

MALLORCA RESIDENT

Magazin für die Ostküste

Santanyí

- Instagram-Bucht wird künftig überwacht S. 4

Cala Millor

- Porträt: Barber Angels helfen Bedürftigen S. 11

Cala Figuera

- Ausflug: Auf Foto-Safari mit Andreas Skrypzak S. 26

Artà, Felanitx, Manacor

- Reportage: Besuch in den Markthallen des Ostens S. 32

Cala Murada

- Historie: So lebte man hier vor 67 Jahren S. 36

Ausgabe 4/2025 Wird kostenlos verteilt

Mit allen wichtigen Telefonnummern

- Artà**
 - 1 deHaas & Partner, Immobilien
 - 2 Medica Mallorca Llevant, Arzt
 - 3 Pa i Mes, Bäckerei
 - 4 Ralf Ocker, Arzt
- Cala Bona**
 - 5 El Templo del Cabello, Friseur
- Cala d'Or**
 - 6 Ambulanta, Arzt
 - 7 Centro Medico, Arzt
 - 8 Culinary Lab, Kochkurse
 - 9 Excellent Dent, Zahnarzt
 - 10 Kathrin Scholz, Physiotherapie
 - 11 Pegels & Partner, Immobilien
- Cala Figuera**
 - 12 El Momento del Mar, Restaurant
- Cala Mencia**
 - 13 Nou Cactus, Restaurant & Bar
 - 14 Vista Romantica, Restaurant
- Cala Millor**
 - 15 Cut for Cut, Friseur
 - 16 Floyd Clinic, Arzt
 - 17 Schober & Partner, Immobilien
 - 18 Praxis Thomas Meiners, Arzt
 - 19 Yolo, Restaurant
 - 20 Zahnarztpraxis Schmieder
- Cala Murada**
 - 21 Halali, Restaurant
- Cala Ratjada**
 - 22 Allfinanz Mallorca SL, Finanzen
 - 23 Balus, Restaurant
 - 24 Mayer & Dau, Immobilien
 - 25 Ocean Fitness, Gym
 - 26 Steffis Segunda Mano
- Cales de Mallorca**
 - 27 Schlemmerhexle, Restaurant
- Costa de los Pinos**
 - 28 Golf Club Son Servera
- Felanitx**
 - 29 Lucas Froese Real Estate
- Manacor**
 - 30 Mimosa, Floristeria
 - 31 MiVet, Tierarzt
 - 32 Monte Sinai, Restaurant
- Porto Cristo**
 - 33 Andreu Juliá, Zahnarzt
 - 34 Atlas Mini Market
 - 35 Claudia's Cafeteria
 - 36 Galerie Margarita
 - 37 Hüther & Partner, Immobilien
 - 38 Kurt Rent-a-car
 - 39 L'incontro, Pizzeria
 - 40 Mimosa Garten Center
 - 41 Moni's Cafeteria
 - 42 Salza, Restaurant
- Portocolom**
 - 43 Organic, Restaurant
 - 44 Taste it, Restaurant
 - 45 Yosoy, Restaurant
- Portopetro**
 - 46 Poc a POCO, Bar & Boutique
- Sa Coma**
 - 47 Peluqueria Anja, Friseur
- Santanyi**
 - 48 7 Vidas, Boutique
 - 49 Backstube Santanyi
 - 50 Indian Summer, Boutique
 - 51 La Bodega de la Rubia
- Sineu**
 - 52 La Bodega de la Rubia
- Son Carrió**
 - 53 Alma-Cas Patró, Restaurant
- Son Servera**
 - 53 Sa Botiga de Ca s'Hereu, Bioladen

An diesen Punkten gibt es den MR jeden Monat neu:



**MALLORCA
RESIDENT**

Magazin für die Ostküste

Liebe Leserinnen und Leser,

der Frühling auf Mallorca ist zurück – und er hat allerlei im Gepäck. In diesem Monat natürlich vor allem die Semana Santa! Die wird an der Ostküste nicht einfach gefeiert, sondern regelrecht zelebriert. Zwischen Kapuzenmännern, stummen Prozessionen und dramatischen Inszenierungen der Passion Christi wird klar: Hier geht es nicht um touristisches Beiwerk, sondern um gelebte Tradition – roh, ehrlich und bewegend. Wer sich darauf einlässt, sieht die Insel mit anderen Augen.



Apropos Augen: Unsere Empfehlung für alle, die lieber durch die Linse als durch Weihrauchschwaden schauen, sind die Fototipps von Andreas Skrypzak. Er nimmt Sie mit zu den besten Spots entlang der Ostküste.

Und wenn wir schon draußen sind, bleiben wir doch gleich dort. In dieser Ausgabe dreht sich viel um den Aufenthalt im Freien. Um selbstgebaute Outdoor-Küchen, Grillausflüge zu Picknickplätzen und natürlich ist auch wieder eine Tour mit dem Genussradler Herbert Rönneburg dabei.

Neu ist unsere Rubrik „Fang des Monats“, in der die Gilde der Fischer von Cala Bona und Porto Cristo saisonale Meerestiere vorstellt, die sie frisch vom Boot in ihrer Verkaufsstelle anbieten.

Für die Reportage im April haben wir die Markthallen an der Ostküste unter die Lupe genommen. An den urbanen Stil der Mercados in Palma kommen sie (noch) nicht heran, aber wer frisch und lokal einkaufen möchte, ist hier bestens aufgehoben.

Bei all dem werden Sie feststellen, dass der Frühling manchmal gar nicht wirkt wie ein Neubeginn, sondern eher wie ein lang vermisser Freund, der Ihnen sagt: Jetzt ist die Zeit, sich wieder zu öffnen. Türen, Fenster, Herzen. Mallorca hat schon mal angefangen.

Ihre

Christiane Sternberg

**MALLORCA
RESIDENT**

Magazin für die Ostküste

Deposito Legal: PM 00533-2024
Carrer dels Navegants 1
07680 Porto Cristo
Islas Balears

 mallorcaresident.magazin
 mallorca_resident_magazin

 Redaktion: 689 67 15 91
 Anzeigen: 634 34 52 52
 @ redaktion@mallorca-resident.com
 @ anzeigen@mallorca-resident.com

 www.mallorca-resident.com

Santanyi

Instagram-Bucht wird in diesem Sommer wissenschaftlich überwacht

Im Ergebnis sind Zugangsbeschränkungen in Planung



Die malerische Badebucht Caló des Moro wird im Sommer zur wissenschaftlichen Versuchsanordnung: Das Rathaus von Santanyi hat ein ambitioniertes Forschungsprojekt in Zusammenarbeit mit der Universität der Balearen (UIB) auf den Weg gebracht. Ziel ist es, die Belastungsgrenze der beliebten Naturbucht zu

ermitteln und fundierte Kriterien für eine nachhaltige Besucherlenkung zu entwickeln.

Durchgeführt wird die Untersuchung von der Fundació Universitat Empresa de les Illes Balears (FUEIB), die während der Sommermonate ein umfassendes Monitoring startet. Dabei kommen moderne

Technologien zum Einsatz: automatische Besucherzähler, Drohnenflüge zur Analyse von Bewegungsmustern und Dichte, sowie Umweltdatenanalysen zur Bewertung möglicher ökologischer Schäden. Zusätzlich sind Besucherbefragungen geplant, um auch subjektive Eindrücke in die Auswertung einfließen zu lassen. Mathematische Modelle sollen die optimale Anzahl an Besuchern bestimmen, die die sensible Küstenlandschaft verkraften kann.

Hintergrund des Projekts ist das wachsende Interesse am Caló des Moro, das jedes Jahr Tausende Besucher anzieht – oft mit negativen Folgen für Natur, Infrastruktur und Sicherheit. Mit dem neuen Ansatz will Santanyi der touristischen Übernutzung einen Riegel vorschieben und eine nachhaltige Balance zwischen Naturerlebnis und Schutz schaffen.

Die Gemeinde sieht das Projekt als zentralen Baustein ihrer Umweltstrategie. Die Ergebnisse sollen ab Herbst in konkrete Maßnahmen münden – von Zugangsbeschränkungen bis hin zu Lenkungssystemen. Santanyi setzt damit ein klares Zeichen: Für Naturschutz, wissenschaftlich fundierte Entscheidungen und einen achtsamen Tourismus.

Son Macià

Hoffnung für ein Stück Dorfgeschichte

Ca Ses Monges soll als Gemeinbesitz erhalten bleiben

Gute Nachrichten für Son Macià: Der Consell de Mallorca setzt sich dafür ein, dass das historische Gebäude Ca Ses Monges – das Haus der Nonnen – in öffentlicher Hand bleibt. Präsident Llorenç Galmés versprach bei einem Treffen mit der Nachbarschaftsvereinigung, sich für eine Änderung der künftigen Nutzung einzusetzen.

Die Einwohner kämpfen schon lange dafür, dass das ehemalige Nonnenkloster der Gemeinde erhalten bleibt. Ca Ses Monges hatte in dem Ort historisch eine große soziale Bedeutung. Die frommen Schwestern

widmeten sich der Krankenpflege, das Gebäude diente als Nähzentrum und später auch als Kindergarten. In dem Manifest der Bewohner heißt es: „Das Gebäude konnte dank der Macianer errichtet werden, die den Nonnen das Land für den Bau eines Klosters schenkten und Spenden für den Bau leisteten.“ Die Anwohner beklagen, dass „das Kloster vor vielen Jahren nach dem Weggang der Nonnen geschlossen und von da an ohne Rücksicht auf die Stadt zum Verkauf angeboten wurde.“ Sie fordern, dass Ca Ses Monges für soziale Zwecke genutzt werden kann.

Artà

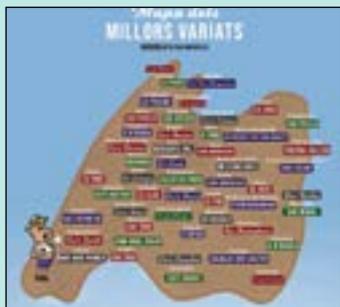
Straßenumbenennung für Städtepartnerschaft

Adé, Carrer de l'Estel – hola, Carrer d'Hinojosa del Valle! Artà benennt die kleine Straße am Plaça de l'Ajuntament um. Zwischen Artà und der Gemeinde Hinojosa del Valle besteht seit 2005 eine Städtepartnerschaft. Zum 20. Jubiläum dieser Verbindung hat das Ajuntament nun beschlossen, eine Straße nach der Schwesterstadt zu benennen. Damit sollen, so die offizielle Begründung, die historischen und kulturellen Bindungen zwischen beiden Städten gestärkt werden.

Ostküste

Typisch mallorquinische Mahlzeiten

Mallorcas kulinarische Vielfalt präsentiert die Instagramseite @variatmallorqui. Bei den Restaurantkritiken stehen hier nicht die Edel-Lokale mit komplizierten Mahlzeiten im Mittelpunkt, sondern mallorquinischen Hausmannskost. In regelmäßigen Abständen veröffentlichen die Tester eine Liste der besten Restaurants, die mallorquinische Traditionsgerichte servieren. In der diesjährigen Aufzählung sind an der Ostküste acht Lokale benannt, bei denen man mallorquinische Vielfalt auf dem Teller und einheimisches Publikum im Gasträum findet: Els Arcs in Artà, Can Patilla in Capdepera, Taberna Gallega in Son Servera, Son Colom in Sant Llorenç, Bar Berlin und Bar Mingo in Manacor, Ca N'Ussola in Felanitx und Can Gelat in Santanyí.



Capdepera

Auszeichnungen für nachhaltige Strände

Die Stadtverwaltung von Capdepera hat für fünf Strände die Auszeichnung „Bandera Eco-playas 2025“ erhalten: Cala Mesquida, Cala Agulla, Son Moll und Canyamel, die ihre Zertifizierung erneuert haben, und Font de Sa Cala, der sie zum ersten Mal erhält. Die Flaggen würdigen die Qualität aus ökologischer, touristischer und nachhaltiger Sicht.

Artà

Der Weg ist frei für Sozialwohnungen

Stadtverwaltung erwirbt Grundstück für den Wohnungsbau

Das Rathaus von Artà hat für rund 663.500 Euro zwei Grundstücke erworben – eines im Ortskern, das künftig Platz für öffentlichen Wohnraum bieten soll, und eines an der Straße Costa de Sant Salvador, das als neue Grünfläche der Allgemeinheit zugute kommen wird.

Das größere Grundstück liegt am Carrer de Ciutat, direkt am Ortseingang von Artà, wenn man von Manacor kommt. Mit einer Fläche von gut 760 Quadratmetern soll es dem balearischen Wohnungsinstitut IBA-VI übergeben werden, um dort Mietwohnungen mit sozialer Ausrichtung zu schaffen. Die Finanzierung erfolgte durch eine einstimmig beschlossene Kreditänderung im Gemeinderat im vergangenen September. Das Projekt

ist Teil der Strategie der Gemeinde, bezahlbaren Wohnraum zu fördern und dem Wohnungsdruck auf dem Inselmarkt entgegenzuwirken.

Der zweite Kauf soll dafür sorgen, dass mehr Erholungsfläche geschaffen wird. Für rund 6.375 Euro sicherte sich die Gemeinde ein 850 Quadratmeter großes Grundstück an der Straße Costa de Sant Salvador. Dort soll in Zukunft eine öffentliche Grünfläche entstehen – ein Ort der Entspannung für Bewohner und Besucher, mit freiem Zugang und Blick auf die Stadt. Mit beiden Projekten will Artà Lebensqualität schaffen: durch bezahlbares Wohnen und durch neue, naturnahe Freiräume. Ein Schritt in Richtung lebenswerteres und sozial gerechtes Dorf.

Reserva Marina del Migjorn

30.000 Euro Strafe für illegale Fischerei

Zusammenarbeit zum Schutz der Unterwasserwelt

In Santanyí fand kürzlich eine Konferenz zur weiteren Zusammenarbeit für das Meeresschutzgebiet Migjorn statt. Ziel der Veranstaltung war es, den Austausch zwischen den verschiedenen Akteuren, die an der Nutzung und dem Schutz dieses Naturgebiets beteiligt sind, zu fördern. Unter den Teilnehmern waren Vertreter der Gemeinde Santanyí, der Direktion für Fischerei der Balearenregierung sowie Berufs- und Freizeitfischer.

Das Meeresschutzgebiet Migjorn liegt zwischen Cap Blanc und Cala Figuera und ist bekannt für seine reiche Unterwasserwelt. Freitauchen ist im gesamten Reservat gestattet, für das Gerätetauchen mit Sauerstoffflaschen ist jedoch eine Genehmigung erforderlich. In beiden Fällen ist das Mitführen von Geräten zum Unterwasserfischen oder zum Fang von Meerestieren verboten.

Im vergangenen Jahr wurde Anzeige gegen zwei Unterwasserfischer erstat-

tet, weil sie im Meeresschutzgebiet Migjorn einen 37 Zentimeter langen Zackenbarsch gefangen hatten.

Dank intensiver Koordination zwischen verschiedenen Verwaltungsebenen und den örtlichen Behörden konnten die Täter identifiziert und strafrechtlich verfolgt werden. Einer war ein erfahrener Fischer, der regelmäßig an Speerfischwettbewerben teilnimmt, und der andere Eigentümer eines professionellen Fischerboots. Nur eine gute Zusammenarbeit zwischen Behörden und der lokalen Verwaltung kann illegale Aktivitäten zu verhindern und die Einhaltung der Naturschutzgesetze gewährleisten.

Die aktuelle Gesetzgebung sieht für Verstöße gegen die Fischereivorschriften in den geschützten Gebieten Strafen von bis zu 30.000 Euro vor. Die strengen Sanktionen sind entscheidend, um die einzigartige Unterwasserwelt zu bewahren.

Canyamel

Baustelle mitten in der Urlaubssaison**Unternehmer fürchten Umsatzeinbußen und fordern eine Verschiebung der Bauarbeiten**

In Canyamel herrscht Aufruhr: Mitten im Zentrum sollen in Kürze umfangreiche Bauarbeiten starten – ausgerechnet zum Beginn der touristischen Hochsaison. Während Geschäftsleute, Hoteliers und Anwohner seit Wochen versuchen, den Start der Bauarbeiten auf den Herbst zu verschieben, lässt sich die Gemeinde davon nicht beeindruckt. Über drei Monate sollen die Bauarbeiten dauern. Es drohen Staub und Lärm, verärgerte Gäste und Umsatzeinbußen.

Am härtesten wäre das Restaurant El Mesón mit seiner beliebten Außenterrasse betroffen – diese wird durch Bauzäune und Maschinen unbenutzbar. Auch eine benachbarte Souvenirboutique verliert ihre Terrasse und hat künftig nur schwer zugängliche Eingänge. Damit bricht vielen Betrieben gerade in den umsatzstärksten Monaten ein Großteil ihrer Einnahmen weg.

Für die Hotellerie könnte die Baustelle ebenfalls gravierende Folgen

haben: Das Hotel Laguna würde seinen Hauptzugang verlieren, was bei Anreisen für Chaos sorgen und Gäste zur Konkurrenz treiben könnte. Ähnliche Befürchtungen bestehen für das Canyamel Park, wo ebenfalls Bauarbeiten vor dem Eingang geplant sind – ein Albtraum für jeden Urlaubsbeginn.

Doch das ist nur die Spitze des Eisbergs. Auch der Supermarkt Eroski, mehrere Boutiquen, eine Apotheke, ein Ärztezentrum, Friseure, Cafés, eine Bäckerei und weitere Restaurants rund um den Ortskern befürchten einen massiven Rückgang der Laufkundschaft. Bauzäune und schwer zugängliche Straßen könnten das Gesamtbild des Urlaubsortes stark beeinträchtigen.

