

# MALLORCA RESIDENT

Magazin für die Ostküste

## Felanitx

---

- *Stammt Kolumbus von der Ostküste?* S. 17

## Capdepera

---

- *Das Mittelalterfest feiert sein 25. Jubiläum* S. 20

## Artà

---

- *Letzter Abschied auf Mallorca* S. 31

## Cala Figuera

---

- *Morgens unterwegs mit den Fischern* S. 34

## Porto Cristo

---

- *Entdeckung der Hams-Höhlen vor 120 Jahren* S. 38

**Mit allen wichtigen Telefonnummern**

An diesen Punkten gibt es den MR  
jeden Monat neu:

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



**MALLORCA  
RESIDENT**

Magazin für die Ostküste

Liebe Leserinnen und Leser,

auf den Spuren des echten, des ursprünglichen Mallorca stoßen wir immer auf überraschende Einblicke. Im Mai laden wir Sie dazu ein, mit uns wieder neue Geschichten zu entdecken, die sich nicht im Rampenlicht der Eitelkeiten abspielen, sondern im Stillen. Spektakulär sind sie trotzdem!

Unsere Reportage begleitet die Fischer bei der Arbeit. Ihren harten Job erledigen sie mit Routine und Begeisterung gleichermaßen. Ihre Bewegungen folgen einem Rhythmus, in dem sich das Wissen vieler Generationen bündelt. Man hört das Knarzen der Leinen, sieht das Glitzern in den Netzen – und wünscht sich plötzlich hinaus aufs Meer.

Generationen von Mallorquinern begegnen wir auch bei unserem Ausflug auf die Friedhöfe an der Ostküste. Abseits touristischer Überfüllung sind sie Rückzugsorte, um stille Momente zu genießen und die Vergänglichkeit in ihrer Schönheit zu erleben. Manchmal reicht genau das, um neue Lebensenergie zu tanken!

Von der Ewigkeit tauchen wir ein in die Unterwelt. Vor 120 Jahre wurden die Hams-Höhlen zum ersten Mal betreten. Dieses Jubiläum und die Umstände ihrer Entdeckung machen uns mal wieder klar: Neugier und Zufall sind die aufregendsten Begleiter des Lebens.

Zufall war es ja auch, der Christoph Kolumbus nach Amerika führte. Aber was, wenn Kolumbus aus Felanitx stammte? Die Theorie mag gewagt sein. Doch sie passt zu dieser Insel, die schon ganz andere Entdecker hervorgebracht hat – und immer noch Abenteuerer anzieht.

Die kleinen Abenteuer gleich um die Ecke zu finden – das ist das schönste Geschenk. Gehen Sie mit uns gemeinsam auf Spurensuche!



Ihre

*Christiane Sternberg*

## Manacor

## Kein trinkbares Wasser aus dem Hahn bis mindestens 2028

Manacors Alleingang zur Wasseraufbereitung wurde gestoppt



Das Prestige-Projekt zur Versorgung der Stadt Manacor mit trinkbarem Leitungswasser ist überraschend gestoppt worden. Grund dafür ist die Entscheidung der balearischen Wasserbehörde, die notwendige Genehmigung für die Wasserentnahme nicht zu erteilen. Damit kann die neue Potabilizadora – eine moderne

Wasseraufbereitungsanlage – vorerst nicht gebaut werden.

Die Stadt hatte das rund drei Millionen Euro schwere Projekt bereits ausgeschrieben und an ein Bauunternehmen vergeben. Als Konsequenz des Stopps muss sie nun eine Vertragsstrafe von etwa 250.000 Euro zahlen. Dabei hätte die neue

Anlage einen bedeutenden Fortschritt bedeutet: Erstmals sollte die gesamte städtische Infrastruktur mit aufbereitetem Trinkwasser versorgt werden.

Manacor bleibt weiterhin auf eine kleine, bereits bestehende Potabilizadora angewiesen. Diese versorgt aktuell nur rund 470 Haushalte in den Stadtteilen Serralt und La Volta – etwa 1.500 Menschen – mit nitratfreiem, trinkbarem Wasser. Für die Mehrheit der Bevölkerung bleibt das Leitungswasser ungeeignet zum Trinken.

Eine Lösung zeichnet sich frühestens in drei Jahren ab. Dann soll eine neue Infrastruktur die Region Llevant – einschließlich Manacor – mit aufbereitetem Wasser aus Petra und einer geplanten Meerwasserentsalzungsanlage versorgen. Das Wasser wird dann zentral über das öffentliche Netz verteilt, allerdings zu einem vom Land festgelegten – höheren – Einheitspreis.

In der Bezirkshauptstadt des Inselostens bleibt das Leitungswasser bis auf weiteres ungenießbar. Es ist seit Jahren hochgradig mit Schadstoffen aus der Landwirtschaft und der Industrie, wie Chloride und Nitrate, verseucht.

## Cala d'Or

## Multifunktions-Zentrum wird Realität

Bürgerbüro, Jugendzentrum und Touristendienst unter einem Dach

Das Multifunktionszentrum von Cala d'Or wird Wirklichkeit: Die Gemeinde Santanyi hat die zweite Bauphase des Projekts mit einem Volumen von über einer Million Euro vergeben. Die Arbeiten sollen fünf Monate dauern und bis Jahresende abgeschlossen sein.

Das neue Zentrum mit rund 900 Quadratmetern Fläche wird mehrere kommunale Dienste unter einem Dach vereinen – darunter ein Bürgerbüro, ein Jugendzentrum, eine Touristeninformation sowie Räume für die Guardia Civil und eine Servicestelle für Touristen.

Bürgermeisterin Maria Pons sprach von einem „lange geforderten Projekt“, das jetzt endlich Realität werde. Auch der Ortsbeauftragte von Cala d'Or, Rafael Batle, betonte die Bedeutung: „Dieses Zentrum wird moderne, an die Bedürfnisse von Cala d'Or angepasste Dienstleistungen bieten.“

Nach zwei gescheiterten Ausschreibungsrunden aufgrund gestiegener Baukosten wurde das Projekt nun erfolgreich neu vergeben. Finanziert wird es durch kommunale Mittel und Beiträge des Tourismusinfrastruktur-Fonds.

## Santanyi

### Neuer Gastro-Guide Transfer Class by Chefs(in)

Die neue Ausgabe des Balearen-Gastroführers „Transfer Class by Chefs(in)“ zählt 68 Lokale auf. Neu dabei ist das Ocre in Santanyi, das zum Hotel Can Ferrereta gehört. Gekocht wird dort mit frischen, saisonalen Zutaten, viele davon von lokalen Produzenten. Bei der Präsentation wurde auch ein Jubiläum gefeiert: Ca'n March in Manacor blickt auf 100 Jahre Geschichte zurück. Was 1924 als Fonda Ca'n March begann, ist heute eines der traditionsreichsten Restaurants der Insel.

**Artà**

**Austausch der Leitungen für Trinkwasser**

In Artà haben im April die Arbeiten zur Erneuerung der Trinkwasserleitungen begonnen. Dabei werden Rohre und Anschlüsse ausgetauscht. Der erste Bauabschnitt im Carrer de Rafel Blanes wird voraussichtlich bis Ende Mai dauern. Insgesamt ist das Projekt auf rund sechs Monate angesetzt. Allerdings soll im August eine Pause eingelegt werden, um die Verkehrsbelastung in der Ferienzeit zu minimieren.



**Capdepera**

**Müllentsorgung**

Angesichts immer wieder auftretender illegaler Müllentsorgung erinnert die Gemeindeverwaltung von Capdepera daran, dass den Bürgern für die Entsorgung von Sperrmüll und Gartenabfällen ein kostenloser Hausabholservice zur Verfügung steht. Einfach unter der Nummer 900104498 die Abholung vereinbaren. Alternativ können sperrige Gegenstände und Gartenabfälle auch direkt zum Punto Verde im Industriegebiet gebracht werden. Öffnungszeiten sind Montag bis Samstag 7 bis 19 Uhr, Sonntag 9 bis 14 Uhr. Wer dabei erwischt wird, seinen Müll widerrechtlich zu entsorgen, dem drohen empfindliche Strafen.

**Cala Figuera bis Artà  
Zu Fuß und für die Umwelt**

**Manuel Stiebinger umrundet die Insel und ruft zum Clean-up auf**

Joggen, Müllsammeln, Gutes tun: Der Personaltrainer und Umweltaktivist Manuel Stiebinger aus Son Ferriol startet am 1. Mai ein besonderes Projekt. Unter dem Titel Mallorca360 läuft er einmal rund um die Insel – 400 Kilometer, 10.000 Höhenmeter, verteilt auf zwölf Tage. Doch damit nicht genug: Unterwegs wird Müll gesammelt. „Ich liebe diese Insel – und genau deshalb möchte ich etwas zurückgeben“, sagt Stiebinger, der als Trainer und Privatkoch arbeitet.

Schon länger organisiert er sogenannte Strandaktionen, bei denen er ein kostenloses Workout anbietet und anschließend mit der Gruppe den Strand säubert. Bei der Umrundung wird es stattdessen gezielte Clean-ups geben, zu denen alle eingeladen sind

mitzumachen. Los geht es an der Playa de Palma am 1. Mai um 10 Uhr. Letzter Clean-up ist am 11. Mai um 16 Uhr an der Cala Portals Vells. An der Ostküste ist Manuel zwischen dem 4. und 5. Mai anzutreffen. Wer mitlaufen oder ihn unterwegs unterstützen möchte, kann ihn kontaktieren: auf Instagram unter @tribus.fitness.and.nature, auf Facebook oder via WhatsApp unter 618 241 742.



**Sa Coma**

**Unterwasser-Abwasserröhre kommt**

**Leitungssystem für die Kläranlage wird erweitert**

Gute Nachrichten für die Gemeinde Sant Llorenç und insbesondere für die Anwohner von Sa Coma: Das Projekt zum Bau eines Unterwasser-Abwasserrohres bei der Kläranlage EDAR in Sa Coma kann endlich starten. Die Balearen-Regierung hat 5,47 Millionen Euro an das Rathaus von Sant Llorenç freigegeben, um die geplante Maßnahme umzusetzen. Das Geld stammt aus dem „Impuesto de Turismo Sostenible“, dem Tourismus-Nachhaltigkeitsfonds, mit dem Projekte zur Verbesserung der Umwelt und Infrastruktur auf den Inseln unterstützt werden. Bereits im vergangenen Sommer war entschieden worden, das Vorhaben zu fördern – nun sind auch die bürokratischen Hürden genommen.

