahrhundert stammt. nahe capdepera sind wir für eine nacht in dem kleinen, aber feinen 5-sterne-hotel »casas de san barbassa« untergebracht. ein blick in die speisekarte genügt, um zu sehen, dass hier niemand mit veganen besuchern rechnet. selbstverständlich findet man leckere gerichte für den nicht-veganer, und auch für die vegetarier ist gesorgt. doch wer tierproduktfrei speisen möchte, muss sich mit gemüsevariationen und obst begnügen oder kreativ werden. die bedienungen sind sehr nett und geben sich mühe, jeden wunsch zu erfüllen. abgesehen von unserer kulinarischen ausrichtung wurde

für alle annehmlichkeiten gesorgt. die gäste finden hier eine idyllisch in die landschaft eingebettete anlage, gut ausgestattete gemütliche zimmer und einen traumhaften pool ohne störende nachbarn oder geräusche. wer gerne etwas mehr promenadenfeeling haben möchte, findet im nahe gelegenen bekanntem badeort cala tjada bestimmt ein freies plätzchen.

tipp:

cala torta (»storten-bucht«) ist eine kleine verträumte bucht mit breitem sandstrand. sie befindet sich ca. 8 km nordöstlich von artà und bietet einen grandiosen ausblick, kristallklares wasser und ruhe.

bereits am nächsten tag fahren wir weiter. entlang der ostküste mit blick aufs meer geht es über canyamel, costa dels pins und son servera nach cala millor. hier wechseln wir auf die via centura (autobahn) richtung landesinnere. in höhe cala millors fahren wir auf die via centra nach manacor und dann weiter nach llucmajor. unser ziel ist das hotel son julia, ebenfalls ein 5-sterne-hotel, in dem wir gute aussichten haben, etwas veganes auf den teller zu bekommen - dachten wir zumindest. schnell stellten wir fest, dass auch hier sehr gutes essen serviert wird, aber veganes noch keinen platz auf der speisekarte gefunden hat. selbstverständlich werden sonderwünsche angenommen, und man gibt sich hier große mühe, diese zu erfüllen. das personal ist absolut top. die zimmer und die anlage, ein altes herrenhaus, sind sicherlich eine schwärmerie wert, aber nur deswegen sind wir nicht hier. fazit: ein edles haus für nicht-veganer.

im zentrum von palma.

erste location:

ziva to go

die letzten vier tage unserer reise nutzen wir, um das zentrum von palma, die dort ansässigen veganen lokale und den einzigen veganen supermarkt mallorcas zu besuchen.

beginnen wir mit dem »ziva to go«, gelegen im alternativen viertel santa catalina im westlichen teil des zentrums, zu fuß nur 10 minuten vom

placa de mallorca entfernt. das ziva to go ist klein, aber die auswahl im tresen ist mehr, als ich erwartet hatte. hier gibt es grüne smoothies, tagesgerichte, suppen, salate und leckere desserts wie chiasamen in erdbeersoße mit kokosflocken.



powerriegel für unterwegs werden ebenfalls angeboten. auch



superfoods von macapulver bis gerstengras und spirulina sind hier erhältlich. wir probierten die grünen smoothies, salate, desserts und einen riegel für zwischendurch. nachdem ich der netten dame hinter dem tresen mitteile, dass ich einen derartigen laden gerne in deutschland hätte, erzählte sie mir ein wenig über die schwedische inhaberin und dass der zweite laden auf der anderen seite der insel bereits in planung ist. wunderbar! bevor sie das ziva to go aufsuchen, sollten sie sich über die öffnungszeiten (montags hat das bistro geschlossen) telefonisch informieren. die angaben im internet stimmen nicht unbedingt. fazit: alles schmeckt sehr lecker, ist aber einen tick teurer als gewohnt. sehr empfehlenswert!

bon lloc

gut gesättigt, aber nicht voll lassen wir das auto stehen und laufen unser nächstes ziel, das »bon lloc« an. es wurde im jahr 1978 gegründet und ist damit vielleicht das erste vegetarisch-vegane restaurant mallorcas. das lokal liegt mitten im guten viertel la lonja nahe an

der berühmten einkaufsmelle, dem passeig des born. bisher hatten wir über das bon lloc nur gutes gehört, also treten wir ein. zu unserem erstaunen ist das restaurant nicht wie angekündigt voll, sondern es sind nur zwei tische belegt. es herrscht eine irgendwie kalte atmosphäre. die tafel an der wand lässt schnell ahnen, dass hier nur ein oder zwei tagesgerichte angeboten werden. auf nachfrage wird uns das bestätigt. die bedienung ist weder zuvorkommend noch flexibel. auch dass wir für das veganmagazin recherchieren, interessiert nicht wirklich. nach einigem hin und her bestellen wir nur eine flasche wasser und die suppe des tages, eine spargel-lauchcreme-suppe. nachdem die suppe dann eiskalt serviert wurde, war das bon lloc bei mir unten durch. doch man sollte anständig lesen, bevor man kritik ausspricht, denn auf der tafel stand gazpacho, und das wird ja bekanntlich immer kalt serviert. die geringe auswahl war wohl der tageszeit geschuldet - um 16.30 uhr nachmittags ist das eben so.