Nach Angaben des Hotelverbands Gabella ist es bereits das zweite Mal, dass er sich an die Stadtverwaltung gewandt und eine Verschiebung der Bauarbeiten um einige Monate beantragt hat. „Die Antwort auf die erste Frage war, dass es nicht genügend Gründe gab, die Arbeiten zu verschieben“, sagt Antònia Moll, Präsidentin der Hoteliers.

Sant Llorenç / Manacor**Fahrraddieben auf die Spur kommen****Bei BiciRegistro kann man sein Fahrrad registrieren lassen**

Fahrradbesitzer können ihre Räder sicherer machen – mit BiciRegistro, einem landesweiten Fahrradregister. Ziel des Systems ist es, Diebstähle zu verhindern und gestohlene Fahrräder leichter an ihre Besitzer zurückzugeben.

Wer sich auf der Website registriert hat, muss seine Informationen bestätigen lassen. An der Ostküste ist das an folgenden Stellen möglich: In Sant Llorenç bei der Gestoria Administrativa (C/ Sol Naixent), in Manacor bei der Gestoria Joan Nadal (C/Velazquez 7) und bei

der Assessoria Laboral Januar (C/ Amargura 1). Für sieben Euro erhält man ein Identifikations-Kit mit einem QR-Code. Das System hat sich als effektives Mittel gegen den illegalen Handel mit gestohlenen Rädern bewährt.

Auf der Website des BiciRegistro gibt es eine Liste verschwundener Räder sowie eine Übersicht über von der Polizei sichergestellte Fahrräder. Die Laufzeit der Registrierung beträgt zehn Jahre.

**Manacor****Auflagen für Legalisierung**

Wer im Gebiet der Gemeinde Manacor ein Gebäude im ländlichen Bereich nachträglich legalisieren möchte, muss strenge Regeln einhalten. Das Ajuntament hat dafür folgende Kriterien beschlossen: Die Regelung gilt nur für Wohnhäuser, die Bauprojekte müssen Standards zur Energieeffizienz, Reduzierung von Lichtverschmutzung und traditioneller Bauweise erfüllen. Außerdem ist eine passende Wasseraufbereitung nach Vorgabe des Balearen-Wasserplans Pflicht.

Cala d'Or

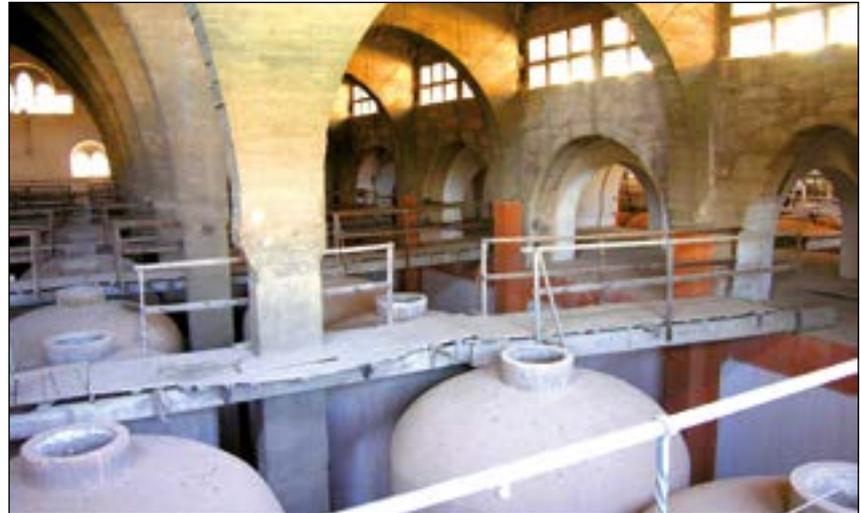
**Tageszentrum für
pflegebedürftige Senioren**

In Cala d'Or wird vermutlich schon im Mai das neue Tageszentrum im Carrer Molins öffnen. Derzeit läuft die Ausschreibung für die Verwaltung der Einrichtung. Das Zentrum soll eine zentrale Anlaufstelle für pflegebedürftige Menschen ab 65 Jahre werden – mit Angeboten, die weit über die reine Betreuung hinausgehen. Geplant sind sozialmedizinische Dienste, Rehabilitationsprogramme, individuelle Aktivitäten, die auf die Bedürfnisse der Nutzer zugeschnitten sind, sowie ein Speisesaal. Auch pflegende Angehörige sollen entlastet und unterstützt werden – etwa durch Beratungen oder begleitende Maßnahmen. Mit dem Zentrum schafft die Gemeinde ein wichtiges Angebot für ältere Menschen, die tagsüber Betreuung benötigen, aber weiterhin zu Hause leben können. Gleichzeitig werden Familien gestärkt, die oft allein mit der Pflege betraut sind.

Felanitx

**Neues Leben für eine
symbolträchtige Bodega**

Für Es Sindicat können junge Architekten Ideen einreichen



Der Countdown für die Wiederbelebung von Es Sindicat in Felanitx läuft: Der internationale Architekturwettbewerb European 18 hat die Ausschreibung für die Sanierung der historischen Bodega eröffnet. Bis zum 29. Juni können junge Architekten aus ganz Europa ihre Entwürfe einreichen. Das zwischen 1919 und 1922 erbaute Gebäude war einst eine der größten Weinkooperativen Spaniens und zählt heute zu den bedeu-

tendsten Industriedenkmälern des Landes. Der Vorschlag, Es Sindicat in den Wettbewerb aufzunehmen, stammt von der Generaldirektion für Wohnungswesen und Architektur der katalanischen Regierung in Zusammenarbeit mit dem Consell de Mallorca als dem Eigentümer der Immobilie und der Stadt Felanitx. Es ist einer von acht Wettbewerbsbeiträgen aus ganz Spanien und der einzige von den Balearen.

Capdepera

Naturraum wird öffentliches Land

Die Balearenregierung kauft Son Jaumell und drei Traumbuchten

Ein traumhaftes Stück Natur im Gebiet von Capdepera geht in öffentliches Eigentum über. Das 490 Hektar große Anwesen Son Jaumell sowie die umliegenden Cala Mitjana, Cala Torta und Es Pins Campaners im Bereich von Artà wechseln für 3,4 Millionen Euro den Besitzer. Hier nimmt die Balearenregierung ihr Vorkaufsrecht wahr und macht Son Jaumell zum ersten großen öffentlichen Naturraum der Gemeinde. Die Ländereien, die zuvor im Besitz von Cala Cristal, S.L. waren, werden in den

Naturpark Llevant integriert und erweitern so das Umweltschutznetzwerk der Regionalregierung. Dieser

Kauf, so der Bürgermeister, eröffnet Capdepera neue Möglichkeiten. Das Anwesen wird für die Öffentlichkeit zugänglich sein, sodass Besucher es erkunden und an Initiativen zu Artenvielfalt und Geschichte des Anwesens teilnehmen können.



Foto: Consell de Mallorca, Ajuntament Capdepera

Mobile Warnung vor Katastrophen

RiscBal: Neue App warnt in Echtzeit vor Naturgefahren auf Mallorca

Eine neue App soll künftig dabei helfen, Naturgefahren auf den Balearen frühzeitig zu erkennen und sich besser darauf vorzubereiten. Die „RiscBal-App“, entwickelt vom Observatorium für Naturrisiken und Notfälle der Balearen (Risc-Bal), ermöglicht es, aktuelle Umweltgefahren wie Überschwemmungen in Echtzeit zu verfolgen. Bereits über 5.000 Nutzer haben die App heruntergeladen. Sie bietet derzeit Informationen zum Hochwasserrisiko auf den Balearen, dem Status von Sturzbächen und zeigt eventuell auftretende hydrometeoro-



Bei der Flutkatastrophe in Sant Llorenç 2018 kamen 13 Menschen ums Leben

logische Warnungen an. Dank eines dichten Netzes von Messstationen, die alle 10 Minuten aktuelle Daten senden, können Nutzerinnen und Nutzer frühzeitig gewarnt werden und sich in Sicherheit bringen. Über das Überwachungsnetz Risc-Bal-Control zeigt die Anwendung

Daten zum Wasserstand in Torrents an, wo an an 53 Stationen Sensoren installiert sind. Darüber hinaus werden an 30 Messpunkten Daten zu Niederschlag, Bodenfeuchtigkeit und Lufttemperatur erhoben. Außerdem sammelt das System Kennzahlen von 42 AEMET-Stationen auf den Balearen.

Vorgestellt wurde die App bei der II. RiscBal-Konferenz, einem Treffen von Forschern und Notfallmanagern. Die App richtet sich an die Bevölkerung ebenso wie an Fachleute – und soll mittelfristig auch weitere Naturgefahren wie Waldbrandrisiken oder Erdbebenmeldungen integrieren. ◀

Schon jetzt ans Wassersparen denken

Die Balearen-Regierung starten eine neue Aufmerksamkeits-Kampagne

Angesichts besorgniserregender Wasserreserven hat die Balearen-Regierung eine neue Aufklärungskampagne gestartet. Unter dem Motto „Sense aigua no hi ha futur – Estalvia H2O“ („Ohne Wasser gibt es keine Zukunft – Spar H2O“) ruft das Umweltministerium zum bewussten Umgang mit Wasser auf. Der Hintergrund: 90 % der Inselflächen der Balearen befinden sich aktuell in der sogenannten „Pre-Alarm“-Stufe wegen Trockenheit.

Zwar haben die jüngsten Regenfälle zu einem leichten Anstieg der Vorräte geführt, die Situation bleibt jedoch angespannt. Die Trinkwasserspeicher auf Mallorca sind gerade mal etwas über die Hälfte gefüllt. Besonders kritisch: Im Sommer

steigt der Wasserverbrauch stark an, während die Niederschläge minimal sind.

Laut des balearischen Wasserwirtschaftsamtes verbraucht eine einheimische Person pro Tag normalerweise 260 Liter. Touristinnen und Touristen kommen sogar auf 320 beziehungsweise 450 Liter Wasser am Tag. Im Sommer wird der Pro-Kopf-Verbrauch als Teil von Notfallplänen immer wieder gedeckelt.

Mallorcas Wasserversorgung wird zu rund 15 % durch Entsalzungsanlagen gedeckt, auf Menorca sind es 12 %, auf Ibiza sogar 60 %. Im Falle eines Dürrealarms müssen die Kommunen Nutzungseinschränkungen erlassen. Zudem müssen dann 50 % des zur Verfügung gestellten Wassers

aus Entsalzung stammen.

Umweltminister Juan Manuel Lafuente betonte, dass „nachhaltiges Wassermanagement alle Aspekte umfasst: Reduzierung des Verbrauchs, Verringerung von Leckagen, Beitrag zur Entsalzung und die Wiederverwendung von aufbereitetem Wasser.“ Generaldirektor Joan Calafat ergänzte, dass „von 90 Hektometern aufbereitetem Wasser 50 nicht wiederverwendet werden und im Meer landen“.

„Wassersparen geht uns alle an – Residenten, Unternehmer, Touristen“, so Lafuente. Auch auf Deutsch wird über TV, Radio und Social Media zur Mithilfe aufgerufen. Wer heute spart, hilft mit, Mallorcas Zukunft zu sichern. ◀



Klassiker mit Traumgarten

Ich kenne und schätze ihn und seine Küche seit rund 25 Jahren: Roland Schulte. Ein ruhiger Mann, bescheiden, super sympathisch und ein genialer Koch. 1994 kam er aus Niedersachsen nach Mallorca.

Vor seiner Selbständigkeit im Mai 2011 mit dem eigenen Restaurant Roland in Porto Cristo kochte er in Restaurants wie Es Clos in S'Alqueria Blanca, Reserva Rotana bei Manacor, Albacora in S'Illot oder Cap Vermell Vintage 1934 in Canyamel. Er hat sich natürlich entwickelt und verbessert, aber er ist seinem Stil in all den Jahren treu geblieben. Roland schert sich nicht um Trendprodukte und Kochmoden, er kocht, wie er es einst in Deutschland gelernt hat und wie es seinen Gästen schmeckt: Klassisch und perfekt mit besten Produkten und in ausreichenden Portionen. Doch keineswegs langweilig, auch Roland Schulte weiß, wie man Gerichte kunstvoll verfeinert und ihnen den besonderen „Kick“ verleiht. Ein kleiner asiatischer Touch darf da nicht fehlen. Vor allem weiß er, wie man leckere Saucen herstellt, die Fleisch oder Fisch veredeln, und für die man am liebsten den Teller abschließend abschlecken möchte. Auch wenn es vor allem Deutsche

und Schweizer sind, die sein Lokal füllen – 90 Prozent sind Stammgäste – so kommen auch stets Mallorquiner, speziell aus Porto Cristo, denn er ist einer der ihren: Seit 1994 wohnt er in Porto Cristo und er ist mit einer Spanierin verheiratet. Im Februar 2024 ist er mit dem Lokal umgezogen von der zweiten Meereslinie am Hafen in die Mitte des Ortes. Dort begeistert nicht nur die Ruhe auf der lauschigen großen Gartenterrasse, umgeben von vielen Pflanzen, Nispe- und Zitronenbäumen, die die



Vorspeise: Taco vom Wildlachs mit Sushi-Reis

Zitronen für seinen selbstgemachten Hauslikör, den Limoncello liefern, sondern auch das elegante, kuschlige Innere in der kälteren Jahreszeit. Für die Zutaten wählt Roland vorzugsweise saisonale Inselprodukte. So bezieht er seinen Fisch schon seit

vielen Jahren vom gleichen Insel-Lieferanten. Aber für die „speziellen“ Produkte wie etwa aktuell weißen Spargel, den er ganz klassisch kocht und mit leckerer Sauce serviert, Kalbfleisch oder im November die Martinsgans greift er auf deutsche Lieferanten zurück.

Auf dem Teller: Klassik mit Kick

Doch kommen wir nun konkret zum Essen. Da wäre etwa die Zitronengrassuppe mit Jacobsmuschel. Sehr lecker auch die gebratenen Wachtelbrüstchen mit Feldsalat und Walnuss. Es geht weiter mit einem Filet vom Wildlachs mit Safransauce und Meeresschneckenragout, einer asiatischen Perlhuhnbrust im Blätterteig mit Erdnuss-Kokossauce oder auch einer krossen Spanferkelhaxe mit Biersauce und Spitzkohl. Alleine beim Schreiben darüber

läuft mir schon wieder das Wasser im Mund zusammen. Sicher, die Preise sind etwas gehoben, aber wer sich etwas besonderes gönnen möchte, ist hier goldrichtig. ◀

Restaurant Roland
C/. Tramuntana, 11, Porto Cristo.
☎ 971 820 129
🌐 www.roland-restaurant.es

Mallorquinisch kochen

Empanadas mallorquinas

Mit Maria Riera



Empanadas werden besonders gern zu Ostern serviert. Das folgende Rezept ist sehr alt. Es wurde mir von meiner 90-jährigen Mutter überliefert, die es wiederum von ihrer Tante übernommen hat.

Das Fleisch in kleine Würfel schneiden, die Erbsen auftauen, beides vermengen, mit Salz und Pfeffer würzen.

Für den Teig das Schmalz in eine große Schüssel geben. Es sollte Zimmertemperatur haben, damit es sich besser verarbeiten lässt. Die Hefe in dem warmen Wasser auflösen und zusammen mit dem Saft in die Schüssel geben. Alles gut vermischen, die drei Eier und die zwei Eigelbe hinzufügen und verrühren. Jetzt kommt das Mehl dazu. Geben Sie zunächst



Sobald der Teig nicht mehr an den Händen klebt, formen Sie ihn zu einer Kugel und lassen ihn mit einem Tuch bedeckt gehen, bis er die doppelte Größe erreicht hat. Anschließend formen wir die Empanadas. Nehmen Sie eine Golfball-große Portion, formen Sie eine Kugel daraus und rollen Sie diese mit einem Nudelholz dünn aus. Nun benutzen wir die Empanadas-Form, pressen den Teig hinein, bis eine Mulde entsteht. Dahinein ge-

ben wir die Fleisch-Erbsen-Füllung, bestreichen sie mit etwas Schmalz und formen nun aus einem weiteren Stück Teig einen kleinen Deckel, den

wir auf die Füllung legen und mit dem Nudelholz anpressen.

Anschließend die Empanada nach unten aus der Form drücken und die Ränder fest zusammendrücken. Die Teigdeckel mit einer Gabel einstechen und nun die Empanadas bei ca. 180 Grad Ober- und Unterhitze eine Stunde lang backen.

Dank unserer Fotos können Sie die Arbeitsschritte leichter nachverfolgen. Die Förmchen gibt es in Ferreterias oder auf Märkten zu kaufen. Wenn Sie vor der Zubereitung die Form mit einem Tropfen Öl einreiben, lässt sich der Teig leichter herausdrücken. ◀

BON PROFIT!

Bestellungen für ihre Gerichte nimmt Maria gern entgegen, persönlich in Porto Cristo oder unter:
☎ 625 909 356



etwa 500 g in die Schüssel und kneten Sie alles gut durch, nach und nach mehr Mehl dazu geben, bis der Teig die richtige Konsistenz hat.