„Jetzt legen wir los, um das Ausschreibungsverfahren für dieses dringend notwendige Projekt in Gang zu setzen“, erklärte Bürgermeister Jaume Soler. In zwei bis drei Monaten soll

die öffentliche Ausschreibung erfolgen. Vor dem Baubeginn steht allerdings noch ein geotechnisches Gutachten für den Küstenbereich aus.

Die Kläranlage von Sa Coma reinigt derzeit die Abwässer der gesamten Gemeinde und ist auf bis zu 57.500 Einwohner ausgelegt. Gerade in den Sommermonaten, wenn der Tourismus boomt, fallen jedoch enorme Wassermengen an. Derzeit besteht ein Überschuss, der nicht vollständig über das bestehende Leitungssystem abgeführt werden kann.

Der neue maritime Abfluss soll genau hier Abhilfe schaffen: Er wird an das bereits vorhandene Landrohr anschließen und so das gereinigte Wasser umweltgerecht ins offene Meer leiten.

Die Maßnahme soll nicht nur die Effizienz der Abwasserentsorgung verbessern, sondern auch langfristig für mehr Sicherheit und Umweltschutz an der Küste sorgen.

Foto: Heike Jänicke, Manuel Stiebinger, (privat)

## Felanitx

**„La Macarena“ bekommt ein neues Gesicht**

Die alte Stierkampfarena wird zum Kulturzentrum umgebaut



Die Plaza de Toros in Felanitx hat neue Besitzer – und vor allem eine neue Zukunft. Im April haben fünf lokale Unternehmer das seit Jahren verfallene Gebäude gekauft, um daraus ein kulturelles Zentrum für die Gemeinde zu machen.

„La Macarena“, wie sie genannt wird, ist eng mit dem Fest zu Ehren des Stadtpatrons Sant Agustí verbunden. Tatsächlich war die Stierkampfarena jahrzehntelang, bis zu ihrer endgültigen Schließung im Jahr 2008, nur am

Sant-Agustí-Tag geöffnet, um den jährlichen Stierkampf auszurichten. Nun soll sie schon bald wieder mit Leben gefüllt werden – allerdings ohne Stiere, dafür mit Kunst, Musik und Veranstaltungen. Die neuen Eigentümer stammen allesamt aus Felanitx und haben eine enge persönliche Verbindung zum Ort und zur Arena.

„Jetzt gehört die Plaza wieder den Felanitxern“, sagen die Käufer, vier Mitglieder der Familie Obrador

„Pol“, die sich seit Jahren um die Instandhaltung kümmern, und Notar Luis Bustillo. Mit dem Projekt wollen sie La Macarena als identitätsstiftenden Ort für die Stadt zurückerobern. Ziel ist es, das Gebäude umfassend zu restaurieren und 2026 als multifunktionalen Kulturraum zu eröffnen.

Noch bis vor Kurzem stand im alten Kaufvertrag eine Klausel, die eine jährliche Corrida (Stierkampf) während der Festtage von Sant Agustí vorschrieb – sonst hätte das Gebäude wieder an die Stadt zurückfallen müssen. Diese Regelung wurde mittlerweile aufgehoben, wodurch der Weg für die kulturelle Neunutzung frei wurde.

Den Anstoß zur Kaufentscheidung gab ein schwerer Sturm im August 2023, der Teile der verfallenen Arena zum Einsturz brachte. Seitdem war klar: Wenn nicht jetzt gehandelt wird, geht ein Stück Ortsgeschichte endgültig verloren.

Bereits in diesem Sommer soll es erste Zeichen des Neuanfangs geben. Am 28. August, zum Fest von Sant Agustí, planen die neuen Eigentümer einen Tag der offenen Tür.

## Son Servera

**„Kauf in Son Servera!“**

Neue Kampagne setzt auf lokalen Zusammenhalt

Mit dem Slogan „Wenn wir lokal einkaufen, gewinnen wir alle“ startet das Rathaus von Son Servera eine Initiative, die den Einzelhandel im Ort stärken soll und zugleich auch in Cala Millor, Cala Bona und an der Costa dels Pins. Ziel der Kampagne ist es, das Bewusstsein dafür zu schärfen, wie wichtig es ist, bei den eigenen Geschäften um die Ecke einzukaufen. Denn jeder Einkauf vor Ort unterstützt Arbeitsplätze, stärkt die Gemeinschaft und fördert eine nachhaltigere Lebensweise. Bürgermeister Jaume Servera bringt es auf

den Punkt: „Der lokale Handel ist ein Teil unserer Identität. Wer hier kauft, hilft aktiv mit, unseren Ort lebendig und wirtschaftlich stabil zu halten.“ Handelsdezernent Raul Cardoso betont, dass hinter jedem Geschäft Menschen stehen, die das tägliche Leben in der Gemeinde mitprägen. Mit der Aktion „Compra a Son Servera, feim poble!“ – „Kauf in Son Servera, wir stärken unsere Gemeinschaft!“ – setzt die Gemeinde also nicht nur ein Zeichen für den lokalen Handel, sondern auch für mehr Zusammenhalt.

## Son Carrió

## Fit umsonst und draußen

In Son Carrió gibt es jetzt die Möglichkeit, sich draußen fit zu halten: Die Gemeinde Sant Llorenç hat mit Unterstützung des Consell de Mallorca eine sogenannte „Àrea biosaludable“ eingeweiht – einen Bewegungsbereich im Freien mit Geräten für sanftes, gelenkschonendes Training. Das Angebot richtet sich besonders an Senioren und bewegungsfreudige Erwachsene, die etwas für ihre Gesundheit tun möchten – ganz ohne Mitgliedschaft im Fitnessstudio.

**Cala Rajada**

**Neues Mehrzweckgebäude am Hafen**

Im Hafen von Cala Rajada starten die Bauarbeiten für ein neues Mehrzweckgebäude. In rund einem Jahr soll es fertig sein. Das Gebäude ist als Übergang zwischen Stadt und Hafen konzipiert. Auf der oberen Ebene, die mit der Promenade verbunden ist, wird der Restaurantbetrieb stattfinden, während auf der unteren Ebene die für den Hafenbetrieb spezifischen Aktivitäten organisiert werden. Dort gibt es dann auch die Tickets für die Ausflugsschiffe. Neben dem Neubau und dem Abriss des bestehenden Gebäudes werden Teile der Gehwege und Straßenmöbel entfernt und neue Elemente installiert.

**Portocolom**

**Das sind die Markttag**

Die regelmäßigen Markttag kehren nach Portocolom zurück. In der Saison findet wieder jeden Dienstag ein Markt auf dem Plaza Corso und jeden Samstag auf dem Plaza Commerce statt.

**Sant Llorenç**

**Zwei neue Kreisverkehre sollen Kreuzungen ersetzen**

**Der Zeitplan für dieses Vorhaben steht noch nicht fest**



Der Consell de Mallorca und das Rathaus von Sant Llorenç haben vereinbart, zwei gefährliche Kreuzungsbereiche auf der Verbindungsstraße zwischen Porto Cristo und Son Servera, zu entschärfen. Geplant ist der Bau von zwei neuen Kreisverkehren – einer an der Ortseinfahrt von Sa Coma, wo die Ma-4023 auf die Avinguda de les Palmeres trifft, und ein weiterer an der Zufahrt nach Cala Millor in Höhe der Avinguda del Lle-

vant. Ziel ist es, den Verkehr an diesen neuralgischen Punkten sicherer und flüssiger zu gestalten. Die neuen Kreisverkehre sollen außerdem dazu beitragen, die Geschwindigkeit der Fahrzeuge deutlich zu reduzieren, sowohl auf der Hauptstraße als auch auf den beiden betroffenen Zufahrtsstraßen. Gleichzeitig soll das Überschwemmungs-Problem an der Kreuzung mit der Avinguda de les Palmeres behoben werden.

**Artà**

**Digitale Infos im öffentlichen Raum**

**Neuer Informationsbildschirm auf der Plaza del Conqueridor**

Auf der Plaza del Conqueridor, zwischen der städtischen Musikschule und dem Seniorenclub, gibt es jetzt einen neuen elektronischen Informationsbildschirm. Er soll den Bürgern künftig wichtige Infos zu städtischen Aktivitäten und Initiativen direkt anzeigen und so die Kommunikationskanäle der Stadtverwaltung zu erweitern.

Das Projekt wurde dank einer Sachspende des Consell de Mallorca möglich, unterstützt durch Mittel aus dem Next Generation EU-Fonds. Damit soll vor allem die

Aktivität in touristischen Zonen angekurbelt werden.

Der Platz für den Bildschirm ist strategisch gut gewählt, denn er ist ein beliebter Treffpunkt, der stark frequentiert wird. Ziel des Projektes ist es, auf diesem Wege auch älteren Menschen den digitalen Zugang zu kommunalen Informationen zu erleichtern, die technologische Inklusion zu fördern und die digitale Kluft mithilfe von für alle zugänglichen und angepassten Tools zu verringern.

Die Gemeindeverwaltung bittet ausdrücklich darum, das neue Stadtmö-

bel pfleglich zu behandeln, damit es so lange wie möglich seinen Dienst versehen kann.



Foto: Ajuntament Sant Llorenç, Ajuntament Artà

## Flexibel Steuern zahlen

*Die Steuerbehörde ATIB richtet persönliche Steuerkonten ein*

Seit April hat sich das Bezahlen von kommunalen und autonomen Steuern auf den Balearen deutlich vereinfacht. Die Steuerbehörde ATIB („Agencia Tributaria de las Illes Balears“) führt ein neues Programm ein, das es erlaubt, Steuerbescheide flexibel zu begleichen.



Ob Kfz-Steuer, Grundsteuer (IBI), Abfallgebühren oder Wasserrechnung – wer in einem der 52 von der ATIB betreuten Gemeinden lebt, kann künftig selbst bestimmen, wann und in welcher Höhe er seine Steuern im freiwilligen Zahlungszeitraum bezahlt. Auch der Touristensteuer

für Ferienwohnungen und Campingplätze kann so flexibel abgegolten werden.