fazit: bitte testen sie es selbst und geben gerne ihre erfahrungen an uns weiter.

temple natura

am nächsten tag besuchen wir das »temple natura« (5). der name verspricht einiges, und es liegt nur einen kilometer vom bon lloc entfernt. unser erster anlauf ist ein reinfall, denn das kleine gusserne eingangstor ist mit einer großen fahrradkette verschlossen. öffnungszeiten findet man nicht. also kommen wir nach einer kleinen city-tour zurück und dürfen eintreten, obwohl im überschaubaren zen-



markus megyeri im bon lloc



mallorca



mallorca





garten eine kindergeburtstagsfeier nur für geladene gäste stattfindet. chisko, der sehr sympathische mann an der bar im eingangsbereich, nimmt sich unser an und erklärt die umstände. im kühltesen neben der bar entdecke ich einige süßspeisen: dunkles baklava (unbedingt versuchen!) und kuchen, natürlich vegan. wir testen beides und sind begeistert. oben-dreie bekommen wir einen spezial-eiskaffee vom inhaber fernandez philipp, der sich kurz zuvor an die bar gesellte. auch der eiskaffee, serviert mit kaffeeiswürfeln und gewürzen, ist der hit. wir stellen das veganmagazin vor und fernandez ist sofort bereit, uns einige fragen zu beantworten. wir erfahren, dass der temple natura eine art begegnungsstätte für gleichgesinnte ist und nach wunsch gekocht wird. eine richtige speisekarte gibt es noch nicht - aber es funktioniert. für den tee- und superfoodladen gleich nebenan ist sein bruder zuständig. mutter maria, die gute seele des hauses, kümmert sich um die küche. fernandez selbst ist ein kreativer koch und offen für neue kulinarische einflüsse. er nutzt gerne frische zutaten und kräuter. fernandez trägt die vegane welt in sich und möchte gerne über die dinge sprechen, wie sie sind, ohne dabei jemanden vor den kopf zu stoßen. sein ziel sei es, auf der in-sel mehr bewusstsein zu schaffen, sagt er. kurz bevor wir uns verabschieden, sehe ich mir den kleinen verträumten zen-garten im hinterhof an. nicht groß, aber groß genug, um zu speisen und die stille zu genießen.

fazit: die große gastfreundschaft und die individualität des betreibers und der kollegen lassen leicht über die eine oder andere abgeschlagene ecke im raum hinwegsehen. sehr empfehlenswert!

lo vegano

für die einheimischen und interessierte touristen braucht es einen ort, an dem man vegane produkte kaufen kann. dafür gibt es im herzen von palma einen veganen supermarkt, das lo vegano. bereits von außen wirkt der supermarkt sehr ein-

ladend. innen erwarten uns keine engen gänge und prallgefüllten regale, sondern ein heller und aufgeräumter raum. der supermarkt verfügt über ein sehr gutes produktsortiment und viele bekannte marken. von sqjajoghurt, mandelmilch und nüssen über schokolade, riegel und bücher ist alles da, was das vegane herz begehrt. es ist nichts überteuert, und die ausgiebige beratung an der kasse gibt es gratis dazu. sarah und patrick, die beiden besitzer, führen das lo vegano in palma seit knapp zwei jahren, und die zahl der kunden wächst. der laden ist eine echte bereicherung.

fazit: große auswahl zu fairen preisen!



das lo vegano, mallorca veganer supermarkt



demnächst eröffnet die cantina vegana in palma. von insidern, die die vorpremiere erleben konnten, wissen wir, dass dort sehr lecker gekocht wird und das service-team sehr sympathisch ist.

überhaupt konnten wir auf mallorca feststellen, dass eine starke bewegung rund um die themen vegan und nachhaltig stattfindet. diese entwicklung freut uns und lässt auf weitere highlights hoffen. ganz unten findet ihr noch einige adressen zum ausprobieren.

das interview mit miriam und jens von der villa vegana könnt ihr lesen unter www.dasveganmagazin.de/miriamundjens