Zutaten für 4 Personen:

- 600 g Schmalz (Öl oder Butter sind nicht geeignet)
 - 0,1 l Orangensaft
 - 0,1 l warmes Wasser
 - 1 nussgroßes Stück frische Hefe
 - 3 ganze Eier
 - 2 Eigelb
 - ca. 1 kg weißes Mehl
- Für die Füllung:
- 1,5 kg saftiges Schweinefleisch
 - 1 kg frische oder gefrorene Erbsen (nicht aus der Dose)
 - Salz und Pfeffer
 - Schweineschmalz
 - 1 Empanada-Form

Barber Angels



Als Leiter des spanischen Landeschapters der Barber Angels Brotherhood engagiert sich Markus Schmitt dafür, obdachlosen und bedürftigen Menschen durch kostenlose Haarschnitte ein Stück Würde zurückzugeben. Doch gerade im Osten der Insel steht er dabei vor besonderen Herausforderungen.

Die Barber Angels wurden 2016 in Deutschland gegründet. Inzwischen gibt es fast 1.000 aktive Mitglieder in elf Ländern, und Markus Schmitt brachte das Konzept bei seinem Umzug 2018 mit auf die Insel.

Viel mehr als nur ein Haarschnitt

Die Reaktionen auf die Einsätze sind oft berührend. Anfangs gibt es Skepsis, denn die Friseure treten in ihrer typischen Lederkutte auf und wirken auf den ersten Blick wie eine Biker-Gang. Doch sobald die Menschen die ehrliche Absicht erkennen, entstehen oft intensive Gespräche. „Viele unserer Gäste erzählen uns ihre Geschichte und welche tragischen Umstände dazu geführt haben, dass sie in ihrer jetzigen Situation sind“, erzählt Markus Schmitt. „Und sie freuen sich über

das Stück Normalität, das wir Ihnen mit unserer Arbeit geben.“

Verschlossene Türen im Osten Mallorcas

An der Ostküste gibt es erhebliche Schwierigkeiten, Wohltätigkeits-Organisationen als Partner zu gewinnen. „Überall, wo wir uns vorgestellt und nachgefragt haben, wurden wir abgelehnt. Unsere Einsatzorte konzentrieren sich daher zur Zeit auf den Großraum Palma, wo wir bei den Organisationen offene Türen einrennen.“

Das kann sicher nicht daran liegen, dass es an der Ostküste keine Bedürftigen gibt, keine Wohnungslosen oder arme Menschen. „Aber wir kommen nicht an sie heran“, erklärt Markus. Jemand muss den Kontakt herstellen und die Räume zur Verfügung stellen. „Wir arbeiten ehrenamtlich und sind daher auf Einrichtungen angewiesen, die uns sonntags empfangen, denn nur an diesem Tag haben unsere Friseure Zeit.“

Unterstützung ist immer willkommen

Das Ehrenamt lebt von freiwilligem Engagement, doch genau das wird immer schwieriger. „Je härter die

Zeiten werden, um so mehr sind die Menschen mit sich selbst beschäftigt und weniger bereit, sich ehrenamtlich und vor allem für die Gesellschaft zu engagieren. Wir brauchen dringend Friseure und/oder Barbieri, denn die Zahl der bedürftigen Menschen steigt und wird in Zukunft nicht weniger werden“, sagt Schmitt.

Damit die Barber Angels helfen können, ist der Support von außen ein wichtiger Bestandteil. Jedes regionale Chapter ist wie ein mobiler Friseurladen, der sofort und überall einsetzbar ist. Dafür werden die Angels von Friseurmarken mit Haarschneidemaschinen und Produkten unterstützt. Alles andere, wie die großen Mengen an Handschuhen und Desinfektionsmitteln, finanziert sich über Mitgliedsbeiträge und Spenden.

„Ich persönlich bin der Auffassung, dass wir alle die moralische Verpflichtung haben, uns gegenseitig zu helfen und zu unterstützen. Gerade jenen Menschen, denen es, warum auch immer, nicht so gut geht wie uns. Nur dann können wir die Welt zu einem besseren Ort machen.“ ◀

Markus Schmitt betreibt den Salon „Cut for Cut“, in Cala Millor. QR-Code: Instagram-Seite der Barber Angels





Outdoor-Küche

selbst gebaut

Mit den ersten warmen Tagen steigt die Lust auf Grillabende unter freiem Himmel. Eine Outdoor-Küche macht das Kochen im Garten noch angenehmer – und lässt sich mit etwas Geschick selbst bauen. Ob einfach oder luxuriös, wir zeigen, was möglich ist.

Einfache Variante: Die mobile Kochecke

Schon mit wenigen Materialien lässt sich eine funktionale Outdoorküche realisieren. Eine solide Arbeitsplatte – zum Beispiel eine alte Werkbank oder eine robuste Holzplatte auf Böcken – reicht für den Anfang aus. Wichtig ist eine wetterfeste Versiegelung, damit das Material langlebig bleibt. Ergänzend sorgt eine Edelstahlplatte für hygienisches Arbeiten. Ein tragbarer Gas- oder Elektrogrill wird einfach aufgestellt, dazu eine Ablage für Grillwerkzeug, Gewürze und Öl. Als Stauraum eignen sich wetterfeste Kisten oder ein kleines Regal aus Palettenholz. Wer mehr Komfort möchte, kann eine Spülschüssel mit Wasserkanister integrieren. Eine Lichterkette oder Solarlampen sorgen für stimmungsvolles Ambiente unter freiem Himmel.

Erweiterte Version: Feste Kochstation mit Arbeitsfläche

Für alle, die mehr Platz benötigen, ist eine feste Outdoor-Küche aus Holz oder Stein eine gute Option. Ein gemauerter Sockel mit einer stabilen Arbeitsfläche aus Granit oder Fliesen macht die Küche widerstandsfähig gegen Witterungseinflüsse. Ein eingelassener Gas- oder Holzkohlegrill sowie eine fest installierte



Spüle mit Wasseranschluss erhöhen den Komfort erheblich. Praktisch sind auch Unterschränke oder Regale aus Edelstahl oder wetterfestem Holz, um Geschirr und Kochutensilien griffbereit zu haben. Wer häufiger draußen kocht, kann zusätzlich

eine überdachte Pergola einplanen, die vor Sonne und Regen schützt. Steckdosen für Mixer oder eine Kühlbox runden das Konzept ab.

Luxusvariante: Outdoor-Küche, voll ausgestattet

Für ambitionierte Hobbyköche gibt es kaum Grenzen: Eine voll ausgestattete Outdoorküche mit Pizzaofen, Kühlschrank, Spülmaschine und Barbereich verwandelt den Garten in eine zweite Wohnküche. Ein überdachter Bereich mit Sitzgelegenheiten und Außenheizung sorgt dafür, dass die Küche das ganze Jahr über genutzt werden kann.

Damit die Outdoor-Küche bei jedem Wetter einsatzbereit bleibt, empfiehlt sich eine feste Überdachung oder ein Pavillon. Wetterfeste Steckdosen für elektrische Geräte sind ein Muss. ◀

Tolle Ideen für eine Outdoor-Küche Marke Eigenbau kann man sich bei „Saris Garage“ holen.



Tipp: Bei der Planung unbedingt auf Windrichtung, Strom- und Wasseranschlüsse sowie genügend Arbeitsfläche achten.



Ostern im Garten

Ostern ist die perfekte Zeit, um den Garten mit liebevollen Details zu schmücken. Natürliche Materialien zaubern eine idyllische Osterstimmung – ganz ohne Plastik oder künstliche Farben. Mit diesen einfachen DIY-Ideen wird der Garten im Handumdrehen zur frühlingshaften Osterkulisse

Moosige Osternester

Ein kleines Körbchen mit Moos ausgelegt, ein paar Wachteleier hineingelegt und vielleicht eine zarte Primel

daneben – schon entsteht eine charmante Dekoration für den Gartentisch oder die Fensterbank.

Weidenkränze mit Blütenschmuck

Weidenzweige lassen sich ganz wunderbar zu Kränzen binden. Mit ein paar frischen Tulpen oder Hyazinthen, die vorsichtig in kleine Wasserröhrchen gesteckt werden, entsteht eine blühende Deko für Türen oder Pfosten. Alternativ kann der Kranz mit bunten Ostereiern oder zarten Bändern geschmückt werden.

Osterlaternen

Einmachgläser mit Moos, kleinen Ostereiern und LED-Teelichtern füllen. Abends leuchten sie im Garten und sorgen für Atmosphäre.

Hasenpfade anlegen

Steine oder Holzscheiben bunt bemalen und im Garten verteilen, zwischendurch immer mal wieder ein Nest oder ein Körbchen. So entsteht ein „Hasenpfad“, der hübsch aussieht und Kindern besonderen Spaß macht. ◀

Text: Christiane Sternberg, Foto: KI-Redaktion

Werbepartner

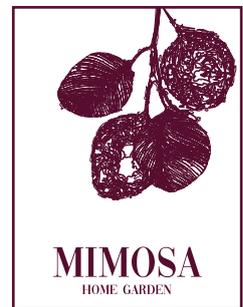
Festliche Dekoration für besondere Anlässe

Im April blüht nicht nur die Natur auf, sondern ab jetzt stehen auch wieder zahlreiche Feiern und Hochzeiten an. Der Frühling ist die ideale Zeit für festliche Dekorationen, die mit Blumen und kreativen Ideen den besonderen Moment unterstreichen. Viele Paare entscheiden sich heutzutage für themenbezogene Hochzeiten, bei denen unsere floralen Arrangements die persönliche Note unterstreichen. Ob

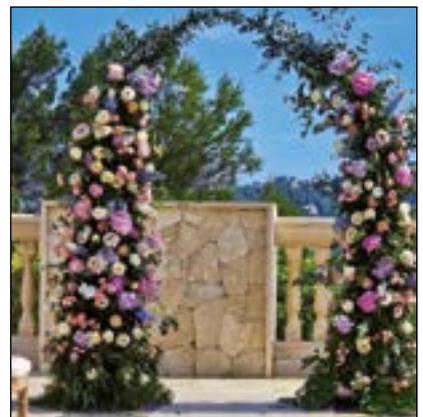


sanfte, natürliche Töne oder leuchtende Farben – die Blumen-Dekorationen fertigen wir ganz nach den Wünschen der Brautpaare, damit sie die perfekte Atmosphäre schaffen.

Neben der Gestaltung von Blumenarrangements für Hochzeiten und Feierlichkeiten bietet wir von Mimosa auch eine breite Auswahl an Zubehör zum Verleih. Tische, Stühle, Beleuchtung und Soundanlagen können für jedes Event, sei es eine zivile oder religiöse Zeremonie oder eine Feier im privaten Kreis, über uns und unsere Kooperationspartner gemietet werden.



Das Team ist in engem Kontakt mit Fincas, Restaurants und anderen Veranstaltungsorten und passt jede Dekoration individuell an das Budget und die Anforderungen der Kunden an. Mit so einer maßgeschneiderten Planung wird jede Feier zu einem unvergesslichen Erlebnis.





Nispero

Wer denkt, auf Mallorca gedeihen nur die typischen mediterranen Pflanzen, der sollte sich einmal die Nispero betrachten. Diese exotische Schönheit ist ein wahrer Hingucker in vielen Inselgärten und hat weit mehr zu bieten als ihre immergrünen Blätter und die auffällig goldenen Früchte.

Ursprünglich stammt die Japanische Wollmispel, wie der Name schon verrät, aus Asien – genauer gesagt aus China, Japan und Vietnam. In China gelten die Früchte wegen ihrer goldgelben Farbe als Symbol für Gold und Reichtum. In der japanischen Kultur wird die Wollmispel oft mit Fruchtbarkeit, Wohlstand und Glück assoziiert. Es gibt über 800 Sorten der Japanischen Wollmispel, hauptsächlich in Asien.

Leuchtend goldene Früchte

Im 18. Jahrhundert fand sie ihren Weg nach Europa. Besonders in warmen, geschützten Regionen hat sie ideale Bedingungen gefunden, und so ist sie heute auch auf Mallorca nicht mehr wegzudenken. Ihre leuchtend gelben, süß-säuerlichen Früchte reifen jetzt im April und setzen einen zauberhaften Farbakzent zwischen die zarten Farben des Frühlings.

Feste Schale, glänzende Kerne

Wer die Mispeln gleich vom Baum essen möchte, kann mit den Fingern die etwas feste Schale abpellen und in das weiche Fruchtfleisch hinein beißen. Die großen glänzenden Kerne verlocken dazu, sie zu lackieren und später wie Perlen als Kette aufzuziehen.

Silbrig-schimmernde Blätter

Der Name „Wollmispel“ kommt von der feinen, weißen Behaarung an den jungen Blättern und Zweigen, die die Pflanze in ihren ersten Lebensphasen umgibt – ein bisschen wie ein wolliger Überzug, der die zarten Pflanzenteile schützt. Wenn man sich den Baum genauer anschaut, fällt außerdem der außergewöhnliche Kontrast zwischen den samtigen, silbrig schimmernden Blättern und den strahlend gelben Früchten auf – eine wahre Augenweide, die besonders in den Frühlingsmonaten ein Highlight darstellt.

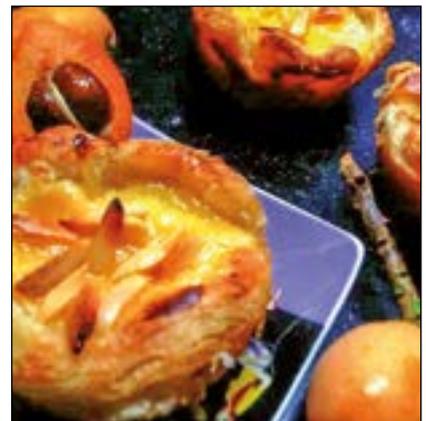
Geschmack zwischen Aprikose und Pfirsich

Neben dem optischen Reiz setzt die Japanische Wollmispel auch noch einen geschmacklichen. Ihre Früchte

erinnern an eine Mischung aus Aprikose und Pfirsich. Sie eignet sich als Grundlage für Marmelade, schmeckt aber auch im Kuchen oder in einer Soße. !

Medizinische Heilkräfte

Doch die Mispel hat noch eine weitere, fast vergessene Rolle: In der traditionellen chinesischen Medizin wird sie wegen ihrer entzündungshemmenden und verdauungsfördernden Eigenschaften geschätzt. Ein echtes Allround-Talent also, das den Gaumen verwöhnt und das Wohlbefinden fördert. ◀



Süßes Rezept für Nisperos: Pastel de Nata mit Wollmispel. Die Zubereitung finden Sie auf der Website von „Chefkoch.de“



Werbepartner

Barbara Wenzel, Fachärztin für Allgemeinmedizin in Artà,
berät und behandelt Sie in ihrer Praxis Medica Mallorca Llevant



Nach dem Winter fühlt sich unser Körper oft müde und ausgelaugt an. Schlafstörungen, trockene Haut oder hartnäckige Infekte sind keine Seltenheit. Ein Gesundheits-Check-up hilft, wieder voller Energie durchzustarten und mögliche Mangelerscheinungen frühzeitig zu erkennen.

Regelmäßige Untersuchungen wie eine detaillierte Blutanalyse, ein EKG zur Überprüfung der Herzfunktion und eine Lungenfunktionsmessung geben Aufschluss über den allgemeinen Gesundheitszustand. Blutdruckkontrollen helfen, frühzeitig Risiken zu erkennen.

Gewichtsreduktion und Ernährungsumstellung

Wer sein Wohlbefinden zusätzlich steigern möchte, kann über eine Ernährungsumstellung nachdenken. Viele Menschen wünschen sich eine Gewichtsreduktion, wissen aber nicht, welche Methode wirklich sinnvoll ist. Ein individuell abgestimmter Ernährungsplan kann dabei helfen, gesunde Gewohnheiten nachhaltig zu etablieren. Auch verschiedene Anti-Aging-Methoden oder Detox-Kuren stehen hoch im Kurs. Eine gezielte Beratung kann helfen, die richtigen Maßnahmen für ein langes und gesundes Leben zu finden.

Analyse des Hormonhaushalts

Ein oft unterschätzter Aspekt der Gesundheit ist die Balance des Hormonhaushalts. Gerade in den Wechseljahren kann eine Veränderung der Hormonproduktion für unangenehme Begleiterscheinungen sorgen – von Schlafproblemen über Gewichtszunahme bis hin zu Stimmungsschwankungen. Eine gezielte Analyse kann helfen, den eigenen Körper besser zu verstehen und gegebenenfalls sinnvolle Maßnahmen zu ergreifen.

Revitalisierung der gestressten Haut

Leidet die Haut unter den Belastungen des Winters, hilft eine Extraportion Pflege dabei, Trockenheit zu reduzieren und das Strahlen der Haut zurückzubringen. Feuchtigkeitsboosts, revitalisierende Anwendungen oder gezielte ästhetische Behandlungen verbessern das Hautbild und sorgen für mehr Spannkraft.

Entspannungs-Strategien für psychische Gesundheit

Nicht zuletzt spielt auch die psychische Gesundheit eine Rolle. Stress, Schlafmangel und ein unregelmäßiger Lebensstil belasten den Körper zusätzlich. Entspannungsmethoden,

ein ausgewogener Tagesrhythmus und ausreichend Bewegung können helfen, das Wohlbefinden zu steigern und mit neuer Energie in die warme Jahreszeit zu starten.