„Es ist wie ein persönliches Steuerkonto“, erklärte der balearische Finanzminister Antoni Costa bei der Vorstellung des Programms. „Man kann zum Beispiel montags 100

Euro, freitags 50 Euro und den Rest später überweisen – je nachdem, wie es gerade passt.“

Über den „Cartero Virtual“ auf der Website [www.atib.es](http://www.atib.es) können Zahlungen unabhängig von einer Bankverbindung geplant oder direkt vom Konto abgebucht werden. Auch Vorauszahlungen oder

Teilbeträge sind möglich, sowohl für bereits bestehende als auch für künftige Rechnungen.

Voraussetzung ist der Zugang mit einem persönlichen ATIB-Code, einem digitalen Zertifikat, dem elektronischen Personalausweis oder über das CI@ve-System. ◀

## Vergangenheits-Bewältigung

*Politisch motivierte Absetzung macht Serie „Norats“ zum Quotenhit*

Was als stilles Verschwinden aus dem Programm gedacht war, wurde zum lauten Signal: Der Versuch der neuen, von PP und Vox gestützten Leitung des balearischen TV-Senders IB3, die Serie „Norats“ schnellstmöglich aus dem Abendprogramm zu streichen, hat der Fernsehreihe zu einem überraschenden Quotenerfolg verholfen.

Mit der Entscheidung, die beiden letzten Folgen der vierteiligen Produktion über die Verfolgung zweier Männer während des Franco-Regimes kurzfristig hintereinander auszustrahlen, wollte die neue Führung des Senders offenbar eine als unbehaglich empfundene Auseinandersetzung mit der jüngeren spanischen Geschichte schnellstmöglich beenden.

Doch statt in der Versenkung zu verschwinden, erzielte „Norats“ einen Marktanteil von 11,6 % – und damit einen der höchsten Einschaltwerte in der Geschichte des Senders IB3.

Die Entscheidung zur Absetzung hatte laut Produktionsfirma CEF Productions charakterlich den Anschein politischer Einflussnahme. Nur zwei Tage vor der geplanten Ausstrahlung wurden Regie und Produzenten darüber informiert, dass die beiden letzten Episoden nur dann gezeigt würden, wenn sie noch am selben Sonntag gesendet würden – andernfalls sollten sie aus dem Programm verschwinden.

Die Kritik ließ nicht lange auf sich warten. Regisseur Toni Bestard und

Historiker Mateu Morro, auf dessen Buch die Serie basiert, sprechen offen von einem „Effekt des Zensurversuchs“: Die öffentliche Debatte, angefangen durch die kurzfristige Absetzung, führte letztlich dazu, dass sich ungewöhnlich viele Zuschauerinnen und Zuschauer für die Serie interessierten – und einschalteten. Diese Entwicklung ist ein Lehrstück über das Spannungsverhältnis zwischen Erinnerungskultur, politischer Einflussnahme und Medienfreiheit. „Norats“ erzählt eine wahre Geschichte, die sich in den Bergen der Serra de Tramuntana abspielte – und bringt damit ein Kapitel der mallorquinischen Geschichte auf den Bildschirm, das lange im Schatten stand. ◀



# Von Hausmannskost bis Gourmet

**K**eine Sorge, das Restaurant Halali im vierten Kreisel von Cala Murada ist kein Lokal für Jäger und solche, die es werden wollen. Nein, seit 10 Jahren wird das Lokal von Stefan Gebhardt und seiner Frau Aniko Vida bewirtschaftet. Den Namen hat ihm der Vorgänger verpasst und Gebhardt hat ihn übernommen.

Das Halali mit seiner schönen großen Terrasse ist ein beliebtes Ziel für all jene, die sowohl gehobene deutsche Hausmannskost als auch kreative mediterrane Gourmetküche und nicht zuletzt die ruhige Lage schätzen. Gebhardt hat in der Sterneküche gelernt und gearbeitet (beispielsweise auch bei Josef Sauerschell im Es Racó d'es Teix), war unter anderem Chefkoch in zwei Fünf-Sterne-Schlosshotels in Ungarn, und er stand früher auch am Herd im schönen, seit langem geschlossenen Restaurant Sol y Vida einige Meter weiter direkt oberhalb der Bucht von Cala Murada.

Er begann im Halali mit relativ einfacher Küche und hat die Änderung zur Gourmetküche langsam vollzogen, auch um keine Gäste zu verschrecken, wie er meint. Doch sie folgten treu seinen Spuren. „Aber wir wollen trotzdem auch Günstiges bieten, etwa zu Mittag. Dafür steht unser

Tagesgericht für 12,50 Euro. Das sind vorzugsweise Klassiker wie Rouladen, Hühnerfrikassee, Königsberger Klopse oder auch mal Sülze mit Bratkartoffeln. Freitags gibt es immer Fisch und samstags Schnitzel.“ Sonntags führt er eine alte Tradition seiner Vorgänger weiter: Hähnchen vom Grill, oder konkreter gesagt sind es Maispoularden, die er mit speziellen Gewürzen unwiderstehlich macht. Und natürlich gibt es auch saisonale



*Iberisches Schweinefilet im Speckmantel*

Favoriten wie aktuell deutschen Spargel oder Gänse im November.

Beispiele seiner „normalen“ Karte sind Caesar Salad mit Huhn, Gnocchi mit grünem und weißem Spargel, Bärlauch-Risotto, iberisches Schweinefilet im Speckmantel mit Kartoffel-

püree und Gemüse, Rinderfilet mit Rotweinschalotten, Kartoffelmousseline und Trüffel-Portweinjus oder Wolfsbarsch in der Papillote gegart mit Tomaten, Oliven und Kapern. Gebhardt kocht klassisch und elegant, bodenständig und kreativ zugleich, nutzt hochwertige Produkte, vorzugsweise von der Insel, und lässt sich – wie sein Kochkollege Roland Schulte (siehe April-Ausgabe) – nicht durch Modeerscheinungen oder Kochtrends beirren.

## 10 Jahre Halali

In diesem Jahr wird viel gefeiert wie etwa an zwei Wochenenden Ende Juli und Ende August mit einer 70er-Party, bei der die 10 Jahre Halali im Mittelpunkt stehen. „Unsere Gäste kommen bestensfalls im Kleiderstil der 70er, tanzen zu 70er-Musik und zu essen gibt es u.a. entsprechende Klassiker wie Mettigel und Käsespieße“, erzählt Stefan. Gleichzeitig wird er selbst in diesem Jahr 50 und seine Frau Aniko 40 Jahre. Viel Spaß beim Feiern wünscht Mallorca Resident! ◀

Halali  
C/. Via Andorra, 401 (Zirkel 4)  
Cala Murada  
Tel.: 971 833 547  
halali-restaurant.com

Mallorquinisch kochen



# Süße Greixonera

Mit Maria Riera

Die Greixonera ist eine typische Süßspeise. Ihren Namen hat ihr das Gefäß gegeben, in dem sie zubereitet wird – die traditionelle mallorquinische Tonschale. Entstanden ist das Dessert aus einer typischen Resteverwertung. Aus den Ensaimadas vom Vortag wird so ein ganz neues Gericht gezaubert. Die Greixonera sieht wie ein Pudding aus und hat dieselbe Textur. Sie wird aus Eiern, Ensaimadas, Milch, Zucker, Zitrone und Zimt zubereitet. Obwohl die Greixonera natürlich als köstliches Dessert am liebsten als Nachspeise gereicht wird, kann man sie aber durchaus auch zum Frühstück oder nachmittags als Vesper essen.



Und so wird die Greixonera zubereitet:



Wir geben Milch, Zucker und Zitronenschale in eine Schüssel und verrühren alles gut, bis der Zucker schmilzt. Dann kommt der Zimt dazu und wieder wird gut gerührt. Nun schlagen

wir die Eier auf und fügen sie der Mischung hinzu. Erneut alles gut verrühren.

In die Greixonera oder die Backform legen wir die Ensaimadas oder den in Stücke geteilten Biskuitkuchen. Anschließend gießen wir unsere Mischung über die Ensaimada-Stücke, bis sie bedeckt sind. Nun kommt unsere Greixonera in den Ofen, wo wir sie für gut eine halbe Stunde bei 180 Grad backen. Zur Probe stechen wir mit einem Messer hinein um zu testen, ob alles fest wie ein Pudding geworden ist. In dem Fall nehmen wir die Schale aus dem Ofen und lassen das Dessert abkühlen. ◀

BON PROFIT!

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

## Zutaten für 4-6 Portionen:

- 750 ml Vollmilch oder Halbvollmilch
- 250 gr. Zucker
- 3 ganze Eier
- die Schale einer Zitrone
- 1 Prise Zimt nach Geschmack
- 2 oder 3 harte Ensaimadas oder trockener Biskuitkuchen
- eine 24 cm Greixonera oder Backform

Text: Maria Riera, Fotos: Marcos Giitis

Euer Lieblingsplatz 2025

Claudia's



Tel.: +34 634 365 669

PORTO CRISTO

www.claudias.cafe



## Mallorcas Mode

**M**allorca ist kein Mode-hotspot, aber vielleicht liegt gerade darin die Besonderheit. Abseits großer Schauen und Hochglanz-Boulevards wächst eine Generation von Designern heran, die mit Handwerk und Haltung überzeugt.

Das Abschluss-Defilee in der Designschule der Balearen ist auch immer ein Blick in die Zukunft. Hier zeigen die jungen Designer, was sie gelernt haben. Der Abschlussjahrgang 2024 (Foto oben) schickte die siebte Designergeneration ins Mode-Leben hinaus. Auch beim Mallorca Design Day, der alle zwei Jahre die kreativsten Köpfe zusammenführt, präsentieren junge Talente ihre Vision von zeitgemäßer Mode. Allen gemeinsam ist meist, dass ihre Entwürfe überraschend eigenwillig und zugleich traditionsbewusst daherkommen.

Die Insel, so zeigt sich, ist ein idealer Nährboden für kreatives Arbeiten. Vielleicht liegt das an der Mischung aus Abgeschlossenheit und Weltläufigkeit oder am tief verwurzelten Bewusstsein für Materialien und Formen. Die mallorquinische Tracht mit ihren klaren Linien, dichten Stoffen und handgenähten Details ist mehr als Folklore, eher

eine Quelle, aus der immer wieder geschöpft wird.

Dass Mallorca nicht erst seit gestern Fashion hervorbringt, zeigt ein Blick auf Miguel Adrover. Der gebürtige Calonger stellte 1999 auf der New York Fashion Week seine erste Kollektion vor. Seine Mode war geprägt von Patchwork-Ideen im doppelten Sinn: Stoffe vom Flohmarkt, Erinnerungen aus der Kindheit unter Mallorcas Sonne.

Besinnung auf die Wurzeln ist auch Ziel der Regionalregierung, die mit der neuen Marke „Moda Artesana de Mallorca“ Handwerk und Mode enger zusammenführen will. Damit soll das Augenmerk darauf gelegt werden, was die Mode der Insel ausmacht – den Wert der Herstellung, die Sorgfalt des Prozesses und die menschliche Komponente hinter jedem Kleidungsstück. Identität, die man tragen kann. Auch die Taschen der Palmblattkünstlerin Yolanda Izquierdo (Yolita, Cala Ratjada) wurden dafür ausgewählt.

Die oben erwähnte Escola d'Art i Superior de Disseny de les Illes Balears bietet seit 2003 einen eigenen Studiengang für Modedesign an, der Theorie, Handwerk und kreatives Experimentieren verbindet. So

entstehen Kollektionen, die nicht auf schnelle Effekte setzen, sondern auf Charakter.

Bekannte Designerinnen wie Stefania Borrás (Datura, Deià), Maria Trepà (Suite 13, Palma) oder Magda Llompart (Audali, Inca) stehen für genau diese Haltung. Ihre Stücke erzählen nicht von Trends, sondern von dem Bewusstsein, in dem sie entstehen: ökologisch gedacht, lokal gefertigt, global verstanden.



*Selbstporträt Miguel Adrover mit Papa*

Auf dieser Insel wächst Mode nicht aus dem Nichts, sondern aus dem, was längst da ist: aus Handwerk, Hingabe und dem tiefen Wunsch, etwas Bleibendes zu schaffen. ◀



# Willkommen im Gästezimmer

**D**er Sommer auf Mallorca ist die schönste Zeit – und gleichzeitig Hochsaison für lieben Besuch. Ob Familie, Freunde oder Überraschungsgäste: Wer ein Gästezimmer oder sogar ein kleines Gästee-Apartment hat, kann mit einer stilvollen und funktionalen Einrichtung richtig punkten. Die gute Nachricht: Es braucht weder viel Geld noch Designerausbildung, sondern einfach ein bisschen Herz und Planung

## Wohlfühlfaktor statt Hotel-Charme

Ein Gästezimmer ist weit mehr als ein Bett und vier Wände. Es ist ein Willkommensgruß mit Decke, eine Einladung zum Durchatmen – und ein kleiner Ausdruck von Gastfreundschaft. Wer seine Besucher liebevoll empfängt, schenkt ihnen das Gefühl, gesehen und geschätzt zu werden. Das beginnt schon bei der Farbwahl: Helle Töne an Wand und Textilien wirken freundlich, beruhigend und einladend. Naturmaterialien wie Leinen oder Baumwolle schaffen eine angenehme Atmosphäre. Eine hochwertige Tagesdecke, ein paar farblich abgestimmte Kissen

und ein weicher Teppich unter dem Bett geben dem Raum sofort Struktur und Gemütlichkeit.

## Kleine Aufmerksamkeiten – große Wirkung

Gäste lieben es, wenn sie ihre Sachen verstauen können. Also: Bitte nicht alle Schränke selbst belegen! Ein paar leere Schubladen, Kleiderbügel oder ein Kofferständer zeigen Wertschätzung. Auch schön: Ein Nachttisch mit Leselampe, eine Flasche Wasser, ein kleiner Tisch mit Stuhl – perfekt zum Ankommen. Ein klei-



ner Spiegel oder ein Haken für die Handtasche machen den Aufenthalt für die Gäste noch leichter.

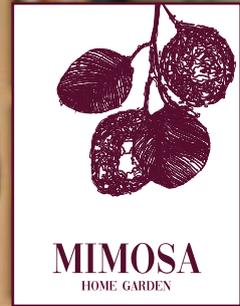
## Nicht vergessen: Das Mallorca-Flair

Und natürlich darf der Mallorca-Touch nicht fehlen: Ein paar lokale Produkte, ein Bild vom Lieblingsstrand oder Lavendel im Tontopf verleihen dem Raum eine persönliche Note. Vielleicht liegt sogar eine handgeschriebene Karte mit einem herzlichen „Schön, dass du da bist“ auf dem Kissen. So wird aus einem einfachen Zimmer ein echter Wohlfühlort mit bleibendem Eindruck. ◀

Gastgeber-Checkliste:

- Frisch bezogenes Bett + Extra-Decke
- Handtücher, Shampoo & Seife
- WLAN-Code (am besten hübsch notiert)
- Stauraum & Kofferablage
- Leselicht, Spiegel, ggf. Ventilator
- Willkommensgruß (Wasser, Snack, Landkarte und Ansichtskarte ...)

**Tipp:** Ein Gästezimmer, das sonst leer steht, ist reine Platzverschwendung. Mit Schlafsofa, Schreibtisch und/oder Yogamatte wird daraus ein flexibler Lieblingsraum – auch wenn aktuell gerade niemand zu Besuch ist.



# Muttertag

**W**ährend wir in Deutschland am zweiten Sonntag im Mai den Muttertag begehen, feiern die Spanier bereits am ersten Sonntag im Mai ihre Mütter. Für beide Tage ist die Floristeria Mimosa mit wundervollen Sträußen und einem Meer von Hortensien gerüstet.

Bis 1965 wurde der „Día de la Madre“ in Spanien am „Tag der Jungfrau“ am 8. Dezember gefeiert. Dann aber verlegte man ihn in den Wonnemonat, der nach dem katholischen Glauben der Jungfrau Maria gewidmet ist.

Auch in Spanien ist es zum Muttertag üblich, Blumen zu verschenken, um Liebe, Dankbarkeit und Wertschätzung auszudrücken. Beson-

ders beliebt sind dabei Hortensien. Mit ihren prachtvollen Blüten und der reichen Farbpalette schafft sie eine festliche Atmosphäre. Symbolisch steht die Hortensie für Anmut, Schönheit, Fülle sowie für Dankbarkeit und aufrichtige Gefühle – Werte, die sehr gut zum Anlass des Muttertags passen. Ihre opulente Erscheinung und die Fähigkeit, mit wenig Aufwand einen Raum zu verschönern, machen sie zu einem beliebten Geschenk. Darüber hinaus wird die Hortensie oft mit positiven Emotionen und dem Wunsch nach einem langen, glücklichen Frühling assoziiert, was sie zu einer passenden Geste für Mütter macht.

Außer den Hortensien stehen vor

allem Rosen als Klassiker, aber auch Sonnenblumen und andere Blüten mit kräftigen Farben bei den Kunden hoch im Kurs. Glückwunschkarten, Ballons, Herzen und sogar Düfte gibt es ebenfalls im Garten- und Dekoparadies in Porto Cristo.



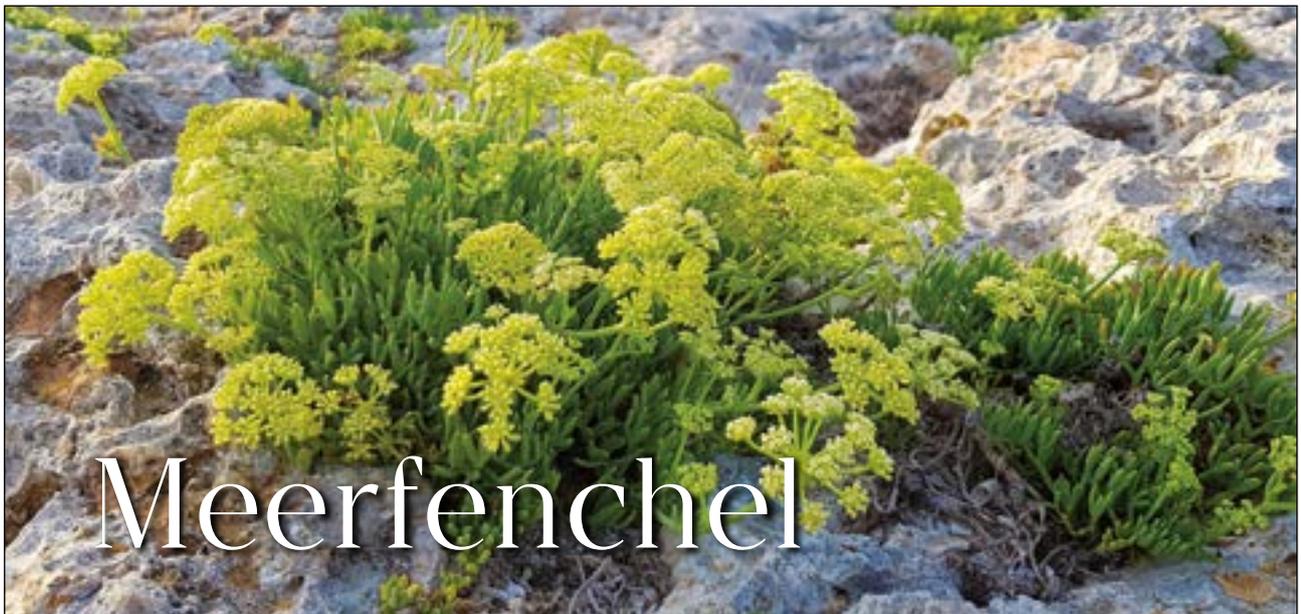
## Neu für MR-Leser: Die Mimosa-Kundenkarte

Als Leser des Mallorca-Resident können Sie den Coupon auf dieser Seite bei Mimosa einlösen für eine Kundenkarte. Diese wird auf Ihren Namen ausgestellt und gewährt Ihnen Rabatte auf unterschiedliche Produkte.