Individueller Check-up

In meiner Praxis lege ich Wert auf eine individuelle Anpassung der gesundheitlichen Check-ups. Dazu gehören:

- Umfassende Diagnostik: Detaillierte Blutanalyse, EKG, Lungenfunktionsmessung, Blutdruck-Kontrolle (auch über 24 Stunden), Ultraschall des Bauchraums.
- Hormonelle Beratung: Beratung zur Hormonersatztherapie nach den Wechseljahren.
- Ernährungsberatung: Individuelle Diätpläne, Aufklärung über Abnehmspritzen und Alternativen, täglich frische Smoothies in der Praxis.
- Individuelle Empfehlung: Mitochondrien-Medizin, Detox-Konzepte, Anti-Aging-Strategien – was ist Hype, was macht Sinn?
- Anti-Aging-Therapien: Behandlungen mit Botox, Hyaluronsäure oder Radiesse zur Hautstraffung, Skinbooster für ein frisches Hautbild (April-Aktion mit Sonderpreis).
Gönnen Sie sich und Ihrem Körper diese Aufmerksamkeit und starten Sie fit und voller Energie in den Sommer! ◀



Ostern

Die dumpfen Trommelschläge hallen durch die engen Gassen, während sich die Kapuzenmänner in ihren langen Kutten langsam vorwärts bewegen. Jesus trägt gebückt sein Kreuz durch die Straßen, begleitet vom Klagen seiner Anhänger. Die Karwoche bietet einige der eindrucksvollsten Bilder, die man auf Mallorca erleben kann.

Ostern, in Spanien „Semana Santa“, ist eines der wichtigsten religiösen Feste Mallorcas. Überall auf der Insel finden Prozessionen, Gottesdienste und traditionelle Feierlichkeiten statt. Besonders in der Ostküstenregion, die nicht so überlaufen ist wie Palma, kann man die Osterbräuche in ihrer ursprünglichen Form erleben. Gemeinden wie Manacor, Felanitx und Artá pflegen alte Rituale, die von den

sogenannten Cofradias, den Bruderschaften, organisiert werden.

Die Cofradias – Hüter der Tradition

Die Cofradias sind religiöse Bruderschaften, die sich seit Jahrhunderten der Pflege und Organisation der Osterprozessionen widmen. Sie tragen lange Gewänder mit spitzen Kapuzen, die an die Büsser des Mittelalters erinnern. Jede Cofradia hat ihre eigene Farbe und ihr eigenes Emblem. Während der Prozessionen tragen sie Heiligenfiguren oder große, kunstvoll geschmückte Kreuze auf ihren Schultern. Die älteste Bruderschaft Mallorcas ist die Cofradia Sant Pere i Sant Bernat, die schon 1370 gegründet wurde.



Die wichtigsten Tage der Semana Santa

Palmsonntag

Die Osterwoche beginnt am Palmsonntag, wenn die Gläubigen in den Kirchen Palmenzweige segnen lassen. Palmsonntag ist der erste Tag der liturgischen Zeremonien der Karwoche. Es ist Tradition, dass die Mallorquiner mit diesen Zweigen die Türen, Fenster und Balkone ihrer Häuser schmücken und damit an den Tag des triumphalen Einzugs Jesu in Jerusalem erinnern, der vom ganzen Volk gefeiert wurde.

Gründonnerstag

Am Gründonnerstag starten dann



die nächtlichen Prozessionen, die die Passionsgeschichte Jesu nach erzählen. Jesus trägt sein Kreuz durch den Ort, flankiert von römischen Soldaten, die ihn weitertreiben, wenn er zusammenbricht. Am Schluss wird das Kreuz in der Kirche aufgehängt. Der eindrucksvollste Umzug ist die „Processó del Silenci“ in Manacor, bei dem die Teilnehmer schweigend durch die dunklen Straßen ziehen – nur begleitet von Kerzenlicht und gelegentlichen Trommelschlägen.

Karfreitag

Der Karfreitag, „Viernes Santo“, ist sozusagen der Höhepunkt der Osterwoche. In vielen Orten wird das „Davallament“ aufgeführt – eine dramatische Darstellung der Kreuzabnahme Christi.

In Felanitx findet dieses Schauspiel seit 1975 auf den Stufen der Kirche Sant Miquel statt und dieses Jahr feiert es sein 50-jähriges Jubiläum. Ein sehr aufwendiges Spektakel, allein an der Vorbereitung sind 200 Personen beteiligt. Der Andrang der Zuschauer ist ebenfalls groß, denn die Aufführung ist unbedingt sehenswert: 18. April um 21 Uhr auf der Plaza de la Font de Santa Margalida vor der Kirche. In Artà findet die Kreuzabnahme am Karfreitag abends auf dem Gelände des Sanktuariums von Sant Salvador statt. Anschließend folgt eine Prozession bis zur Pfarrkirche.

Ostersonntag

Am Karsamstag herrscht dann Stille. Doch in der Nacht zum Ostersonn-



tag wandelt sich die Atmosphäre: Die Glocken läuten und die Menschen feiern die Auferstehung Christi. Am Ostersonntag selbst finden festliche Messen und mancherorts auch kleine Volksfeste statt. Familien und Freunde kommen zusammen und feiern gemeinsam den Tag.

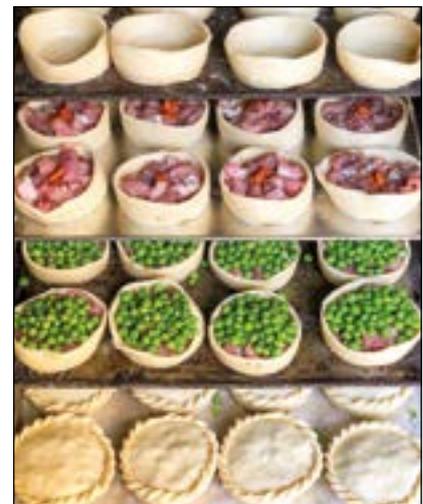
Kulinarische Ostertraditionen

Zu Ostern kommen auf Mallorca besondere Spezialitäten auf den Tisch. Besonders beliebt sind Empanadas – kleine Teigtaschen, die traditionell mit Lammfleisch oder Fisch gefüllt sind (siehe auch unser Rezept auf S. 10). Eine süße Köstlichkeit sind „Ro-

biols“, halbmondförmige Gebäckstücke, gefüllt mit Quark, Marmelade oder Schokolade. Auch „Crespells“, kleine Mürbeteigplätzchen in verschiedenen Formen, dürfen nicht fehlen. Diese Leckereien werden oft gemeinsam mit der Familie gebacken, was besonders für Kinder ein Highlight ist.

Neben diesen süßen und herzhaften Spezialitäten gibt es auch das „Frito de Pascua“, ein traditionelles Ostergericht aus Lammfleisch (überwiegend Innereien), Kartoffeln, Paprika und Fenchel. Es wird oft in großen Mengen zubereitet und mit der ganzen Familie geteilt. Eine weitere Besonderheit ist die „Mona de Pascua“, ein mit Schokolade verzierter Hefekuchen, der traditionell als Geschenk überreicht wird.

Ein Osterfest für alle Sinne



Die Osterzeit auf Mallorca ist eine faszinierende Mischung aus Spiritualität, Tradition und Gemeinschaft. Besonders an der Ostküste kann man die ursprünglichen Rituale hautnah erleben – fernab der großen Touristenströme. Ob man sich von den feierlichen Prozessionen beeindrucken lässt, die dramatischen Inszenierungen der Passion Christi verfolgt oder einfach die mallorquinischen Spezialitäten genießt: Ostern auf Mallorca ist ein Fest für alle Sinne und eine unvergessliche Erfahrung für Einheimische und Gäste gleichermaßen. ◀



Text: Christiane Sternberg Fotos: Marcos Gittis, Forn Sant Francesc d'Inca

Sepia – das Herz der Paella

Frischen Fisch gibt es am besten direkt an der Quelle, nämlich am Hafen. Der Direktverkauf an der Ostküste ist derzeit ausschließlich in Cala Bona möglich. Dort hat die Cofraria de Pescadors, die Genossenschaft der Fischer von Porto Cristo und Cala Bona, einen kleinen Laden unmittelbar an der Mole.

Bevor der gesammelte Fang nach Palma zur Fischbörse gebracht wird, können Kunden vormittags aus dem



dieser Stelle den Fang des Monats. Im April gehen die Fischer vor allem auf Sepia. Zwei Seemeilen vor der Küste fangen sie die „Echten Tinten-

Kunden kaufen, wenn die Sepien preiswert zu haben sind. Dann bestellen sie gleich kistenweise und frieren sie ein, damit der Bedarf das ganze Jahr über gesichert ist.

Die Vorbereitung eines frischen Sepia ist allerdings etwas kompliziert. Vor allem wegen der Tinte, die beim Säubern austreten und die Küche vollspritzen kann, wenn man den Tintenbeutel nicht sachgemäß entfernt. Ein Tipp von der Fachfrau: Die Sepien vor dem Säubern einfrieren, damit die Tinte fest wird.

Sepien sind in der Verkaufsstelle Cala Bona reichlich vorhanden während der Fangsaison. Xisca versichert, dass niemand vorbestellen muss. Allerdings gibt es die Möglichkeit, über die extra eingerichtete WhatsApp-Gruppe Fotos vom Fang des Tages zu sehen und sich anhand dessen ausgewählte Stücke reservieren zu lassen. Das klappt aber nur, wenn nicht vor Ort ein Kunde sein Auge genau darauf geworfen hat. Denn Xiskas Prinzip lautet: „Klienten im Laden werden immer zuerst bedient.“ ◀

Und so säubert man einen Sepia-Tintenfisch fachgerecht:

Fisch-Direktverkauf
Peix des Port
Mole von Cala Bona
Mittwoch und Freitag 10.30-12 Uhr

WhatsApp-Anfragen unter:
+34 673 383 131

Aktuelles Angebot und
Öffnungszeiten über
Facebook:



Xisca versorgt die Kunden in Cala Bona mit fangfrischem Meeresgetier

frischen Fang die besten Stücke auswählen. Hinter dem Tresen steht Maria Francisca Vives Maimo, genannt Xisca. Sie empfiehlt ab jetzt an



Sepien gibt es in der Saison reichlich

fische“, wie die Sepien auch genannt werden. In einer Tiefe von bis zu 40 Metern sind die Mollusken angesiedelt, wo sie sich vor allem in Bodennähe aufhalten.

Dieses Jahr verspricht die Saison von Anfang an einen reichen Fang. Der Boom wird zu Ostern für die Semana Santa erwartet. „Damit gehen dann auch die Preise nach unten“, verspricht Xisca. Während der Fangperiode zwischen Februar und Mai schwanken die Preise zwischen 15 und 25 Euro pro Kilo.

Das Fleisch der Sepien ist mager und fest. Es eignet sich hervorragend zur Verwendung in der mallorquinischen Küche und bildet die Herz-zutat jeder Paella. Die erfahrenen

Wie funktioniert eigentlich ...?

Die spanische Warteschlange

Wer die Regeln des Wartens kennt, ist ganz klar im Vorteil. Egal, ob in der Bäckerei oder am Bankschalter – das Chaos bleibt aus, weil jeder Neuankömmling laut in die Runde fragt: „¿Quién es el último?“ (Wer ist der Letzte?). Die Antwort kommt prompt, entweder von der betreffenden Person selbst oder von einem hilfsbereiten Umstehenden. Und damit ist alles geklärt! Man merkt sich einfach das Gesicht dieser Person und weiß genau, wann man an der Reihe ist – kein nervöses Schubsen, kein unfaires Vordrängeln, sondern entspanntes Warten.

In Supermärkten gibt es mehrere Wartestrategien. Bei Mercadona existiert oft nur eine zentrale Schlange, aus der sich die Kunden gleichmäßig



auf die geöffneten Kassen verteilen. Bei einzelnen Kassenschlangen hingegen spielt sich ein wahres Schauspiel an Höflichkeit ab: Wenn eine neue Kasse öffnet, passiert nicht das übliche Chaos, bei dem die Vorderten und die neuesten Ankömmlinge um die besten Plätze wetteifern. Statt-

dessen bewegt sich der hintere Teil der Nachbarschlange geordnet weiter. Das spanische System sorgt für eine gewisse Gelassenheit. Wer in einer überfüllten Postfiliale sitzt oder in der Bank geduldig wartet, kann dies bis zum letzten Moment tun – ohne Angst, seinen Platz zu verlieren. ◀

Text: Christiane Sternberg, Foto: freepik



- Professionelle Begleitung und Abwicklung beim Kauf/Verkauf
- Persönliche Betreuung vor und nach dem Kauf
- Wir sprechen Deutsch, Englisch und Spanisch

Ihr Immobilienexperte mit ROAILB-Zertifizierung

Das ROAILB-Siegel garantiert Ihnen höchste Qualitätsstandards, fachkundige Beratung und eine sichere Kauf- bzw. Verkaufsabwicklung.

Ihr Immobilienexperte an der Ostküste Mallorcas

Sie möchten Ihre Immobilie verkaufen?

Wir suchen **Häuser, Apartments und Fincas** für unsere vorgemerkten Kunden.

Sie suchen Ihre Traumimmobilie?

Wir bieten Ihnen exklusive Immobilien an der Ostküste Mallorcas..

Dann kontaktieren Sie uns gerne unter:

Casa d´OR, C.B.

+34 607 319 259

info@casa-dor.com

www.casa-dor.com



Die Kirche in Es Llombards

Inmitten des beschaulichen Dorfes Es Llombards, einem Ortsteil der Gemeinde Santanyi, verbirgt sich ein architektonisches Kleinod, das nur von wenigen als Meisterwerk wahrgenommen wird. Die Kirche des Ortes, entworfen von Antoni Alomar im Jahr 1969, gilt als ein Meilenstein der mallorquinischen Architektur in der zweiten Hälfte des 20. Jahrhunderts. Alomar (1937), ein Vertreter der jüngeren Architektengeneration seiner Zeit, verband in diesem Bauwerk moderne Gestaltungsansätze mit traditionellen Einflüssen. Obwohl die Fassade mit ihren fast leeren Wänden und dem markanten Betongitterwerk über der Eingangshalle einen abstrakten Charakter besitzt, fügt sich das Gebäude dennoch harmonisch in das Ortsbild ein. Das gelingt durch



seine kompakte Bauweise, das große Dach und die fein abgestimmte Farbgebung, die die Architektur mit dem Stadtgefüge verschmelzen lässt. Auch das Innere der Kirche folgt diesem Prinzip der Neuinterpretation traditioneller Elemente. Keramikverkleidungen, die an historische Bauweisen erinnern, treffen hier auf eine durchdachte Lichtgestaltung. Ober-

lichter und ein Hinterhof regulieren den Lichteinfall und verleihen dem Raum eine warme, beruhigende Atmosphäre.

Antoni Alomar, dessen Karriere zwar kurz, aber einflussreich war, setzte sich zeitlebens für die Verbindung von moderner Architektur und lokaler Bautradition ein. Später wandte er sich verstärkt dem Studium traditioneller Bauweisen zu und gründete 1986 eine Schule für „Marger“, wie die mallorquinischen Meister der Trockenmauerbauweise genannt werden. Sein Engagement trug dazu bei, dieses jahrhundertealte Handwerk auf der Insel zu bewahren. Die Kirche von Es Llombards ist nicht nur ein architektonisches Meisterwerk, sondern auch ein Zeugnis für die gelungene Symbiose aus Tradition und Moderne. ◀

Text: Christiane Sternberg, Foto: google street view



Freistehendes Haus in Sa Coma
- Kaufpreis 480.000 €
Info auf unserer Homepage
unter Ref. 6117



Schober und Partner bietet kompetente Haus - und Wohnungsbetreuung



Schober & Partner S. L.
Avenida Bon Temps 30, Loc 11 - 07560 Cala Millor
Tel: +34 971 586 031 - Fax: +34971 813 244
info@schober-partner.com
www.schober-mallorca-immobilien.com

Sie überlegen Haus/Wohnung zu verkaufen – Wir bieten Ihnen eine fachkundige und unverbindliche Beratung mit individuellen Verkaufskonditionen. Interessentensuche direkt und einfach über unsere Homepage möglich!

NOTRUF

- **Policia Local** 092
- **Policia Nacional** 091
- **Guardia Civil** 062
- **Krankenwagen** 112
- **Feuerwehr** 085

KRANKENHAUS

- **Krankenhaus Son Espases**
 - Zentrale 871 205 000
 - Patienten 871 205 871
- **Krankenhaus Son Llätzer**
 - Zentrale 871 202 000
 - Patienten 871 202 188
- **Krankenhaus Inca**
 - Zentrale 971 888 500
 - Patienten 971 888 512
- **Krankenhaus Manacor**
 - Zentrale 971 847 000
 - Erste Hilfe 971 847 060
- **Hospital Parque Llevant, Porto Cristo**
 - Zentrale 900 101 798
 - Erste Hilfe 971 822 400

APOTHEKEN

- Aktuelle Notdienst-Apotheke:**
 ☉ www.cofib.es/es/llistat_guardies.aspx?
- **Artà** Farmacia 25 ☎971 836 524, Farmacia Caldentey Nadal ☎971 835 968, Farmacia Palmer ☎971 836 348
 - **Cala Bona** Farmacia Ramis Bell 971 585 895
 - **Cala Millor** Farmacia Alcover Ferrer ☎971 586 665, Farmacia Riera Garau ☎971 585 470, Farmacia Pont Galmés 971 586 441, Apotheke Viñas Gómez ☎971 585 076, Farmacia Carmen Gornals Gornals ☎971 585 470
 - **Cala Ratjada** Farmacia Carlos Antich Rojas ☎971 563 395, Farmacia José Ripoll ☎971831489, Farmacia Sonia García ☎971564301
 - **Cales de Mallorca** Farmàcia M. Alcover Oliver ☎971 833 618
 - **Capdepera** Farmacia Aguilo Sancho ☎971 563 313, Farmacia Antich ☎971 563 395, Farmacia A.

Sirer ☎971 819 913, Farmacia Concha Patera ☎971 563 061, Farmacia Fornaris ☎971 563 134, Farmacia Garcia Bartolomé ☎971 564 430

- **Manacor** Farmàcia Estació ☎971 55 18 17, Farmacia Maria Jaume Riera ☎971 844 373, Farmacia Garau Gelabert ☎971 550 006, Farmàcia Adrover Oliver ☎971 843 451, Farmacia Ladaria Sureda ☎971 551 173, Farmacia Muntaner Morey ☎971 551 817, Farmacia Planas Llull ☎971 551 263, Farmacia Llull Cabrer ☎971 551 268, Farmacia Carrio Garau ☎971 558 140, Farmacia Miquel Riera ☎971 550 061, Farmacia Mestre Manzanares ☎971 552 870

- **Porto Cristo** Farmàcia-Òptica Gomila Porto Cristo ☎971 820 830, Farmacia Muñoz ☎971 37 04 84

- **Portocolom** Farmacia Maria Dolores ☎971 824 880, Farmacia Fuster Arnau ☎971 825 880

- **Sant Llorenç** Farmacia Antonia Alcover Rossello 971 819 594, Farmacia Fernández García 971 811 167, Farmacia Pérez Sánchiz 971 169 143, Farmacia Adrover Oliver 971 843 45, Farmacia Palmer 971 751 079

- **S'Illici** Farmacia S'Illici ☎971 810 948, Farmacia Alcover Rosselló ☎646 517 134

- **Son Carrió** Farmàcia Son Carrió ☎971 569 573

- **Son Servera** Farmacia Conde Cerrato Rafael Vicente ☎971 567 798, Farmacia Mayol Adrover ☎971 567 147

FLUGHAFEN

☎ +34 971 789 000, An-und Abflüge: ☉ palmaairport.info/de/, Parken: ☉ parking.aena.es, storageandfly.com, lowcostparking.es, clickparking.es, airport-parking-mallorca.com

DT. KONSULAT PALMA

🏠 C/ Porto Pi, 8, 3°-D, 07015 Palma, Mo-Do 8:00-12:30 und 13:30-16:30, Fr 08:00-13:00, Termin n.n. Vereinbarung, ☎+34 971 707 737, ☉ www.spanien.diplo.de/

PARKEN

- Abgesehen von den üblichen Verkehrsschildern wie Park- und Halteverbot, darf bei einer blauen Linie nur mit bezahltem Parkticket vom Automaten geparkt werden. Bei einer gelben Linie ist Parken nicht gestattet.
- Falschparker, die einen Strafzettel erhalten haben, können diesen bei einer Bank bezahlen. Oftmals ist die Zahlung sogar am Geldautomaten über das Einscannen des Barcodes möglich. Erfolgt die Zahlung des Bußgeldes innerhalb von 15 Tagen gibt es 50 Prozent Rabatt. Wer seine Parkzeit überschritten hat und deshalb ein Ticket bekommt, kann in vielen Orten innerhalb der ersten Stunde nach Ablauf der Parkfrist diese am Automaten verlängern und damit den Strafzettel annullieren.

EVANGELISCHE KIRCHE

Termin für den aktuellen Gottesdienst
 ☉ www.kirche-balearen.net

KATHOLISCHE KIRCHE

Termin für den aktuellen Gottesdienst
 ☉ www.kath-gemeinde-mallorca.de

ITV MANACOR

Mo-Fr 6-21, letzte Einfahrt 20:30, Juli-August 6-15, letzte Einfahrt 14:30, ☎+34 971 555 062 ☉ www.serviciositv.es/cita-previa-itv/baleares/mallorca/manacor

KARTEN SPERREN

- Alle dt. Karten:** +49 116 116
- Mastercard: +49 800 713
 - VISA +49 800 811 8440
 - Amex +49 69 797 1000
 - Deutsche Bank +49 69 910 10035
 - Diners Club: +49 69 900 150 135
- Span. Karten:**
- Banco Sabadell 900 712 356
 - Banco Santander 900 811 381
 - BBVA 900 102 801
 - Openbank 900 200 128
 - CaixaBank 900 404 090
 - Banca March 913 626 200

Zugverbindungen auf Mallorca

T1 Palma-Inca (33 min)

T2 Palma-Inca-Sa Pobla (50 min)

T3 Palma-Inca-Manacor (70 min)

- Vier bis sechs Züge pro Stunde.
- Preise variieren je nach Haltestelle, max. 4,50 €
- Tickets und Haltestellen-Info: www.tib.org

 Palma-Söller (60 min)

 Söller-Port de Söller (15 min)

- Museumszug von 1912 (Roter Blitz) und historische Straßenbahn
- Tickets Palma-Port de Söller-Palma 35€ / online 29 €
- Tickets und Haltestellen-Info: www.trendesoller.com



5 km

10 km

MALLORCA RESIDENT

Magazin für die Ostküste



Wichtige Busverbindungen der Ostküste

- A42** Cala Bona - Aeroport
- A51** Campos - Aeroport
- 325** Cala Ratjada - Alcúdia
- 401** Cala Millor - Palma
- 411** Cala Ratjada - Manacor
- 412** Costa dels Pins - Manacor
- 416** Cales de Mallorca - Manacor
- 417** Porreres - Manacor - Son Carrió
- 421** Artà - Colònia Sant Pere
- 422** Cala Mesquida - Cala Ratjada
- 423** Font de Sa Cala - Cala Ratjada
- 424** Cala Ratjada - Porto Cristo
- 425** Cala Bona - Porto Cristo
- 427** Cala Mendia - Porto Cristo
- 428** Cala d'Or - Porto Cristo
- 501** Manacor - Campos - Palma
- 512** Portocolom - Felanitx
- 514** Cala d'Or - Felanitx - Porreres
- 515** Cala d'Or - Campos
- 516** Cala Figuera - Campos
- 517** Santanyí - Campos
- 521** Cala d'Or - Cala Mondrago

• Tickets und Haltestellen-Info bei www.tib.org

WOCHENMÄRKTE

• MONTAG

Caimari, Cala Millor, Calvia, Manacor, Lloret, Montuiri

• DIENSTAG

Alcúdia, Artà, Campanet, Llubí, Pagueira, Pina, Portocolom, Porreres, S'Alqueria Blanca, S'Arenal, S'Illot 6-9/ ab 19:00, Santa Margalida

• MITTWOCH

Andratx, Bunyola, Capdepera, Cas Concos, Colonia de Sant Jordi, Lluçmajor, Marratxí, Petra, Port de Pollença, Sa Coma 5-10/ ab 18:00, Sa Rapita, Santanyi, Selva, Sineu, Vilafranca

• DONNERSTAG

Ariany, Campos, Consell, Deia, Inca, Portol, Sant Llorenç, Sant Joan, S'Arenal, S'Illot, Ses Salines

• FREITAG

Algaida, Binissalem, Can Picafort, Es Pont D'Inca, Lluçmajor, Son Carrió, Son Ferrera, Son Servera

• SAMSTAG

Alaró, Bugar, Bunyola, Cala Millor, Cala Ratjada, Campos, Costitx, Esporles, Lloseta, Magaluf, Santa Eugènia, Santa Margalida, Santa Ponça, Santanyi, Sollér

• SONNTAG

Alcúdia, Consell, Felantix, Muro, Pollença, Porto Cristo, Sa Pobla, Santa María del Camí, Valldemosa

DORFFESTE

• JANUAR

Feria de la Navidad y Reyes Palma

• FEBRUAR

Mandelblütenfest Son Servera, Feria Naturesport Escorca Kloster Lluç

• MÄRZ

Töpfermesse Marratxí, Fira Bona Palmanyola, Sant Patrick's Festival Santa Ponça, Fira de Son Ferril Palma, Feria Ovrina y Caprina Calvià

• APRIL

Feria de Andratx, Feria de San Francisco Muro, Feria náutica y de la sepia Alcúdia, Feria de la sal y salazone Colonia de Sant Jordi, Buchmarkt in Villafranca de Bonany

• MAI

Blumenfest in Costitx; Wein- und Käsefest, Estellencs; Sa Fira und Es Firó, Piratenfest in Sóller; Mittelaltermarkt in Capdepera; Schafscherfest in Es Llombards

• JUNI

Frühlingsfest in Manacor, Kartoffelfest in Sa Pobla, Kräuterfest in Selva, Aprikosenfest in Porreres

• JULI

Feria Nocturna Marinera Portocolom, Fest der Dorfpatronin Verge del Carme Cala Ratjada, Porto Cristo, Cala Bona, Fiesta de Sant Salvador in Artà



• AUGUST

Nachtmarkt und Tomatenfest Maria de la Salut, Melonenfest in Muro, Kirchweihfest in Sant Llorenç

• SEPTEMBER

Mittelalterfest zur Rückeroberung Mallorcas durch König Jakob Santa Ponça, Weinfest in Binissalem

• OKTOBER

Feria de la Sierra de Tramontana Escorca, Theaterfest Vilafranca de Bonany, Herbstfest in Santanyi

• NOVEMBER

Bierfest Puigpunyent, Olivenfest Caimari, Dijous Bo Inca, Honigfest in Llubí

• DEZEMBER

Weihnachtsmärkte überall in Mallorca

STRÄNDE

• BARRIEREFREI

Alcúdia: Playa de Alcúdia Sektor 1

(Reservierung erforderlich ☎+34 971 892 777), Calvià: Playa des Carregador, Playa de Palmanova, Playa de Son Maties, Playa de Magaluf, Playa de Santa Ponça, Pollença: Playa de Tamarells (Reservierung erforderlich ☎+34 666 689 441), Playa de Cala Molins, Santa Margalida: Playa de Can Picafort, Playa de Son Bauló, Playa de Son Serra de Marina, Sóller: Playa de Port de Sóller, Playa d'en Repic, Son Servera: Playa de Cala Bona (Reservierung erforderlich ☎+34 617 351 733)

• FKK

Cala Blanca, Cala Brafí, Cala Matzoc, Cala Mesquida, Cala Moltó, Cala s'Almunia, Cala Torta, Cala Varques, Calo des Monjo, Caló des Grells, Es Coll Baix, Es Trenc, Playa del Mago

• HUNDESTRÄNDE

Cala Blanca, Cala d'Egos, Cala des Gats, Cala En Basset, Es Carnatge, Llenaire, Playa de Alcanada, Punta Marroig

FISCHVERKAUF (fangfrisch)

- **Port d'Alcúdia** 17:45-19 Uhr
- **Cala Bona** Mi+Fr 10:30-12 Uhr
- **Port d'Andratx** Mo-Fr in der Lonja

STAMMTISCHE

- **Cala Millor** Schweizer Stammtisch, jeden 1. und 3. Freitag im Monat um 13:00 im Restaurant Bonanza
- **Cala Ratjada** Jeden Samstag ab um 11:00 in der Träumeria an der Son Moll. Einfach hingehen und dazu setzen. Anmeldung nicht notwendig
- Jeden Mittwoch ab 12:00 Uhr im Restaurant Port Corona
- **Cales de Mallorca** monatlich ☎+49 171 472 358 2
- **Manacor** Restaurant „Monte Sinaí“ 1. Dienstag/Monat 18:00, 3. Dienstag/Monat 14:00 ☎ +34 648 674 736
- **Sprachstammtisch** Sa Brusca Brewpub, jeden 1. Freitag, 3. Donnerstag, 19:00
- **Porto Cristo** Freitags 18:00 alle zwei Wochen in der Cafeteria Moni ☎+34 691 292 984

THEATER / KONZERTE

CALA MILLOR

• **Auditori Sa Màniga**
6.4., 20 Uhr, Nationalballett Marseille „Roommates“
13.4., 20 Uhr, "Die vier Jahreszeiten" von Astor Piazzolla
19.4., 20.30 Uhr, Liederabend mit Antoni Lliteres, Tenor, (Foto) und Alejandro Calafat, Piano
☎+34 971 587 373
🌐samaniga.es

MANACOR

• **Teatre i Auditori**
Vorschau: 2.5., 19.30 Uhr, Rachmaninov und Manuel de Falla mit dem Sinfonieorchester der Balearen
☎+34 971 554 549
🌐teatredemanacor.cat

• **Sala La Fornal**
17.4., 20 Uhr, Konzert mit Daniel Higiénico
☎+34 971847353
🌐lafornal.cat

AUSTELLUNGEN / EVENTS

CALA MILLOR

• **Auditori Sa Màniga**
bis 31.12. „The Toys of Sant Llorenç“ bewegliche Kunstwerke von Ferran Pizà
☎+34 971 587 373, 🌐samaniga.es

CAPDEPERA

• **Museu de la llata**
Ausstellung Palmenflechtkunst in der Burg Capdepera, tgl. 10-17 Uhr

FELANITX

• **Casa de Cultura**
bis 27. April, Ausstellung „Projekt Ella“, Kunstschüler interpretieren zeitgenössische Künstlerinnen,
Pl. de sa Font de Santa Margalida 3

• **Casa del Arte**
28.April - 3. Mai, Kreativ-Workshop mit Inken Rave Lohmann, Anmeldung +491724370639

• **Stiftung Cosme Bauçà**
Ethnografisches Museum, Di, Do 9-14 Uhr, Mi 16-20 Uhr, So 10-14 Uhr

MANACOR

• **S'Agricola**
bis 30. April, Ausstellung mit Gemälden und Skulpturen von Julio Huertas und Bilder von Carme Fuster
🌐agricolamanacor auf FB

• **Museum zur Geschichte von Manacor**
bis 15. Juni, Sonderausstellung „Pigmente und Farben aus der Natur“, Mo-Sa 9-14 Uhr, Do-Sa auch 17-19.30, So 10.30-13 Uhr
🌐museude-manacor.com



CALA RATJADA

• **Espai Gustavo**
Ausstellung wieder eröffnet, Di-Fr 10-14, Mi+Fr 16-18.30, Sa 11-13, Carrer Major 10

SANTANYI'

• **Casa de Cultura**
6. April, 10-13.30 Uhr, Casa de Cultura, Buchmesse mit Live-Musik und Ausstellung
bis 16. April, Centre s'Abeurador, Ausstellung mit Installationen von Carme Martin
Carrer Bernat Vidal i Tomàs 6

• **Historische Stadtführung**
10. April, 11 Uhr, mit Ingrid Flohr und Maria Sureda, Anmeldung +34690218709

FESTE

OSTERN

• 13. April, Palmsonntag, Segnung der Palmen in den Kirchen
• 17. April, Gründonnerstag, abends Prozessionen zur Kreuzigung Jesu
• 18. April, Karfreitag, Kreuzabnahme/Davallament (Tipp: Felanitx, 21 Uhr, Kreuzabnahme, Platz vor der Kirche)

me/Davallament (Tipp: Felanitx, 21 Uhr, Kreuzabnahme, Platz vor der Kirche)

• 20. April, Ostersonntag, Prozessionen und Feste in den Orten

PORTO CRISTO

• 26./27. April, Nautikmesse rund um den Hafen
• Vorschau: 1. Mai, Paellada, Plaça de Sirena

Colònia de Sant Pere

• Vorschau: 4. Mai, Fira des Peix (Messe für Gastronomie und Umwelt)

KINO

CAPDEPERA

• **Cineteatro Capdepera**
Calle Col.legi 18, Capdepera, Programm: 🌐cinecapdepera.com

MANACOR

• **Aficine**
wöchentlich wechselndes Programm, ☎+34 971 847 256
🌐aficine.com

FÜR KINDER

ARTÀ

• Märchenmuseum im Art Artà
Di+Sa 10-14 Uhr
☎+34 626048341, 🌐artarta.es

CAPDEPERA

• Schwimmbad
Mo-Fr 8-20, Sa 8-13 Uhr
Carrer de la Mar

MANACOR

• Ponyclub, Mo-Fr 15:30-17 Uhr Ponyreiten, 4-10 Jahre, nur nach Anmeldung, @ info@backtobalance.me

EV. GOTTESDIENSTE

CALA RATJADA

• 6., 13., 20.4. jeweils 11:30 Uhr, anschließend jeweils 12:30 Uhr Kirchenkaffee, Café am Hafen

CALA MURADA

• 2.4. um 11 Uhr mit anschließendem Restaurantbesuch



Fotograf Andreas Skrypzak verrät die besten Spots

Mallorcas Ostküste ist für viele Residenten längst vertrautes Terrain – doch wer die Insel mit einem fotografischen Blick erkundet, entdeckt immer wieder neue Facetten. Ob mit einer professionellen Kamera oder dem Smartphone, beeindruckende Motive gibt es überall. Der Fotograf Andreas Skrypzak, der seit vielen Jahren Workshops auf der Insel gibt, hat uns einige seiner liebsten Fotospots und wertvollsten Tipps verraten.

Skrypzak ist seit zwanzig Jahren als Fotograf selbstständig und kommt regelmäßig nach Mallorca, um hier zu fotografieren und Workshops zu geben. „Die besten Bilder entstehen in der goldenen Stunde – früh am Morgen oder kurz vor Sonnenuntergang“, erklärt er. „Dann sind die Farben wärmer, die Schatten weicher, und die Motive wirken einfach magischer.“ Wer also bereit ist, etwas früher aufzustehen oder den Abend gemütlich mit der Kamera ausklingen zu lassen, wird mit eindrucksvollen Bildern belohnt.

Die schönsten Fotospots an der Ostküste

Mallorcas Ostküste bietet eine Vielzahl an beeindruckenden Kulissen – von malerischen Buchten über charmante Hafenorte bis hin zu dramatischen Felsformationen. Hier einige der besten Fotospots:

Portocolom:

Der Leuchtturm ist eines der beliebtesten Motive. Besonders reizvoll ist der Blick durch das Loch im Felsen gegen-

über – ein perfektes Motiv zum Sonnenaufgang. Auch die Stadtsilhouette und die Stege am Ende der Hafenpromenade laden zum Fotografieren ein.