Text: Christiane Sternberg, Foto: KI-Redaktion, Marcos Gittis

**COUPON**  
für eine Kundenkarte der Floristeria Mimosa  
in Porto Cristo.  
Die Kundenkarte berechtigt zu Rabatten  
auf unterschiedliche Produkte  
der Saison.  
Den Coupon ausschneiden  
und an der Kasse  
vorlegen.



# Meerfenchel

**M**eerfenchel ist ein echtes Naturwunder – und das nicht nur, weil er sich so gut an den rauen Küsten Mallorcas anpasst. Das grüne Kraut mit den fleischigen Blättern genießt eine lange Tradition in der mediterranen Küche. Heute ist er ein Geheimtipp für Kenner, die ein gutes Auge für das Besondere haben.

Wie der Name verrät, wächst Meerfenchel (*Crithmum maritimum*) an felsigen Küsten. Er liebt salzige, sonnenverwöhnte Böden und ist damit ein echter Überlebenskünstler. Schon die alten Römer haben ihn nicht nur als würzige Zutat geschätzt, sondern auch als Heilpflanze – besonders gut wirkte er gegen Magenbeschwerden und Verdauungsprobleme. Die Seefahrer der Antike griffen auf den Meerfenchel zurück, wenn das Vitamin-C-Defizit auf langen Reisen drohte – ein bewährtes Mittel gegen Skorbut.

Der Geschmack des Meerfenchels ist unverwechselbar: eine Mischung aus würzig, salzig und mit einem Hauch von Zitrus. Kein Wunder, dass er in Salaten, zu Fischgerichten oder auch als Beilage zu gegrilltem Fleisch so beliebt ist. Auf Mallorca findet man ihn meist als eingelegtes Gemüse – „fonoll mari“ – in Supermärkten. Er findet als Beilage zu Pa amb Oli oder sogar als Kapern-Ersatz beim Kochen Verwendung.

Wer Meerfenchel sammeln möchte, wird ihn an seinen leuchtend grünen, fleischigen Blättern erkennen, die in kleinen, dichten Büscheln wachsen. Seine Höhe erreicht etwa 20-50 Zentimeter. Im Sommer, von Juli bis Oktober, steht er mit kleinen, gelben Dolben in Blüte.

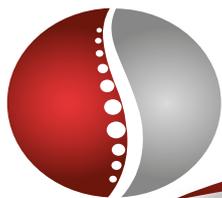
Einige schwören darauf, den Meerfenchel vor der Blütezeit zu ernten. Andere sammeln den ganzen Sommer

über die jungen Triebe. Wer nun selbst aktiv werden möchte, sollte wissen, dass das Sammeln des wilden Krauts reglementiert ist, um die Bestände zu schützen. Eine kleine Menge für den Eigenbedarf ist kein Problem, für mehr als ein Kilogramm braucht es allerdings eine Genehmigung, sonst wird eine Strafe fällig.

Neben seiner kulinarischen Bedeutung wird Meerfenchel auch in der Naturheilkunde geschätzt. Seine ätherischen Öle haben entzündungshemmende Eigenschaften, und in der traditionellen Volksmedizin wird er u.a. als Mittel gegen Menstruationsbeschwerden genutzt!

Inzwischen wird Meerfenchel auf einigen Plantagen, z.B. in Llubi, kultiviert, um die Nachfrage zu decken. Doch der wilde Fenchel bleibt nach wie vor ein besonderer Genuss, der es wert ist, entdeckt zu werden. ◀

Text: Christiane Sternberg Foto: wikipedia



## AMERICAN CHIROPRACTIC CENTER

AMERICAN  
CHIROPRACTIC  
CENTER

C/AGUILA N° 9  
07660 CALA EGOS  
(CALA D'OR)

971143 913

**ECHTE AMERICAN CHIROPRACTIC VON EINEM ECHTEN AMERICAN DOCTOR OF CHIROPRACTIC!**  
BETREUUNG IHRER WIRBELSÄULE IN IHRER SPRACHE!

UNSER INDIVIDUELLES **BANDSCHEIBENPROTOKOLL** HAT TAUSENDE OPERATIONEN ERFOLGREICH VERMIEDEN.

SEHR HÄUFIG SIND SYMPTOME WIE **RÜCKENSCHMERZEN, KNIE- UND HÜFTPROBLEME** SOWIE **KOPF- UND NACKENSCHMERZEN** DIE FOLGE EINER FEHLGESTELLTEN WIRBELSÄULE.

ÜBER JAHRZEHNTE HABEN WIR UNZÄHLIGEN MENSCHEN HELFEN KÖNNEN, GESUNDHEIT UND LEBENSQUALITÄT WIEDERZUERLANGEN UND EIN UNBESCHWERTES, AKTIVES LEBEN MIT GOLF, GÄRTNERN UND GROSSKINDERN ZU GENIEßEN.

Werbepartner

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



# Kraftquelle

## So stärken Sie Ihr Immunsystem

**D**er Winter war lang und unsere Immunabwehr ist geschwächt. Viel häufiger kommt es zu Infekten, die häufig lange brauchen, bis sie ausheilen. Der Grund dafür liegt in unserem Immunsystem, für dessen Stärkung wir selbst jede Menge machen können.

### Was macht und kann unser Immunsystem überhaupt?

Wir unterscheiden zwischen der angeborenen und der erworbenen Immunkompetenz. Wir werden mit verschiedenen Abwehrmechanismen geboren, die unseren Körper vor Erkrankungen schützen sollen. Während unseres Lebens erwerben wir weitere Immunkompetenz durch Kontakt unseres Körpers mit der Umwelt, mit Keimen, mit anderen Menschen.

Jeder dieser Kontakte schult unsere Immunkompetenz. Damit das funktioniert, benötigt unser Körper Energie. Und außerdem braucht er immunkompetente Abwehrzellen, die sich mit Stoffen, die in unseren Körper eindringen, auseinandersetzen und Abwehrstoffe – sogenannte Antikörper – bilden.

Somit ist es bis zu einem gewissen Grad sinnvoll, Erkrankungen durchzumachen, um dann in der Folge immun zu sein.

Auch einige Impfungen sind sinnvoll, um den Körper dazu zu bringen, sich mit Erregern auseinanderzusetzen und Immunkompetenz aufzubauen. Daher ist es auch als Erwachsener ratsam, regelmäßig den Impfstatus zu überprüfen und erforderlich Impfungen aufzufrischen.

### Wie kann ich wirksam mein Immunsystem stärken?

Wie bereits erwähnt benötigt der Körper Energie, um die immunkompetenten Zellen zu bilden. Die sogenannte Mitochondrien-Medizin wird viel diskutiert. Mitochondrien sind sozusagen die Motoren unserer Zellen. Diese Motoren benötigen für ihre Funktion eine ausreichende Versorgung mit Nährstoffen. Das bedeutet, dass eine ausgewogene Ernährung, genügend Schlaf und eine gesunde Lebensweise sowie ausreichend Bewegung notwendig sind, um unseren Körper richtig funktionieren zu lassen.

Der Begriff „gesunde Ernährung“ umfasst viele Faktoren. Die mediterrane Kost wird allgemein als gesund bezeichnet. Sie hilft das Cholesterin niedrig zu halten und sorgt für ausreichende Versorgung mit Vitaminen und Ballaststoffen. Gerade im Winter kann es zur Verbesserung der Immunabwehr sinnvoll sein einige Nährstoffe in Form von Nahrungs-

ergänzungsmitteln zu substituieren. Dazu gehört Vitamin D und Vitamin C, sowie Zink. Das kann in Tablettenform oder als Infusion erfolgen. Einige Menschen profitieren von warm-kalten Wechselduschen. Andere von meditativen Therapien, um zu einer inneren Ausgeglichenheit zu kommen und das Stress-Level zu reduzieren. Wichtig ist auch ein entspannter, ungestörter Schlaf, um dem Körper die nötige Ruhepause zu gönnen.

### Welche Maßnahmen helfen noch zur Vorbeugung?

Regelmäßige Untersuchungen des Blutdrucks, des Gewichtes und der Blutwerte sollten selbstverständlich sein, um mögliche Risikofaktoren rechtzeitig zu erkennen. Dazu gehört eben auch der Blick ins Impfbuch.

Zur Vorbereitung auf die heißen Monate ist eine ausreichende Hydratation der Haut notwendig. Sie ist unser größtes Abwehrorgan überhaupt, die den Eintritt von Krankheitserregern zu verhindern sucht.

Ausreichende Bewegung gerade für Menschen mit sitzenden Tätigkeiten ist wichtig. Moderater Ausdauersport wie Walken oder Fahrradfahren sind ideal und gelenkschonend. ◀

Lassen Sie sich gerne von uns beraten, was Sie für ihren Körper tun können, um das Immunsystem zu stärken.

# Maria Antònia Oliver i Cabrer

„Mallorca, Mord inbegriffen“

**D**ass Mallorca ein heißes Pflaster ist für Krimi-Liebhaber, ist allgemein bekannt. Nicht nur Filme nutzen die Kulisse für Morde und Intrigen, sondern natürlich auch Autoren. Für Maria Antònia Oliver i Cabrer steckt die Insel voller Geschichten, Abgründe und Überraschungen. Genau das macht ihr Buch „Mallorca, Mord inbegriffen“ zu einem spannenden Leseerlebnis. Der Kriminalroman erschien 1985 unter dem Titel „Estudi en lila“ und liegt längst auch in deutscher Übersetzung vor.

Im Zentrum steht die toughe Privatdetektivin Lònia Guiu, die kein Blatt vor den Mund nimmt und lieber selbst denkt, als sich etwas sagen zu lassen. Ihr neuer Fall führt sie in



die düsteren Ecken der mallorquinischen Gesellschaft: Eine vermisste junge Frau, einflussreiche Männer, undurchsichtige Verstrickungen – das alles wird von Oliver mit einem wachen, feministischen Blick durchdrungen.

Dabei ist der Ton mal ironisch, mal

melancholisch, aber immer klug und unterhaltsam. Wer genug hat von seichten Strandkrimis, wird diesen drastischen Roman lieben.