Textildruck · Siebdruck · Möbelfolien
Digitaldruck inkl. weiß · Textilfolien
Beratung vom Fachmann

plott-o-mat

since 1994

Mike Löschau

+49 172 477 16 88

www.plott-o-mat.de



Cala Santanyi – Es Pontas:

Das imposante Felsentor ist ein Klassiker. Besonders im sanften Morgenlicht wirkt es fast surreal.



Cala Figuera:

Die kleine Hafengebucht hat ihren ursprünglichen Charme bewahrt. Skrypzak empfiehlt: „Morgens den Sonnenaufgang am Wehrturm erleben, dann gemütlich durch den Hafen schlendern und die bunten Netze, Boote und alten Karren als Fotomotive nutzen.“ Nachmittags lohnt es sich, auf die Rückkehr der Fischer zu warten.

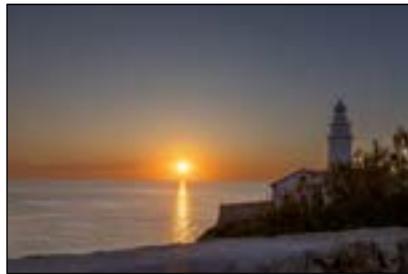


Felanitx:

Der Klosterberg San Salvador ist sowohl am Morgen als auch am Abend ein magischer Ort. „Bei tief hängenden Wolken scheint das Kreuz fast über den Wolken zu schweben – ein einzigartiges Motiv“, so der Fotograf. Auch der Sa Mola Steinbruch bietet mit seinem besonderen Lichteinfall interessante Möglichkeiten.

Cala Ratjada – Faro de Capdepera:

Wer einen spektakulären Sonnenaufgang fotografieren möchte, sollte früh aufstehen. Aber Achtung: „Hier muss man zeitig vor Ort sein, ansonsten laufen einem die Touristen mit



ihren Handys durchs Bild, auch die Camper, die dort stehen, verderben die Bildkomposition“, warnt Skrypzak.

Cala Varquez: Die natürliche Felsbrücke bietet ein beeindruckendes Motiv am Morgen, aber auch in der sanften Abendsonne.



Artà:

Besonders reizvoll ist der Blick vom Santuario de Sant Salvador. Wer den Mond groß in Szene setzen will, hat hier die perfekte Kulisse. Aber auch die lange Treppe mit der baumbestandenen Allee und das Kircheninnere bieten tolle Fotomöglichkeiten.

Auch mit Smartphone gelingen beeindruckende Bilder

Nicht jeder hat eine Profi-Kamera dabei, aber auch mit dem Smartphone lassen sich beeindruckende Bilder schießen. Wichtig ist, sich Zeit ▶

Text: Christiane Sternberg, Fotos: Andreas Skrypzak

**ANWALTSKANZLEI MENTH
in Manacor**

Immobilien- und Erbrecht

Unser aktueller Tip:

**BAUERKLÄRUNG
UND BESTANDSCHUTZ**

Anschrift: Plaça des Cos, 8, 3^{ro}, Manacor

Telefon: 0034 971 559 377, 0034 624 020 155

Email: info@kanzlei-menth.de

Internet: www.kanzlei-menth.de Mit vielen aktuellen Informationen



Günter Menth

Rechtsanwalt & Abogado inscrito



In Kooperation mit

Abogado & Assessor Fiscal
Tomeu Vadell



zu nehmen und auf die richtige Bildkomposition zu achten. „Man sollte bewusst nach Linien, Farben oder wiederkehrenden Mustern suchen – dann entstehen oft die spannendsten Bilder“, erklärt Skrypzak.“

Perfekte Planung mit digitalen Helfern

Eine gute Planung hilft, das beste Licht am richtigen Ort einzufangen. Skrypzak nutzt die App „PhotoPills“, mit der sich Sonnen- und Mondstände im Voraus berechnen lassen. So weiß man genau, wann und wo das Licht optimal ist. ◀



Übrigens: In seinem Buch „Mallorca – Einfach fotografieren“ sind viele dieser Tipps mit QR-Codes versehen, die direkt zu den Fotospots auf Google Maps führen. Doch auch ohne gedruckten Reiseführer gilt: Kamera oder Handy schnappen und losziehen – die Ostküste Mallorcas

wartet darauf, entdeckt zu werden! ◀



Text: Christiane Sternberg, Fotos: Andreas Skrypzak



ALLES FÜR DEIN OSTERKÖRBCHEN

Natürlich bei Müller!



Sparen Sie noch mehr mit der **M** App!

Jetzt hier kostenlos downloaden & registrieren:





Spiele des RCD Mallorca

5. April, 18.30 Uhr
 RCD Mallorca - RC Celta
 Estadio Son Moix, Mallorca
13. April, 13 Uhr
 Real Sociedad - RCD Mallorca
 Reale Arena, San Sebastián
20. April, 13 Uhr
 RCD Mallorca- CD Leganés
 Estadio Son Moix, Mallorca



Mallorca International Womens Cup

17.-20.4.
 Ort: Calvià
 Mallorca Internationaler Frauenfußball-Cup, organisiert von der Vicente del Bosque Akademie
 Turnier für junge Spielerinnen in den Kategorien U-17-Frauenfußball und Senior-Frauen-Futsal (über 16 Jahre).
 Infos: mallorcafootballcup.com



Hipodrom Manacor

Termine Trabrennen im April

5. April, 16 Uhr
 18. April, 16 Uhr
 26. April, 16 Uhr

• Halbmarathon Cala Ratjada

am 12. April
 Distanz: 21 Kilometer
 Beginn: 17 Uhr
 Start: c/ d'Elionor Servera / Plaça dels Mariners

• Trikids Duatló Portocolom

am 12. April
 Kategorien:
 Baby (Geburtsjahr ab 2020)
 Pre-Benjami (2018-2019)
 Benjami (2016-2017)
 Alevi (2014-2015)
 Infantil (2012-2013)
 Cadet (2010-2011)
 Juvenil (2008-2009)
 Informationen: escolatriatlo.portocolom@gmail.com, Tel 657285374

• Triathlon Portocolom

am 13. April
 Beginn: Startzeiten ab 8.45 Uhr
 Distanz: 55,5 km
 500 m Schwimmen
 50 km Bike
 5 km Laufen
 Distanz: 111 km
 1 km Schwimmen
 100 km Bike
 10 km Laufen
 Ort: Rund um den Hafen

• Mallorca 312

am 16. April
 Distanz: 313,1 Kilometer
 Beginn: 6.30 Uhr
 Start: Platja de Muro (weiter bis Andratx und zurück über Artà)



Werbepartner

Das Team des Steuerbüro „The Business Fox“ von Vanessa Worth berät Sie zu diesem Thema und ist Ihnen gern bei einem Kauf oder Verkauf behilflich

Immobilienkauf und -verkauf



Mallorca als Lebensmittelpunkt oder Feriendomizil ist beliebt wie nie zuvor. Aber es ist gar nicht so einfach, hier eine Immobilie zu erwerben, speziell ohne Kenntnisse der Sprache und/oder der geltenden Rechtslage. Denn nicht jede Immobilie ist „legal“.

Im Internet findet man zum Thema Immobilienerwerb schon viele Information bezüglich Eintragung im Grundbuch, Katasteramt, städtebauliche Übereinstimmung, Energieeffizienz-Zertifikat und die immer wieder erwähnte Wohnbarkeitsbescheinigung („Cedula de Habitabilidad“). Angesichts der umfangreichen Anforderungen, sollte also ein genauer Check der Immobilie erfolgen, damit man genau weiss, was man da kauft. Ebenso wichtig ist die Kenntnis, welche Konsequenzen (Stichwort Nichtresidentensteuer) sich aus dem Besitz einer Immobilie auf Mallorca ergeben.

Aktuell gibt es auf Mallorca gute Möglichkeiten, einen eventuellen nichtlegalen Bau nachlegalisierten zu lassen oder eine Wohnbarkeitsbescheinigung zu erlangen, wo aktuell keine vorhanden ist. Diesem Thema widme ich mich ausführlicher in der nächsten Ausgabe.



Sie sehen schon, es ist unerlässlich, jemanden an seiner Seite zu haben, der Sie auf diesem Weg begleitet, den Verkauf nach Überprüfung mit einem guten Optionsvertrag startet, die notarielle Beurkundung mit Ihnen durchführt, die entsprechenden Kaufnebenkosten

(Grunderwerbssteuer, etc.) entrichtet, die Registrierung im Grundbuchamt vornimmt, alle An- und Ummeldungen erledigt und alles weitere regelt.

Genauso wichtig ist es, auch beim Verkauf eine gute Begleitung an seiner Seite zu haben. Hier liegt der Schwerpunkt neben der Beschaffung aller relevanten Unterlagen für einen Verkauf ganz besonders auf dem Thema der Gewinnsteuererklärung. Die Berechnung erfolgt aus dem ehemaligen Erwerbspreis, dem aktuellen Verkaufspreis und dazwischen allen Erwerbs- und Verkaufsnebenkosten und einer eventuell verursachten Wertsteigerung (nicht mit Werterhalt zu verwechseln).

Mit diesem Thema sollte man sich bereits bei Erwerb auseinandersetzen, um entsprechende Grundlagen für einen etwaigen Verkauf zu schaffen, auch wenn dieser noch weit in der Zukunft liegt. ◀





Genussradeln mit Herbert Rönneburg

Ausflug nach Alaró

Heute machen wir einen Ausflug (27 km) mit Bahnfahrt zur Inselmitte. Am Anfang hat er etwas sportlicheren Charakter, denn es gilt eine 1,5 km lange Steigung (100 hm) zu überwinden. Aber danach bietet die Tour für den ganzen Rest reine, ungetrübte Fahrfreude! Wer kein E-Bike hat und das nicht möchte, kann die Bahn bis Santa Maria nehmen und eine verkürzte Tour fahren (13 km).

Los geht es diesmal mit dem Zug. Von Manacor nehmen wir den T3 Richtung Palma und steigen in Llosea aus. Am Bahnhof mit dem Rücken zu den Gleisen fahren wir die Avinguda del Cocó, die auch reichlich Parkplätze bietet, nach links hoch. Rechts hinter dem Gasthaus El Cocó und an der späteren Kreuzung nach links folgen wir den Wegweisern nach Alaró auf der Ma-2110. Bald beginnt unsere

Steigung. Der Parcours wird anstrengend, aber die Landschaft ist schön und wild. Auf der Höhe schauen wir in die wunderbare Natur und genießen danach die Abfahrt in den Ort hinein.

Pause in Alaró

Am Ortseingang fahren wir mit der Straße halbrechts, bis uns das Schild „Centro Vila“ nach links den Weg zum Kirchplatz weist (km 9). Es lohnt sich, die Kirche einmal zu umrunden und sich in einem der gemütlichen Cafés niederzulassen.

Durch Weinberge

Nach der Pause suchen wir am westlichen Ortsausgang den Cami Vell d'Alaró und folgen diesem Sträßchen 6 km. Zum Schluss wird die Straße breiter, aber vorher ist sie zu unserem Vergnügen schmal und gewunden.

Eine wunderbare, einsame Straße mit Ausblicken auf veritable Weinberge, gesäumt von üppigem Grün und Trockensteinmauern. Die Hand behalten wir zu Entschleunigung unserer Abwärtsfahrt an der Bremse. Vorsicht: Die starken Licht-Schattenkontraste könnten den Blick auf den Fahrbahnbelag trüben. An einer Gabelung halten wir uns links und an der folgenden Kreuzung an den Ausläufern von Santa Maria biegen wir links ein. An dieser Ecke treffen wir auf die Kurtourer, die vom Bahnhof nach 1 km Fahrt über den Cami de Coanegra zu uns stoßen.

Entlang von Gärten und Feldern



Wir sind jetzt auf unserem Rückweg auf einem schmalen Sträßchen, dem wir 12 km immer geradeaus folgen. Fast ungestört vom Anrainerverkehr, zwischen Feldern und Gartengrundstücken, fühlt es sich an wie auf einer Fahrradrennstrecke. Gesäumt von schönen Aussichten nach links in die Berge und nach rechts in die Ebene. Die Hauptstraße (Ma-2050) müssen wir in einem Halbbogen überqueren, um gegenüber unsere Fahrt fortset-





Der Zug zur Inselmitte fährt ab Manacor stündlich. Die Fahrradmitnahme ist kostenlos und ist werktags ab 8.16 Uhr möglich. Auf dem Rückweg können wir mit dem Fahrrad werktags nachmittags in Lloseta bis 13.39 Uhr starten, dann wieder 15.39, 17.39 und spätere Abfahrten. Samstag, Sonntags und Feiertags gibt es keine Mitnahmebeschränkungen.

Für den Fahrplan den QR-Code scannen



zen zu können. Sehr viel später an einer Gabelung halten wir mit dem linken Abzweig unsere Richtung. So kommen wir wie auf dem Hinweg zurück zum Bahnhof Lloseta.◀

Den QR-Code scannen, auf der Webseite kostenlos anmelden und die Tour mit komoot.com detailliert ansehen.



FUERA OKUPAS

☎ 900 525 608 (Anruf kostenfrei)

Express-Räumung

Spezialisiert auf die Vermittlung mit Hausbesetzern und säumigen Mietern sowie die Zwangsräumung von Immobilien. 100% legal.

Wir haben über 3000 Zwangsräumungen in ganz Spanien durchgeführt und können eine Erfolgsquote von 98 % bzw. 75 % bei der Lösung von Konflikten mit Okupas und säumigen Mietern vorweisen.

¿Haben Sie Besetzer in Ihrer Immobilie?
Jede Minute zählt! Holen Sie sich zurück, was Ihnen gehört, mit FueraOkupas!

✉ info@fueraokupas.com

📍 c/ Xàtiva, 25, 3ª pta. 5 (46002 - Valencia)

📍 Plaza Universitat, 3 (08011 - Barcelona)

📍 c/ Bailén, 12 (28013 - Madrid)

📍 c/ Fluvial, 1 Bajos Dcha. - Pol. Son Fuster (07009 - Palma De Mallorca)

www.fueraokupas.com





Der Osten und seine drei Markthallen

Eine Sehenswürdigkeit wie die überdachten *Marcados* in Palma sind unsere Markthallen hier im Osten der Insel ganz sicher (noch) nicht. Aber es gibt Frisches von lokalen Anbietern, zum Markttag viel Trubel drumherum und immer etwas zu entdecken.

Klar, jeder will Frisches auf den Teller. Die balearische Regierung hat jetzt eine neue Strategie vorgestellt, um öffentliche Einrichtungen, Hotels und Restaurants zu überzeugen, mehr lokal einzukaufen. Dazu wird es auch ein Zertifikat geben, um lokale Produkte zu kennzeichnen. Dabei ist es eigentlich ganz einfach, direkt vom Bauern zu kaufen. Fast jede Stadt hat einen Wochenmarkt, und in drei Orten an der Ostküste gibt es darüber hinaus noch Markthallen, in denen auch im Sommer die Ware frisch bleibt. Wir haben alle drei besucht.

Manacor: Flair eines Bauernmarktes

Es ist relativ früh am Morgen, die Sonne kämpft sich durch die Wolken an diesem Montag mitten im März.



Auf dem Weg zur Plaça de la Constitució überqueren wir den Platz, an dem heute der Wochenmarkt stattfindet. Von dem geschäftigen Treiben, das sonst hier herrscht, ist nicht viel

boten wird, ist Manacor auch der Ort, um sich eine Legehenne zu kaufen. Wer also als Selbstversorger morgens frische Eier möchte, ist hier genau richtig.



zu spüren. Immer wieder regnet es und das trübe Wetter verdirbt sowohl Standbesitzern als auch Besuchern die Lust, sich nach draußen zu wagen. Allerdings gibt es ein paar unverzagte Händler, die sich durch nichts von ihren Geschäften abhalten lassen. Dem Mann vom Blumenstand kommt das Wasser von oben sogar zugute, so spart er sich das Gießen. Gegenüber gackert und zwitschert es munter. Denn entgegen der landläufigen Meinung, dass nur auf dem Markt in Sineu noch lebendes Geflügel feilge-

Aber unser eigentliches Ziel ist ja die Markthalle. Ihr Standort heißt im Volksmund Sa Plaça de Ses Verdures, Gemüseplatz, denn schon immer war hier der Mittelpunkt des Handels und Wandels in Manacor. An dieser Stelle befand sich früher das Rathaus und die Häuser rundum zeugen durchaus von vergangenem Reichtum. Markt abgehalten wurde hier schon früher, die Eisenkonstruktion, in der die Markthalle heute untergebracht ist, stammt allerdings erst von 1992. Die Stände sind nicht immer alle be-

legt. Trotzdem umfasst das Angebot den Grundbedarf: Obst und Gemüse, Brot, Oliven und anderes Eingelegtes, Fleisch, Wurst und für die Hungrigen gleich ein Brathähnchen auf die Hand. Besonders beliebt ist der Stand von Biel, der nicht nur Orangen aus eigenem Anbau, sondern auch mallorquinische Gemüsesorten in Bioqualität anbietet – inklusive Samen für den eigenen Garten.

Drumherum locken gemütliche Cafés, von gehoben bis zur typisch mallorquinischen Bar. Einziger Wermutstropfen: Der Fischladen gegenüber der Halle hat ausgerechnet montags geschlossen.