Maria Antònia Oliver, geboren 1946 in Manacor und 2022 verstorben, war eine der bedeutendsten Schriftstellerinnen der Balearen. Als Verfasserin der katalanischen Sprache hat sie nicht nur literarisch Maßstäbe gesetzt, sondern auch kulturell. Sie war Mitglied der Gruppe „Ofèlia Dracs“, die sich für feministische und gesellschaftskritische Literatur einsetzte. Ihr Werk ist ein Stück gelebte Emanzipation – auch deshalb lohnt sich der Griff zu diesem Roman.

„Mallorca, Mord inbegriffen“ ist ein Krimi, wie man ihn sich wünscht: Spannend bis zur letzten Seite. ◀

Text: Christiane Sternberg Foto: wikipedia

## 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](mailto:stephan@moeckel-bedachungen.de)  
Mallorca



## Stammt Kolumbus aus Felanitx?

Es ist das Jahr 1465, und der Hafen von Portocolom liegt in der sanften Dämmerung des späten Nachmittags. Das kleine Fischerdorf ist ruhig, die letzten Boote haben gerade den Hafen verlassen, während der salzige Wind die Wasseroberfläche kräuselt. In der Nähe, versteckt hinter den dicken Mauern eines einfachen Hauses, sitzt ein 14-jähriger Junge. Die Wellen schlagen ruhig gegen den Steg, doch in seinem Kopf toben die Stürme eines großen Abenteurers. Der junge Cristóbal Colón träumt von einer Reise über das Meer, einer Reise, die ihn weit über die vertrauten Gewässer des Mittelmeers hinausführen soll.

Hier in Portocolom könnte Kolumbus das erste Mal den Gedanken gehegt haben, die Welt neu zu entdecken. Schließlich stammte er – so zumindest die Lesart mancher Forscher – aus Felanitx. Da liegt es nahe, dass er das Meer in Portocolom kennenlernte. Was, wenn Kolumbus, der Entdecker Amerikas, tatsächlich nicht der berühmte Genuese war, wie alle seit Jahrhunderten glauben? In Spanien wird nämlich eine alternative Theorie immer lauter: Kolumbus könnte aus Mallorca stammen. Felipe Colón de Carvajal, ein Nachfah-

re des Entdeckers, führt die „spanische Variante“ öffentlich an. Er ist davon überzeugt, dass Kolumbus ein unehe-licher Sohn des Prinzen von Viana war, ein Verstoßener der königlichen Familie, der in das abgelegene Felanitx verbannt wurde, wo er die junge Mallorquinerin Margalida Colóm traf – und aus dieser Verbindung soll Kolumbus hervorgegangen sein.

Der Kolumbus-Forscher Gabriel Verd



hat diese Theorie immer wieder mit neuen Beweisen untermauert. Er verweist auf alte Seekarten, die Kolumbus während seiner Reisen anfertigte, und entdeckte dabei auffällige mallorquinische Namen wie „Margalida“ oder „Boca de Drago“, die auf eine Verbin-

dung zur Insel hindeuten könnten.

Im vergangenen Jahr fanden spanische Wissenschaftler der Universität Granada mit DNA-Analysen heraus, dass der Entdecker möglicherweise aus einer jüdischen Familie aus dem spanischen Mittelmeerraum stammte. Die genetischen Spuren, die sie in den Erbgutproben fanden, passen nicht zu den in Italien lebenden Colombo-Familien. Stattdessen deuten sie auf eine Familie aus Spanien hin, was die „mallorquinische Kolumbus-Theorie“ weiter befeuert.

Über die Neuzeit in Portocolom ist wenig bekannt, obwohl es Hinweise darauf gibt, dass die privilegierte Lage zumindest bis ins 15. Jahrhundert als Handelsposten genutzt wurde. Möglicherweise war hier ein beliebter Hafenort, ein Knotenpunkt für den Handel zwischen den Inseln und dem Festland. Seeleute, Glückssucher, Händler und Abenteurer trafen aufeinander. Warum also sollte nicht auch ein junger Mann aus Felanitx sich von den Wellen verführen lassen und als späterer Entdecker der „Neuen Welt“ Geschichte schreiben?

Vielleicht war es nicht der Wind von Genua, der Kolumbus antrieb, sondern der Horizont vor Mallorca. ◀

# Ab Mai kommen die Langusten

**F**rischen 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, wo der Fang verkauft wird. Der Fang des Monats Mai ist die Languste. Diesmal bekommen wir die Empfehlung von Esteban Rubio. Der mit 31 Jahren jüngste Fischer



die Mollusken noch immer ins Netz gehen, sogar bis in den Juni hinein. Die Maschen in den Netzen für die

Küche nicht. Denn das Schalentier macht sich natürlich hervorragend als i-Tüpfelchen einer Paella. „Mir schmeckt Languste am besten gebraten mit Spiegelei und Kartoffeln“, verrät Esteban.

Den Schwanz der „Ritterkrebse“, wie sie manchmal auch genannt werden, dazu hinter dem Kopf abtrennen, entlang der Glieder in Stücke schneiden und auf der Schale liegend in Öl braten. Für den Grill werden kleinere Exemplare ausgewählt und der Länge nach halbiert, bevor sie für wenige Minuten auf dem Rost landen. Am besten das Fleisch schon vorher herauslösen und locker wieder in den Panzer legen, so lässt es sich später besser verzehren. ◀

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:



**Tipp:** Wer gern Fisch isst, aber die Gräten fürchtet, sollte es mal mit dem Miracielo („Himmelsgucker“) versuchen. Der kleine Fisch mit den nach oben gerichteten Augen hat einen knochigen Kopf, aber recht grätenarmes Fleisch und eignet sich für Suppen. Xisca von der Verkaufsstelle versichert, dass er daher auch gut für Kinder geeignet ist.



*Esteban Rubio: Der jüngste Fischer mit dem ältesten Boot in Cala Bona*

in Cala Bona ist zugleich der 2. Patron der Cofraria. Er erklärt, dass die Fangsaison für Sepia und Langusten sich derzeit überschneiden. Die von schwarzer Tinte bespritzte Kabine von Estebans über 50 Jahre alten Fischerboot zeugt davon, dass

Langusten sind etwas größer. Denn alle Jungtiere, deren Kopf kleiner als 9 Zentimeter ist, dürfen im Meer bleiben. Die erwachsenen Tiere erreichen ein Gewicht von bis zu 3 Kilogramm.

Gehen die Fischer auf Langusten, müssen sie 12 Seemeilen hinausfahren. Dort, wo der Festlandssockel steil abfällt, in einer Tiefe von 50 bis 150 Metern, werfen die Berufsfischer ihre Netze aus. Ob die Saison reichlich ausfällt oder nicht, lässt sich noch nicht absehen. Ebensov wenig die zu erwartenden Preise. Aber im Schnitt liegt der Kilopreis zwischen 50 und 70 Euro.

Wer bei Langusten an ein Luxusbuffet denkt, kennt die mallorquinische



Wie funktioniert eigentlich ...?

## Die Verkehrs-Linien

**W**er die farbigen Linien auf den Straßen deuten kann, spart sich den Strafzettel. Einfach ist es mit den weißen Linien, die markieren reguläre Fahrspuren und erlaubte Parkflächen. Gelbe Linien bedeuten Parken verboten – und das gilt auch ohne zusätzliches Schild. Besonders häufig sieht man sie vor Garagenausfahrten oder an engen Straßenabschnitten. Grüne Linien signalisieren, dass Parken für Anwohner erlaubt ist.

Bei den blauen Linien darf geparkt werden, aber nur gegen Bezahlung. Ein Parkschein vom nahegelegenen Automaten ist Pflicht – meist für maximal zwei Stunden. Wann genau gezahlt werden muss und wann man vielleicht während der Siesta oder am Wochenende gratis stehen darf, ent-



scheidet jede Gemeinde selbst. Ganz neu im spanischen Farbkasten: die rote durchgezogene Linie. Diese wurde von der spanischen Verkehrsbehörde DGT eingeführt, um gefährliche Streckenabschnitte besonders hervorzuheben. Bisher gibt es sie nur auf dem Festland, aber

Mallorca könnte bald nachziehen. Jede durchgezogene Linie, unabhängig von der Farbe, bedeutet Überholverbot. Wer es trotzdem nicht lassen kann, dem drohen laut Verkehrsordnung Bußgelder von bis zu 400 Euro sowie der Verlust von vier Punkten im Führerschein. ◀

Text: Christiane Sternberg, Foto: Junta de Andalucía



## 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..

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

### Ihr Immobilienexperte mit ROAIIB-Zertifizierung

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

**Dann kontaktieren Sie uns gerne unter:**

**Casa d´OR, C.B.**  
**+34 607 319 259**  
**info@casa-dor.com**  
**www.casa-dor.com**



## Capdepera feiert sein 25. Mittelalterfest



# Mercat Medieval

Vom 16. bis 18. Mai 2025 feiert Capdepera wieder seinen Mittelaltermarkt. Ein Vierteljahrhundert ist vergangen, seit der Ort im Jahr 2000 zum ersten Mal seine mittelalterlichen Wurzeln mit einem festlichen Markt zelebrierte. Anlässlich des 700-jährigen Stadtjubiläums ins Leben gerufen, begeht der Mercat Medieval in diesem Mai nun schon sein 25-jähriges Bestehen. Ein Ereignis, das nicht nur die Geschichte der Stadt ehrt, sondern auch die lebendige Tradition der Inselgemeinschaft widerspiegelt.

Die Ursprünge Capdeperas reichen zurück bis ins Jahr 1300, als König Jaume II. die Stadt gründete und den Bau einer befestigten Anlage um die bereits existierende Wachturmstruk-

tur, die Torre d'en Nunis, anordnete. Diese strategisch gelegene Festung diente nicht nur dem Schutz der Bevölkerung vor Piratenüberfällen, sondern spielte auch eine entscheidende Rolle in der Geschichte der Balearen. So wurde von hier aus der sogenannte Vertrag von Capdepera initiiert, nachdem durch eine geschickte Täuschung mit zahlreichen Lagerfeuern entlang der Küste ein riesiges Heer vorgetäuscht und die maurischen Herrscher Menorcas zur Kapitulation

bewegt wurden.