Unsere Bewertung: Markthalle und Markt in Manacor haben noch das Ambiente eines echten Bauernmarktes, inklusive lebendes Geflügel

Markthalle Manacor

Sa Plaça de Ses Verdures (Plaça de la Constitució)

Öffnungszeiten: Mo-Sa 7-14 Uhr

Markttag montags

Artà: Verstecktes Juwel mit Potenzial

Dienstags ist Markt in Artà, das weiß wohl jeder. Dafür nimmt man Parkplatzprobleme und Gedränge in Kauf, um in diesem Städtchen am geschäftigsten Tag der Woche mit dabei zu sein. Beim Publikum gilt: sehen und gesehen werden, denn die Wortfetzen, die durch die Luft schwirren, sind fast ausnahmslos deutsch. Meist braucht man gar nichts, man will nur ein bisschen schlendern, gucken, nett irgendwo einen Kaffee trinken und was leckeres essen. Dabei schaffen es die wenigsten Besucher, sich über den gesamten Platz bis ganz ans Ende durchzuschlagen. Schade eigentlich, denn genau hier ist die unscheinbare Markthalle von Artà untergebracht.

Das Angebot umfasst die Klassiker: Wurst, Gemüse, Käse, Fisch, natürlich eingelegte Oliven, Eier, Honig, aber auch frisches Brot. Als Snacks gibt es nur Käse-Kostehäppchen am Stand ganz am Ende. Dafür existieren ja genug gastronomische Angebote in den umliegenden Cafés und Restaurants sowie am obligatorischen Brathähnchenstand.



Während sich in der Fußgängerzone die Massen entlang schieben, bleibt es in der Markthalle eher ruhig. Wenn es draußen heiß ist, locken vielleicht noch die kühleren Temperaturen etwas mehr Publikum an, aber insgesamt wird das Angebot an frischen Sachen viel zu wenig genutzt. Martin Moreno verkauft in der Markthalle seit zwei Jahren lokales Obst und Gemüse. „Im Sommer ist es hier drin natürlich besser, aber die meisten Leute

wissen gar nicht, dass es diese Markthalle überhaupt gibt.“

Für etliche Händler wie für die Panaderia Lozano aus Palma ist der Markt in Artà seit Jahrzehnten ein fester Bestandteil ihres wöchentlichen Kalenders. Die Halle selbst ist mit 30-40 Jahren noch relativ jung. In ganz alten Zeiten hatten die Anbieter an verschiedenen Orten der Stadt ihre angestammten Plätze – Fleisch gab es woanders als Gemüse. Unter dem

Dach der Markthalle wurde alles versammelt. Erst vor vier Jahren eröffnete die frisch renovierte Markthalle wieder ihre Pforten. Nur geht sie im Hype um den Open-Air-Markt ziemlich unter.

Unsere Bewertung: Schade, dass der Markthalle nicht so viel Beachtung geschenkt ▶



Text: Christiane Sternberg, Fotos: Marcos Gittis



BRAUCHEN SIE EINE AUTOVERMIETUNG?

- Ohne Selbstbeteiligung
- Ohne Kautions
- Glas und Reifen inklusive
- Zweiter Fahrer
- Unbegrenzte km

GANZJÄHRIG GEÖFFNET

- Porto Cristo
- Cala Bona
- Cala Millor
- Flughafen

C/ Carrotja, 43, 07680 Porto Cristo (+34) 971 82 10 85
info@rentacarkurt.com www.rentacarkurt.com





wird wie dem Rest des Marktes, der bei vielen Residenten ein fester Ausflugstermin im Kalender ist.

Markthalle Artà

Plaça del Conqueridor
 Öffnungszeiten: Di 7.30-14 Uhr
 Markttag dienstags
 öffentliche Toiletten vorhanden

Felanitx: Der Geheimtipp am Sonntag

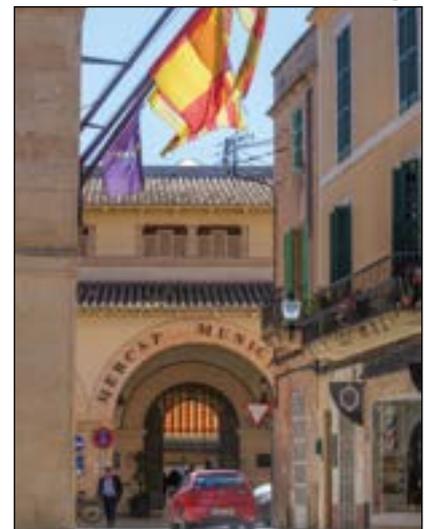
Wer Felanitx bisher nicht als Ausflugsziel auf dem Plan hatte: Unbedingt hinfahren! Am Sonntag, wenn der Wochenmarkt stattfindet, versprüht die Stadt einen Charme, den man ihr gar nicht unbedingt zugetraut hätte. Bei Sonnenschein schlendern Besucher hier ohne Hektik durch die Straßen, mischen sich auf der Plaça España für einen ersten Kaffee unters Volk und lassen sich dann treiben. Ein Grund für die große Leichtigkeit mag sein, dass es keinen Stress mit

den Parkplätzen gibt. Die Innenstadt ist zwar gesperrt, aber wer am westlichen Stadtrand parkt, hat es nicht weit ins Zentrum.

Die Stadtarchitektur von Felanitx kann man beim autofreien Bummel am Sonntag erst richtig genießen. Die Marktstände ziehen sich vom Plaça España an der Kirche vorbei bis hoch zum Plaça Paxz. Herrschaftliche Häuser, zwischen denen Treppen mit geschwungenen Geländern und flachen Stufen in den oberen Stadtbereich führen, verbreiten fast französisches Flair. Kunsthandwerk, Stoffe und Klamotten wechseln sich mit Trödel ab, die Geschäfte haben geöffnet. Überall kommt man bequem durch. Es hat seinen Vorteil, als Stadt nicht auf der „Must-do“-Liste von Touristen zu stehen. Dass es hier auch Instagram-taugliche Ecken gibt, hat sich noch nicht herumgesprochen.

Die alte Markthalle ist auch so ein architektonischer Hingucker. Fast 90 Jahre ist das Gebäude alt. Sie wurde am 19. Juli 1936 eingeweiht. Schon damals wurde erkannt, dass die Lebensmittel, wenn sie der sommerlichen Hitze ausgesetzt sind, ein gesundheitliches Risiko darstellen.

Ihr Innenleben kann mit der äußeren Erscheinung nicht unbedingt mithalten. Zwar gibt es ein kleines Café in der Ecke, aber auch hier ist die Fülle der Stände eher bescheiden. Immerhin kommt zu den Klassikern wie Gemüse, Wurst, Käse und Eingele-



machtem noch ein Blumenstand hinzu. Die fest eingebauten Läden haben übrigens auch unterhalb der Woche auf, die Stände sind nur sonntags zum Markttag vertreten.

Unsere Bewertung: Der Markttag ist ein Geheimtipp! Nicht so überlaufen und vor allem ursprünglicher, weil er mehr von Einheimischen frequentiert wird. ◀

Markthalle Felanitx

Plaça Rei Jaume II (Carrer Major)
 Öffnungszeiten: Di-So 9-14 Uhr
 Markttag sonntags
 öffentliche Toiletten vorhanden



KLEINANZEIGEN

Gewerblich

STEFFIS 2. HAND

Bist du ein Schnäppchenjäger?
Dann Herzlich Willkommen!
Steffis_segunda_mano
IN/FB/Maps und in Cala Ratjada

INDIV. HAUSBETREUUNG

- Check-in für Feriengäste
- Reinigungs-Service
- Handwerkerbetreuung
Im Südosten und Cala Pi. Anfragen:
info@officeservice-ma.com

ANZEIGENBERATER GESUCHT

Wir suchen für das Magazin "Mallorca Resident" einen versierten Anzeigenberater. Voraussetzung: eigenes Auto, Deutsch+Spanisch fließend. Quereinsteiger willkommen. Bewerbung bitte per E-Mail an:
anzeigen@mallorca-resident.com



Raumgestaltung für Ihr Zuhause.
Gardinen und Polsterarbeiten.
Große Auswahl an Leinenstoffen!
www.andrealamberti.com
Tel. +49 176 816 808 38
Tel. +34 601 924 152

BVFS. BAUSACHVERSTÄNDIGER B.W. ZIPPRICK

Beratung-Analyse-Feststellung-Konzept- www.feuchtigkeitsprobleme.com /Email. svzipprick@gmx.de Tel. +49 157 839 50 325, +34 696 930 830

Privat

HAUS ZU VERKAUFEN

Sa Rapita 93 qm Wohnfläche, 3 Zi, ETV Lizenz, Terrasse, kleiner Garten, Gemeinschaftspool, VK 465.000€
info@officeservice-ma.com

Tel/WhatsApp +34 689 671 591
anzeigen@mallorca-resident.com

Privat

GRUNDPREIS 10 €

Einspaltig, vier Zeilen mit Überschrift

- Jede weitere Zeile plus 5 €
- mit Rahmen zzgl. 10 €
- mit Foto zzgl. 5 €
- alle Preise zzgl. MwSt 21%

Gewerblich

GRUNDPREIS 35 €

Einspaltig, vier Zeilen mit Überschrift

- Jede weitere Zeile plus 10 €
- mit Rahmen zzgl. 20 €
- farbiger Rahmen zzgl. 10 €
- farbiger Hintergrund zzgl. 20 €
- mit Logo zzgl. 10 €
- alle Preise zzgl. MwSt 21%

Grill-Ausflug zur Osterzeit

Jetzt ist die beste Zeit, sich für ein Picknick auf den Weg in die blühende Landschaft Mallorcas zu machen. Um so besser, wenn man dabei noch Würste oder Gemüse auf's Feuer legen kann.

Am liebsten werfen die Mallorquiner ihren Barbacoa in großer Runde mit Familien und Freunden an. Wer zu Hause im Garten nicht genug Platz hat oder einfach mal einen Tapenwechsel braucht, der zieht hinaus in die Landschaft und lässt sich an einem der extra ausgewiesenen Grillplätze nieder.

Auf den Fincas Públicas, die sich meist an idyllischen Orten mit tollem Ausblick oder sonst irgendwie schöner Umgebung befinden, sind die so genannten Areas Recreativas bestens ausgestattet. Es gibt Tische und Bänke, größtenteils Toiletten, manchmal

sogar dazugehörige Spielplätze. Gegrillt werden kann auf 29 dieser Picknickplätze. Dafür stehen gemauerte Vorrichtungen bereit, in denen ein Feuer entzündet werden darf.



Holzkohle und Grillrost hat man dabei selbst im Gepäck, Feueranzünder nicht vergessen.

Bei den Picknickplätzen an der Ostküste steht nur auf dem Puig de Sant Salvador eine öffentliche Feuerstelle

zur Verfügung. Aber in Richtung Tramuntana häufen sich die Angebote. Ob Picknick mit oder ohne Grill – so ein kulinarischer Ausflug in die Natur ist eine schöne Abwechslung zu den obligatorischen Restaurantbesuchen. Nutzen Sie den April für Ihr Vorhaben, denn vom 1. Mai bis 15. Oktober ist das öffentliche Grillvergnügen wegen Waldbrandgefahr untersagt. ◀

Picknickplätze an der Ostküste

- Felanitx: Puig de Sant Salvador - mit Grillmöglichkeit
- Santanyí: ses Font de n'Alis, Naturpark Mondragó
- Santanyí: s'Amarador, Naturpark Mondragó
- Artá: s'Alqueria Vella

Liste aller Picknickplätze. Die Anzahl der Feuerstellen ist unter „Fogons“ angegeben.





Leben an der Ostküste vor 67 Jahren

Dort wo sich heute im Sommer Touristen stapeln, verlief das Leben vor 67 Jahren noch gemächlich. Grundstücke in der ersten Meereslinie waren keinen Pfifferling wert, denn der unfruchtbare Boden interessierte die Bauern nicht. Der Autor Hans-W. Ellerbrock nimmt uns mit auf eine Zeitreise in das Jahr 1958.

Seit jeher hatten sich auf Mallorca die Menschen lieber im Landesinneren niedergelassen, um vor Piratenüberfällen geschützt zu sein. Erst im 18. Jahrhundert, als die Gefahr von Seeräubern langsam schwand, wagten sich einige Mutige näher ans Meer. Sie bauten einfache Fincas aus groben Felssteinen, die meist nur aus einer geräumigen Wohnküche und ein bis zwei Schlafräumen bestanden, oft mit einem angeschlossenen Stall für Schweine oder Maultiere.

Fischerei und Schmuggel

Die Fischer siedelten in Naturhöhlen an der Küste oder legten den weiten Weg zu den Calas in mehrstündigen Fußmärschen zurück. Schon im 19. Jahrhundert florierte hier übrigens auch der Schmuggel. Frachtschiffe aus Algerien und Gibraltar lieferten

begehrte Waren wie Tabak und Alkohol, die von Fischern auf hoher See übernommen und heimlich an Land gebracht wurden. Von dort aus trugen sie Männer auf verschlungenen Pfaden ins Landesinnere.

Der Trumpf der Bauern

Während nach dem Bürgerkrieg in den Städten Nahrungsmittel rationiert wurden und Zucker sowie Brot nur gegen Marken erhältlich waren, hatten die Bauern einen Vorteil: Sie konnten sich selbst versorgen. Trotz der harten Arbeit lebten sie vergleichsweise wohlhabend, denn sie verfügten über reichlich Lebensmittel und konnten ihre Überschüsse auf dem Markt verkaufen.

Gummireifen als Fortschritt



Als Transportmittel dominierten in dieser Zeit die Eselskarren das Land-



Einfacher Karrenweg zur Küste

schaftsbild. Die Holzräder waren mit Eisenringen beschlagen. Doch in den 1950er-Jahren forcierte das Franco-Regime die Umstellung auf moderne Karren mit Gummibereifung, um Spanien fortschrittlicher erscheinen zu lassen.

Feldsteine waren Allrounder

Die landwirtschaftliche Arbeit war hart. Beim Pflügen und bei der Ernte halfen Zugtiere, doch den Boden von Felsbrocken zu befreien, blieb eine mühsame Aufgabe. Die gesammelten Steine stapelte man zu Mauern, die die Felder schützten oder zu Hütten, in denen die Hirten Schutz vor der Sonne fanden.

**Mares-Abbau
an der Küste**

Die meist kleinen Bauernhäuser bestanden aus Felssteinen, die mit Kalkmörtel verbunden wurden. Den Baukalk stellte man durch das Brennen von Felssteinen her. Häufig begegnet man an alten Gebäuden den quaderförmigen Kalksteinplatten, den so genannten Mares. Im Bereich der Ost- und Südostküste gibt es große Gebiete, in denen das weiche Gestein vorherrscht. Mit Handsägen konnten die Platten relativ leicht in den üblichen Maßen, meist 60 x 40cm, aus dem Küstenfelsen getrennt werden. Noch heute sieht man in der Cala Murada unterhalb der Felswohnung die Überreste des Abbaus.

**Ohne Strom
und Straßen**

Um die Hofstelle mit Trinkwasser zu versorgen, gab es eine Zisterne, in die das Regenwasser vom Dach ge-



Steinbruch in der Bucht Cala Murada (Foto von 1994)

leitet wurde. Grundwasserbrunnen konnten wegen der großen Tiefe nicht betrieben werden, es sei denn, es war eine unterirdische Höhlenöffnung zum Schöpfen verfügbar. Strom gab es nur in den Städten wie Manacor oder Felanitx. Auf dem Land beleuchteten Tranlampen oder Petroleumlampen die dunklen

Abende. Wer reisen wollte, war auf unbefestigte Wege angewiesen, denn richtige Straßen existierten nur zwischen den größeren Ortschaften.◀

Fotos und Text stammen aus dem Buch „60 Jahre Cala Murada“ von Hans-W. Ellerbrock. Band 1 und 2 sind leider vergriffen, es gibt allerdings einen Nachdruck, wenn genügend Anfragen vorliegen.

Text und Fotos: Hans-W. Ellerbrock „60 Jahre Cala Murada“

Ihre Immobilie ist wertvoll.
Jetzt den besten Preis erzielen!

 Immobilienverkauf
persönlich, individuell
und zu Top-Preisen!

T-P
HUETHER & PARTNER
REAL ESTATE



Calle Ronda del Oeste, No. 76 • 07680 Porto Cristo • +34 971 834 007 • +49 151 18 47 41 05
info@huether-mallorca.eu • www.huether-partner-mallorca.eu



Malen bei den Alpakas!

Es gibt Momente, in denen Kunst und Natur eine fast magische Verbindung eingehen. Auf der Alpaka-Farm von Iris Haider in Felanitx wird diese Symbiose auf besondere Weise erlebbar: Hier lädt die Künstlerin Christiane Sternberg zwei Mal im Jahr dazu ein, bei einem Workshop die fließende Leichtigkeit der Aquarellmalerei inmitten einer idyllischen Umgebung zu entdecken.

Die Malerin, die in Porto Cristo die Galerie Margarita betreibt, liebt die Aquarelltechnik als kapriziöses Medium. Alles fließt, die Begegnung der Farben mit dem Wasser folgt ihren eigenen Gesetzen. Eine wunderbare Form der Malerei, bei der man loslassen lernt und die Schönheit im Unperfekten findet



Doch Perfektion ist ohnehin nicht das Ziel dieses Workshops. Vielmehr geht es darum, sich dem kreativen Prozess hinzugeben, den Farben

Raum zu geben, ihre eigene Dynamik zu entfalten. Es ist ein Spiel mit Transparenz und Zufall. Wer sich darauf einlässt, erlebt nicht nur eine künstlerische Reise, sondern auch einen Moment des Loslassens. Und dann sind da noch die Alpa-



kas – sanftmütige Tiere mit ruhigem Blick, die eine fast meditative Atmosphäre schaffen. Dazu die friedliche Stille der Natur: All das wird zur Inspirationsquelle. Die Teilnehmer lassen sich von diesen Eindrücken leiten und setzen sie mit Pinsel und Farbe um. Auch Anfänger werden überrascht sein, wie intuitiv es gelingen kann, ein stimmungsvolles Aquarell zu erschaffen.