Heute verwandelt sich Capdepera und seine Burg jedes dritte Wochenende im Mai in ein lebendiges Abbild des Mittelalters. Die engen Gassen und die imposante Burganlage werden zur Bühne für ein Spektakel, das Besucher in vergangene Zeiten entführt. Handwerker aus der Region und darüber hinaus präsentieren traditionelles Gewerbe. Schmiede lassen Funken fliegen, Töpfer formen praktische Gefäße, und die Llata-Künst-



Der Vertrag von Capdepera

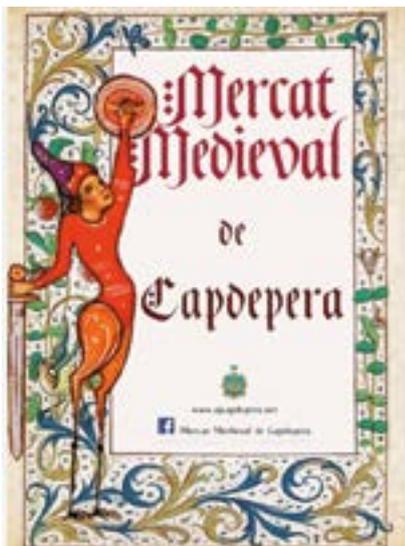




ler demonstrieren das Flechten von Palmblättern zu Körben und Taschen – eine Hommage an das lokale Kunsthandwerk von Capdepera, das tief in

es sich als ländliches Alarmsystem: Die Besitzer von Schafherden verpflichteten ihre Hirten dazu, es während der gesamten Nacht zu spielen, damit sie wach und vor allem wachsam blieben.

Getränke ausgetrenkt werden, um Müll zu vermeiden, aber auch um das ästhetische Bild des Mittelalters durchzuhalten.



Ein weiteres Highlight des Mercat Medieval ist der Correfoc, ein Feuerlauf, bei dem als Dämonen verkleidete Teilnehmer mit Funken sprühenden Fackeln durch die Straßen ziehen. Dieses spektakuläre Schauspiel, das seinen Ursprung in den „Ball de diables“ hat, symbolisiert den ewigen Kampf zwischen Gut und Böse und ist ein fester Bestandteil des Brauchtums auf Mallorca. Die Kombination aus Feuer, Musik und Tanz schafft eine Atmosphäre, die sowohl faszinierend als auch respektgebend ist.



der mallorquinischen Kultur verwurzelt ist. Jongleure und mittelalterliche Ritterkämpfe komplettieren die historische Kulisse.

Tradition und modernes Umweltbewusstsein treffen sich dieses Jahr in der Wahl der Trinkgefäße. Ganz aus Ton sind die Becher, in denen die

Der Mercat Medieval von Capdepera ist mehr als nur ein Markt; er ist eine lebendige Geschichtsstunde, ein Fest der Sinne und ein Ausdruck der tiefen Verbundenheit der Einwohner mit ihrer Vergangenheit.

Musikalisch untermalt wird das Fest von den Klängen der Xeremiers, den traditionellen Dudelsackspielern Mallorcas. Diese Musiker, oft in der Formation der „mitja cobla“ unterwegs, kombinieren die xeremia mit Flöte und Trommel und schaffen so eine Klangkulisse, die das mittelalterliche Ambiente authentisch ergänzt. Ihre Melodien begleiten Umzüge, Tänze und Zeremonien und sind ein unverzichtbarer Bestandteil des kulturellen Erbes der Insel. Ursprünglich gehörte das Instrument zur höfischen Kultur, in späteren Zeiten etablierte

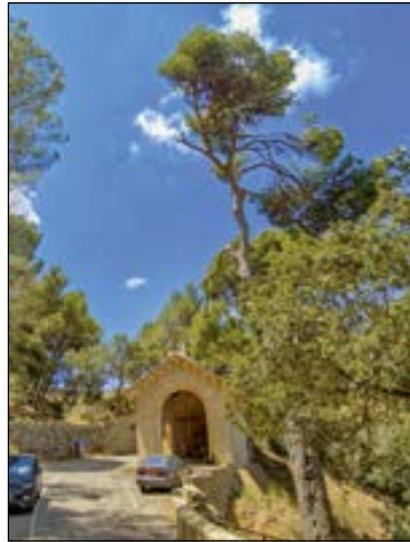


Das aktuelle Programm stand bei Redaktionsschluss leider noch nicht fest.

# Baum-Opa: Pi de Sa Capelleta

**A**uch wenn der Mai mit Strand und Meer lockt, ist die Zeit der kleinen Wanderungen noch nicht vorbei. Zumal am Wegesrand immer wieder Entdeckungen locken. Zum Beispiel die „Arbres Singulars“, die einzigartigen Bäume der Inseln. Diese Naturdenkmäler der Balearen stehen unter ganz besonderem Schutz. Seit 1991 sorgt ein Gesetz dafür, dass jene Bäume, die oft mit Geschichten und Mythen aufgeladen sind, für die zukünftige Generation erhalten bleiben. Der Katalog der Balearen-Regierung umfasst derzeit stolze 66 Exemplare, die durch ihre Größe, ihre besondere Geschichte oder ihre einzigartige Form beeindruckend sind.

Ein Vertreter dieser Baum-Galerie ist der „Pi de sa Capelleta“ auf dem Gebiet der Gemeinde Felanitx. Die



Weißkiefer streckt sich mit einer Höhe von 17 Metern majestätisch in den Himmel. Der Stammdurchmesser ist in der Liste mit einem Meter angegeben. Interessant ist die Form eines seiner Zweige, der mit einer

360-Grad-Drehung gewachsen ist und einen Ring bildet. Der Pi de sa Capelleta ist rund 200 Jahre alt, er war ein kleiner Spross, als die Pest im Osten der Insel wütete.

Zu finden ist dieser imposante Baum auf dem Weg hoch zum Santuari Sant Salvador, dem beliebten Aussichtspunkt und Wallfahrtsort in den Hügeln bei Felanitx. Wie die Bezeichnung verrät, steht die Kiefer nahe der kleinen Kapelle „sa Capelleta“, ziemlich nahe an der Straße.

Eine Verletzung trug er 1956 davon, als ein schwerer Winter die Insel heimsuchte und ein Ast unter der Schneelast zusammenbrach. Ansonsten hält er sich aber tapfer und produziert weiter gesunde Zapfen. Im Jahr 1993 wurde er offiziell unter Schutz gestellt und in die Liste der einzigartigen Bäume aufgenommen. ◀

Text: Christiane Sternberg, Foto: google street view



Schober und Partner bietet kompetente Haus - und Wohnungsbetreuung



EG-Wohnung in Sa Coma  
- Kaufpreis 398.000 €  
Info auf unserer Homepage  
unter Ref. 2132

VERTRAUEN  
UND ERFAHRUNG  
SEIT ÜBER  
25 JAHREN  
Jetzt Verkäufer empfehlen und kassieren

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
- **Mediz. Notdienst** 061
- **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](http://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 Con-

cha 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/](http://palmaairport.info/de/), Parken: 🌐 [parking.aena.es](http://parking.aena.es), [storageandfly.com](http://storageandfly.com), [lowcostparking.es](http://lowcostparking.es), [clickparking.es](http://clickparking.es), [airport-parking-mallorca.com](http://airport-parking-mallorca.com)

**DT. KONSULAT PALMA**

🏠 C/ Porto Pi, 8, 3º-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/](http://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](http://www.kirche-balearen.net)

**KATHOLISCHE KIRCHE**

Termin für den aktuellen Gottesdienst 🌐 [www.kath-gemeinde-mallorca.de](http://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](http://www.serviciositv.es/cita-previa-itv/baleares/mallorca/manacor)

**KARTEN SPERREN**

**Alle dt. Karten:** +49 116 116

- Mastercard: +49 8000 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 Pobra (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](http://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](http://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](http://www.tib.org)

20 km

50 km

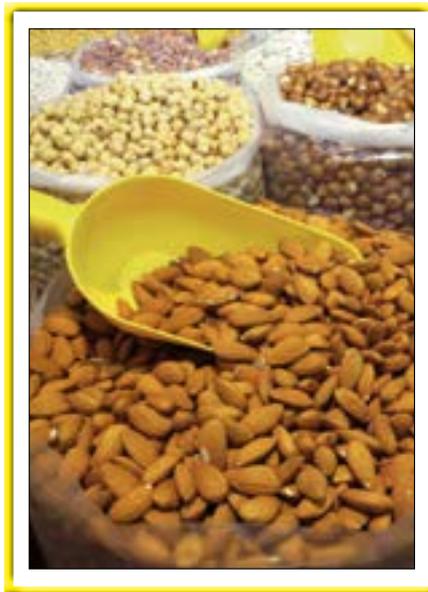
## WOCHENMÄRKTE

- **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 Vilafranca 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 Sinai“ 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**

**MANACOR**

• **Teatre i Auditori**

2.5., 19.30 Uhr, Rachmaninov und Manuel de Falla mit dem Sinfonieorchester der Balearen

10.5., 19 Uhr, Pitxorines; Das Wort Pichorina bedeutet „fröhliches Mädchen“. Das alte mallorquinische Wort wird hauptsächlich in der östlichen Region Mallorcas verwendet. So werden die 9 Lieder definiert, die Teil des musikalischen Projekts sind. Vorschau: 14.6., 19 Uhr, Konzert mit dem Jugendorchester der Balearen

☎+34 971 554 549

🌐teatredemanacor.cat

**AUSSTELLUNGEN / 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

**CALA RATJADA**

• **Espai Gustavo**

Bis 14. Juni, Ausstellung „21. Jahrhundert, Di-Fr 10-14, Mi+Fr 16-18.30, Sa 11-13, Carrer Major 10

**CAPDEPERA**

• **Museu de la llata**

Ausstellung Palmenflechtkunst in der Burg Capdepera, tgl. 10-17 Uhr

**FELANITX**

• **Arte en Vivo!**

9. Mai, 17-22 Uhr, Ausstellungen, Workshops, Musik und mehr von und mit lokalen Künstlern

Calle Mayor und C/Miquel Bordoy

• **Stiftung Cosme Bauçà**

Ethnografisches Museum, Di, Do 9-14 Uhr, Mi 16-20 Uhr, So 10-14 Uhr

**MANACOR**

• **Konzertreihe**

24. Mai, 20.15 Uhr, Green Ice Ensemble, zeitgenössische Musik, Església del Convent

24. Mai, 20.15, Ars Antiqua, Ensem-

ble und Kammerchor mit französischer Musik des 17. Jahrhunderts, Església de Crist Rei