Der kreative Tag beginnt mit einer Einführung in die Technik des

Aquarellierens. Kleine Übungen helfen dabei, sich mit der Leichtigkeit der Farben vertraut zu machen. Dann folgt die eigene Bildgestaltung: der Hintergrund entsteht, erste Formen nehmen Gestalt an, bis schließlich das Werk vollendet ist. In der Mittagspause genießen die Teilnehmenden eine Mahlzeit direkt im Alpaka-Gehege – eine besondere Gelegenheit, den Tieren noch näherzukommen und neue Inspirationen zu sammeln. Zum Abschluss wird gemeinsam mit einem Glas Sekt auf das entstandene Kunstwerk angestoßen. ◀

Der nächste Workshop bei den Alpakas findet am Freitag, 6. Juni, von 9 bis 15 Uhr statt. Kosten all inclusive: 125 €. Anmeldungen: mail@margarita.gallery



Antònia Vicens i Picornell

„39 Grad im Schatten“ – ein Roman über die Anfänge des Tourismus

Wenn von der katalanischen Literatur Mallorcas die Rede ist, darf ein Name nicht fehlen: Antònia Vicens. 1941 in Santanyí geboren, wuchs sie in einem Dorf ohne Buchladen und Bibliothek auf. Ihre Liebe zur Sprache entwickelte sie dennoch früh – durch das Zuhören, das Aufsaugen von Gesprächen in den Straßen ihres Heimatortes. Ihre Werke sind voller poetischer Bilder und psychologischer Tiefe. 2022 wurde sie mit dem Ehrenpreis der katalanischen Literatur für ihr Lebenswerk ausgezeichnet.



Einen besonderen Platz in ihrem Schaffen nimmt ihr Debütroman „39° a l'ombra“ (auf Deutsch erschienen unter dem Titel „39 Grad im Schatten“) ein, für den sie 1968 den renommierten Sant Jordi Preis gewann. Der Roman ist mehr als nur eine Geschichte über den aufkeimenden Tourismus auf Mallorca, er ist das Porträt einer jungen Frau, die sich nach Freiheit und Lebenslust sehnt, aber von ihrer Erziehung und Vergangenheit eingeholt wird. Die Protagonistin Miquela arbeitet in einem Souvenirladen, umgeben von fröhlichen Kollegin-

nen und unbeschwerten Touristinnen, doch ihre Kindheit in einem strengen, konservativen Umfeld lässt sie nicht los. Ihre Unsicherheit, ihre Angst vor Männern und die ständige innere Zerrissenheit machen „39 Grad im Schatten“ zu einem fesselnden, nachdenklichen Roman. Besonders eindringlich schildert Vicens die Spannungen zwischen dem glitzernden, modernen Tourismusleben und der beklemmenden Enge traditioneller Moralvorstellungen. Miquela hadert mit ihrer Vergangenheit, während sie gleichzeitig von der neuen, ungewohnten Freiheit der Touristinnen fasziniert ist. Ihre unerfüllte Sehnsucht nach Leichtigkeit und Selbstbestimmung verleiht dem Roman eine melancholische Tiefe. ◀

Text: Christiane Sternberg Foto: Institut Ramon Llull

LÖSUNGEN FÜR DAS DACH

- Flachdachabdichtungen
Bituminös oder mit Kunststoff
- Flüssigkunststoffabdichtungen
- Steildach
- Klempnerarbeiten



**Sachverständiger und Dachdeckermeister
für Dach- Wand und Abdichtungstechnik**

Stephan Moeckel •  +49 162 8 66 88 66 • stephan@moeckel-bedachungen.de
Mallorca



WIDDER
(21. März – 19. April)

Der April wird dir alles bieten – Energie, Chancen und die Möglichkeit, Neues zu wagen. Du bist auf der Überholspur, aber schieß nicht über das Ziel hinaus. Du wirst überrascht, wie viele Menschen sich von deiner Leidenschaft anstecken lassen.
Glückszahl: 13



STIER
(20. April – 20. Mai)

Der Monat April fordert dich heraus, tief in deine Gedankenwelt einzutauchen. Du wirst dich mit Dingen befassen, die du schon lange beiseitegeschoben hast. Es wird Zeit für einen Frühjahrsputz, auch im Kopf! Neue Ideen bringen dich voran.
Glückszahl: 25



ZWILLINGE
(21. Mai – 20. Juni)

Deine Worte haben im April eine besondere Magie. Du wirst Menschen um den Finger wickeln und erleben, wie sich unerwartet Türen für dich öffnen. Nutze deinen Charme, aber sei vorsichtig, dass du nicht mehr versprichst, als du halten kannst.
Glückszahl: 5



KREBS
1. Juni – 22. Juli)

Der Monat fordert dich auf, mutig zu sein und deine Komfortzone zu verlassen. Ein unvorhergesehenes Abenteuer könnte auf dich warten, das deine Sicht auf die Welt verändert. Ergreife es mit beiden Händen – du bist bereit.
Glückszahl: 11



LÖWE
(23. Juli – 22. August)

Deine Kreativität wird im April sprudeln wie ein Wasserfall. Nutze den Monat, um deine künstlerischen Fähigkeiten zu entfalten oder ein neues Projekt zu starten oder anderweitig produktiv zu sein. Und ja, du wirst die Bewunderung bekommen, die du verdienst.
Glückszahl: 9



JUNGFRAU
(23. August – 22. September)

Der April lässt dich wie ein Tüftler in deinem eigenen Universum werkeln. Du wirst kleine Details in den Griff bekommen, die große Veränderungen herbeiführen. Der April wird dich dafür belohnen, dass du keine halben Sachen machst.
Glückszahl: 14



WAAGE
(23. September – 22. Oktober)

Im April dreht sich bei dir alles um die Kunst der Balance. Deine diplomatischen Fähigkeiten sind gefragt, und du wirst mit einem Lächeln auch die kniffligsten Situationen meistern. Egal ob im Freundeskreis oder bei Kollegen. Ein Perspektivwechsel könnte dir neue Wege zeigen.
Glückszahl: 8



SKORPION
(23. Oktober – 21. November)

Deine Leidenschaft wird im April ein Feuer entfachen, das nicht übersehen werden kann. Deine Entscheidungen kommen mit einer gewissen Dramatik – aber genau das braucht es jetzt. In schwierigen Phasen sind alle Mittel recht. Du wirst dich von deiner besten Seite zeigen.
Glückszahl: 4



SCHÜTZE
(22. November – 21. Dezember)

Der April bringt dir alles, was du liebst – Bewegung, Veränderung und die Eröffnung neuer Horizonte. Du wirst viel unterwegs sein, und das Abenteuer wartet schon hinter der nächsten Ecke. Mach dich bereit für das Unbekannte. Blick zurück, aber nicht mit großem Bedauern.
Glückszahl: 16



STEINBOCK
(22. Dezember – 19. Januar)

Du bist ein Meister der Strategie und im April wirst du deine Pläne zu einem erfolgreichen Abschluss bringen. Es gibt keine Abkürzungen – aber du hast das Durchhaltevermögen, das du brauchst, um deine Ziele zu erreichen.
Glückszahl: 3



WASSERMANN
(20. Januar – 18. Februar)

Deine Ideen sprudeln in diesem Monat wie ein frischer Quell. Du wirst die Welt mit deiner Vision bereichern – und wer weiß, vielleicht nimmst du das eine oder andere verrückte Projekt in Angriff, das alle überraschen wird.
Glückszahl: 12



FISCHE
(19. Februar – 20. März)

Der April wird für dich zu einem Monat der Entfaltung. Du wirst deine Träume und Wünsche klarer sehen als je zuvor – es ist Zeit, sie in die Realität umzusetzen. Lass dich von deiner Intuition leiten, sie ist jetzt besonders stark.
Glückszahl: 21



Leserbriefe

• Hallo Mallorca-Resident-Team, vielen Dank für die sehr gute Berichterstattung und Infos! Klasse! Bitte weiter so! Zum Online-Magazin habe ich eine Frage: Gibt es die Möglichkeit auf eurer Website ältere Ausgaben, z.B. als PDF, herunterzuladen? Das wäre super. Vielen Dank für eure Bemühungen und weiter toi, toi.

Herzlichen Gruß
Egon S., Cala D'Or.

Lieber Herr S.,
vielen Dank für Ihr tolles Feedback! Solche Worte sind uns immer ein Ansporn. Bezüglich Ihrer Nachfrage werden wir eine Lösung finden, die älteren Ausgaben auch zum Download online zur Verfügung zu stellen.

Mit den besten Grüßen von der Redaktion aus Porto Cristo
Christiane Sternberg

• **Betreff:** Trabrennen im Hipodrom Manacor

Der Artikel über das Hipodrom Manacor hat mir richtig Lust gemacht, mal wieder einen Samstagsausflug dorthin zu unternehmen! Es ist schön zu sehen, dass dieser Teil mallorquinischer Tradition weiterhin so lebendig ist. Natürlich muss man den Umgang mit Tieren kritisch im Blick behalten, aber wenn alles transparent und pferdefreundlich abläuft, sehe ich keinen Grund, warum man nicht Freude an diesem besonderen Sport haben darf. Solche Veranstaltungen halten lokale Kultur lebendig – und bieten dazu noch eine tolle Atmosphäre!

Sabine W., Cala Mandia

• **Betreff:** Kofferaufkleber – eine nostalgische Idee

Wie schön, dass der „Mallorca Resident“ die alte Tradition der Kofferaufkleber mit tollen Beispielen wieder ins Rampenlicht rückt! Ich habe selbst noch ein paar davon in einer Schublade – kleine Kunstwerke, die von großen Reisen erzählen. Heute sind es Selfies und Stories, damals waren es diese

bunten Sticker, die den Koffer zum Reisepass der Welt machten. Danke für diese charmante Erinnerung. Vielleicht bringt das ja den ein oder anderen dazu, seine Reisesouvenirs wieder etwas analoger zu gestalten.

Andreas B., Portocolom

• **Betr.:** Steuertipps

Großartig, dass sich jetzt eine Steuerberaterin regelmäßig im Magazin äußert! Als langjähriger Ferienvermieter weiß ich, wie schnell man mit neuen Vorschriften ins Schleudern kommt. Der Beitrag war informativ, verständlich und vor allem praxisnah. Ich freue mich auf weitere Tipps – besonders, wenn es um die kleinen, aber wichtigen Details im Vermieter-Alltag geht.

Karl M., Portocolom

Wenn Sie uns etwas mitteilen möchten, schreiben Sie uns per E-Mail oder über Facebook und Instagram:

redaktion@mallorca-resident.com

 mallorcaresident.magazin

 mallorca_resident_magazin

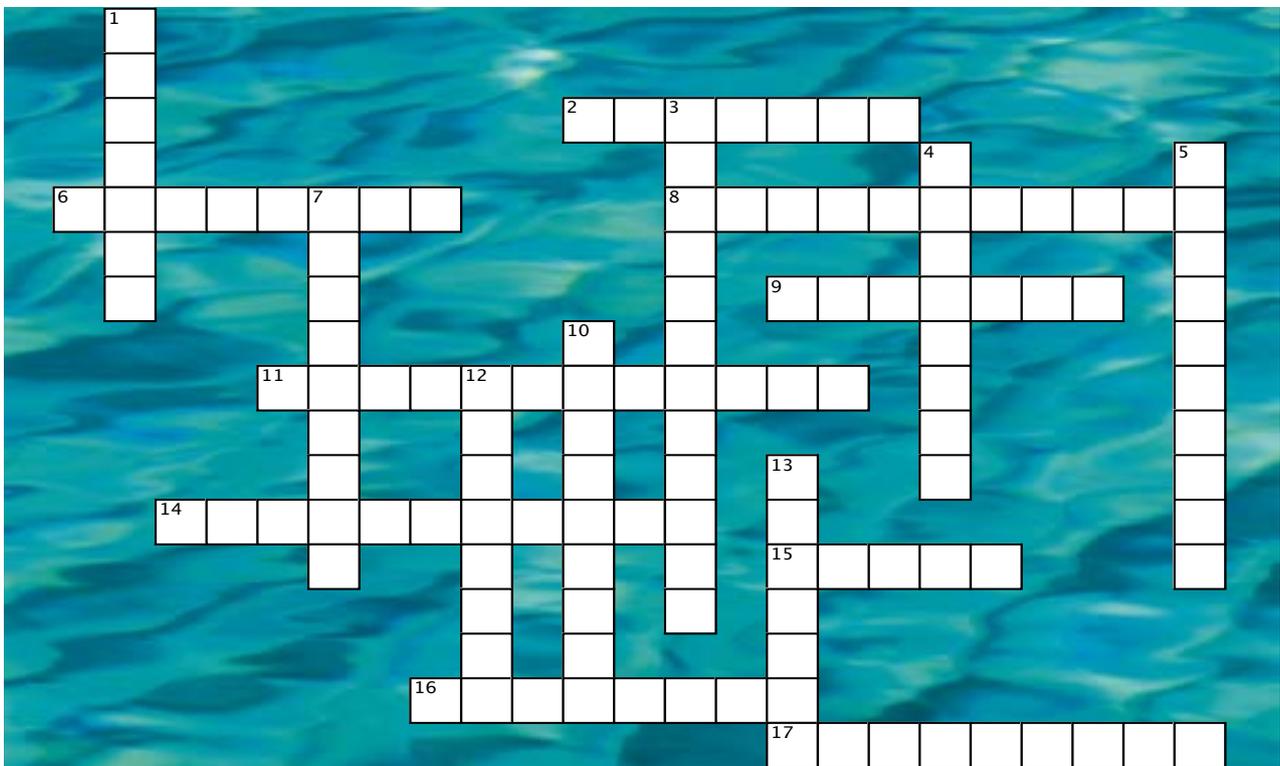


Leserfoto

Claudia Richter schrieb zu ihrem Bild: Hier ein schöner Schnappschuss den ich an der Cala Agulla von meinem Hund gemacht habe. (Übrigens bin ich eine andere Claudia Richter als die von dem Foto der Februar Ausgabe).



Berufe			Berufe		
• Bauer	agricultor	agricultor	• Kellner	cambrer	camarero
• Pilot	pilot	piloto	• Stewardess	hostessa	azafata
• Polizist	policia	policia	• Hebamme	comare	matrona
• Metzger	carnisser	carnicero	• Schneider	sastre	sastre
• Kassierer	caixer	cajero	• Optiker	òptic	òptico
• Tischler	fuster	carpintero	• Priester	sacerdot	sacerdote
• Elektriker	electricista	electricista	• Fotograf	fotògraf	fotògrafo
• Klempner	lampista	plomero	• Reporter	periodista	periodista
• Mechaniker	mecànic	mecánico	• Schauspieler	actor	actor
• Koch	cuiner	cocinero	• Tänzer	ballarí	bailarín
• Gärtner	jardiner	jardinero	• Sänger	cantant	cantante
• Fischer	pescador	pescador	• Künstler	artista	artista



Waagrecht

2. Wie heißen die traditionellen Gebäckstücke zu Ostern, die wie ein Halbmond geformt sind?
6. In welchem Ort kämpfen Bürger um den Erhalt des ehemaligen Nonnenklosters Ca Ses Monges?
8. Welche Badebucht an der Ostküste wird im Sommer wissenschaftlich überwacht?
9. In welchem Ort findet die berühmte „Processó del Silenci“ statt?
11. Welche Friseure helfen auf Mallorca Bedürftigen mit kostenlosen Haarschnitten?
14. Wie heißt die Kreuzabnahme, die am Karfreitag szenisch aufgeführt wird, auf Katalan?
15. Welches Meerestier steht in der neuen Rubrik „Fang des Monats“ im Mittelpunkt?
16. Welcher Ort an der Ostküste bietet einen Direktverkauf von frischem Fisch?
17. In welchem Dorf steht die modern gestaltete Kirche von Antoni Alomar?

Senkrecht

1. Wie heißt das Meeresschutzgebiet zwischen Cap Blanc und Cala Figuera?
3. Wie nennt sich das System, mit dem man sein Fahrrad registrieren kann?
4. In welcher Stadt soll das historische Gebäude „Es Sindicat“ neu belebt werden?
5. Welche Pflanze liefert die zitronengelben Früchte namens Nísperos?
7. Wie heißen die religiösen Bruderschaften, die die Osterprozessionen organisieren?
10. Welche mallorquinische Gemeinde hat für fünf Strände die Ecoplayas-Flagge erhalten?
12. Wie nennt man die typisch mallorquinische Oster-Teigtasche mit Fleischfüllung?
13. Wie heißt die neue App, die vor Naturgefahren auf den Balearen warnt?



MALLORCA - KOFFERAUFKLEBER

Kofferaufkleber waren die ultimative Urlaubswerbung von 1870 bis teilweise in die 1980er Jahre. Die Hotels ließen eigene Aufkleber als eine Art reisende Visitenkarte drucken. Die Gäste wiederum zeigten damit, in welcher noblen Herberge man abgestiegen war. Später wurden sie dann unmodern. Heutzutage wird sogar davon abgeraten, denn Gepäckscanner lassen sich von den bunten Bildern irritieren.

Aus der Sammlung Axel Thorer



Sie wollten schon immer Ihre Erinnerungen aufschreiben? Wir helfen Ihnen dabei!

Wir realisieren Ihr Buch

- * Ghostwriting
- * Lektorat
- * Grafik
- * Druck



www.ediciones-vidaluz.com