• **Stadtrundgang**

20. Mai, 11 Uhr, „Manacor, die verkaufte Schönheit“ mit Ingrid Flohr und Maria Sureda, Anmeldung +34690218709

• **Museum zur Geschichte von Manacor**

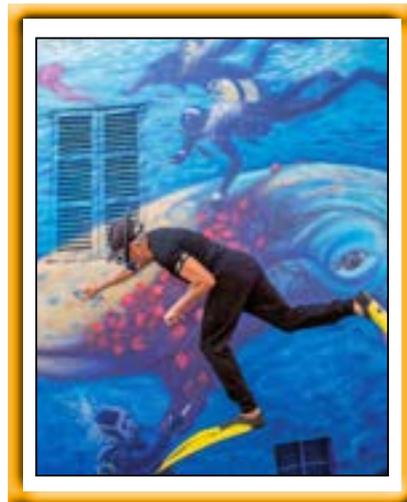
bis 15. Juni, Sonderausstellung „Pigmente und Farben aus der Natur“, Mo-Sa 9-14 Uhr, Do-Sa auch 17-19.30, So 10.30-13 Uhr

🌐museudemanacor.com

**PORTO CRISTO**

• **Kunstgasse**

3. Mai, 19 Uhr, Straßenparty zur Einweihung des Wandbildes von Juan Carlos Nuñez, C/ d'En Sureda 1



31. Mai, 19 Uhr, Straßenparty zur Einweihung des Mosaiks von Anke Schoppe, C/ d'En Sureda 9

• **Galerie Margarita**

16. Mai, 16 Uhr, Eröffnung der Ausstellung „Sundance“ mit Arbeiten von Anne-Kathrein Erban (bis 15. Juni), C/dels Navegants 1, 🌐margarita.gallery

**SON CARRIÓ**

• **Eisenbahnmuseum**

8. Mai, Eröffnung des Museums im Rahmen der Feierlichkeiten zu Ehren des Dorfpatrons Sant Miquel

**FESTE**

**CAPDEPERA**

• 16.-18. Mai, Mittelaltermarkt, Er-

öffnungszeremonie in der Kapelle des Castell de Capdepera

**Colònia de Sant Pere**

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

**s'Horta**

• 15. Mai, Fest zu Ehren des Dorfpatron San Isidro

**Son Carrió**

• 8. Mai, Fest zu Ehren des Dorfpatron Sant Miquel

**KINO**

**CAPDEPERA**

• **Cineteatro Capdepera**

Calle Col.legi 18, Capdepera, Programm: 🌐cinetateatro.com

**MANACOR**

• **Aficine**

wöchentlich wechselndes Programm, ☎+34 971 847 256

🌐aficine.com

**FÜR KINDER**

**ARTÀ**

• **Märchenmuseum im Art Artà**

Mo-Fr 10-20, Sa 10-14 Uhr

☎+34 626048341, 🌐artarta.es

**MANACOR**

• **Sala La Fornal**

4. Mai, 12 und 18 Uhr

Rotkäppchen-Puppen (Los títeres de caperucita roja), altbekannte Märchen für Kinder

☎+34 971847353, 🌐lafornal.cat

• **Ponyclub**, Mo-Fr 15:30-17 Uhr

Ponyreiten, 4-10 Jahre, nur nach Anmeldung, @ info@backtobalance.me

**EV. GOTTESDIENSTE**

**CALA RATJADA**

• 4., 11., 18, 25.5. jeweils 11:30 Uhr, anschließend jeweils 12:30 Uhr Kirchenkaffee, Café am Hafen

**CALA MURADA**

• 7.5. um 11 Uhr mit anschließendem Restaurantbesuch



## Unterwegs auf den Friedhöfen an der Ostküste

**E**in Besuch auf dem Friedhof ist vielleicht nicht das erste, das einem für einen Ausflug in den Sinn kommt. Doch wer sich aufmacht, die Friedhöfe an der Ostküste Mallorcas zu erkunden, entdeckt stille Orte voller Geschichte und unerwarteter Schönheit. Sie erzählen von Vergangenheit, gelebter Erinnerung und vom ganz eigenen Umgang Mallorcas mit dem Tod.



*Der Sensenmann war da (Felanitx)*

Die Anlagen der Friedhöfe unterscheiden sich erheblich von denen in Deutschland. Sie liegen meist außerhalb der Ortschaften, spätestens seit Anfang des 19. Jahrhunderts auf der Insel die Pest wütete und man die Ansteckungsgefahr bannen wollte. Erdbestattungen sind in ganz Spanien unüblich. In den allermeisten Fällen werden die Verstorbenen in sogenannte Nischengräber gebet-

tet – platzsparend in hohen Wänden gestapelt, vielfach kunstvoll mit Blumenvasen, Kacheln oder Fotos geschmückt. Nach fünf Jahren können Gebeine umgesetzt werden, um Platz für weitere Familienmitglieder zu schaffen. Was nüchtern klingt, offenbart vor Ort eine tief empfundene Verbindung zwischen Leben und Tod. Begütertere Familien leisten sich Ahnengräber, die als Häuser gebaut werden und Platz für mehrere Generationen bieten.

Wo auf deutschen Friedhöfen Harken zum Bild gehören, sind es hier Besen, denn gepflegt werden keine Beete, sondern steinerne Gräfte.

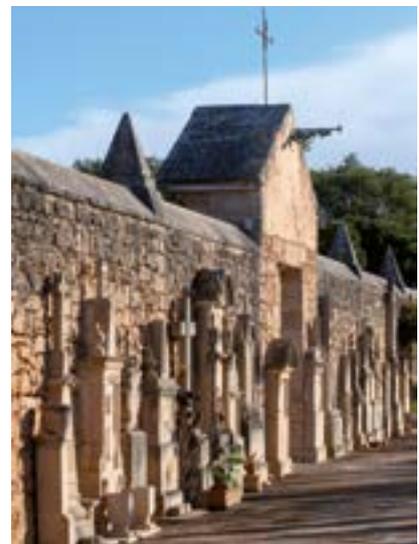
Der Gang über den Friedhof eines Ortes erzählt viel über seine Geschichte, seine Einwohner und lädt zur Besinnung im trubeligen Alltag ein.

### Cementerio de Santanyí



*Liebevoll gestaltete Grab-Details (Santanyí)*

Nehmen wir Santanyí. Im vorderen Teil des Friedhofs herrscht moderne Schlichtheit, doch rund um die zentrale Kapelle beginnt das große Erzählen. Fotos an Grabstätten zeigen nicht nur Porträts, sondern Szenen aus



*Verwitterte Erinnerungs-Stelen (Santanyí)*

dem Leben der Verstorbenen, einen Großvater mit seinem Enkel auf Pferden etwa. Ins Auge fällt der mit Abstand häufigste Familienname: Vidal. Doch auch viele deutsche Namen begegnen dem aufmerksamen Besucher. Darunter ist auch das Grab der Buchautorin und „Kräuterhexe“ Gerda Buchberger, die hier ihre letzte Ruhe fand.

**Cementerio de Felanitx**



Das prächtige Friedhofsportal ist Teil der Kultur-Route in Felanitx

Der Friedhof von Felanitx empfängt seine Besucher mit einem beeindruckenden Portal und Steinbänken im Eingangsbereich, die zum Verweilen und stillen Nachdenken einladen. Die Anlage wirkt wie eine kleine Stadt mit Straßen, Häusern und Wegen aus Kopfsteinpflaster – geordnet, klar strukturiert und dennoch

gegen große Städte wie Málaga oder Cádiz durchsetzen. Zu Unrecht,

möchte man meinen.

Flyer am Eingang helfen bei der Orientierung und weisen auf Gräber hin, die mit QR-Codes versehen sind. Sie erzählen die Geschichten der großen Söhne der Stadt, etwa die des Rektors

der Balearen-Universität Nadal Batle Nicolau oder des Bildhauers Jaume Mir Ramis, Präsident der Königlichen Akademie der Schönen Künste in Palma. Und über allem erhebt sich im Hintergrund das majestätische Kloster Sant Salvador, das dem Ort eine spirituelle Kulisse verleiht.

**Cementerio de Capdepera**



Gedenk-Ort für Sternenkinder (Capdepera)

Auf dem Friedhof von Capdepera zeigt sich das stille Miteinander von Erinnerung und Leben am Tag unseres Besuches auf besonders eindrückliche Weise: Ein Junge rollert über die gepflasterten Wege, während seine Großmutter frische Blumen vor einer



Mit QR-Code auf Kultur-Tour (Felanitx)

voller Geschichten. Entlang langer Wände mit Nischengräbern leuchtet bunter Blumenschmuck in steinernen Vasen, der dem Ort eine warme Freundlichkeit verleiht.

Im Jahr 2019 bewarb sich Felanitx um den Titel „Schönster Friedhof Spaniens“ bei der Umfrage der Revista Adiós, konnte sich aber nicht



**Bestattungsunternehmen**

Wir begleiten Sie. Inselweit.  
617 392 929

Wir sind Konzessionäre für den Betrieb der Friedhöfe in

- Artà
- Colonia Sant Pere
- Capdepera
- Son Servera



Bestattungen seit 1955



Wir arbeiten mit allen Versicherungen zusammen



Wir sprechen Deutsch



Inselweit 24 Stunden



Einäscherung und Überführung



Digitale Kondolenz auf unserer Website



**CREMATORI**  
LEVANT

**Unsere Einrichtung**

-  Solarbetrieb
-  Natürlicher Lichteinfall
-  Umgeben von Grünzone



S'Alzinar, 18 (Capdepera) 971 563 096 [gmr@grupmuntaner.com](mailto:gmr@grupmuntaner.com) [www.grupmuntaner.com](http://www.grupmuntaner.com)

Text: Christiane Sternberg, Fotos: Marcos Gittis



Eingebettet in grüne Kulisse (Capdepera)

Familiengruft niederlegt. Die Anlage wirkt wie eine weiß-beige Totenstadt, mit steinernen Geländern, verwinkelten Gassen und Treppen, die durch Rampen rollstuhlgerecht miteinander verbunden sind. Die Häuserzeilen der Grabmale türmen sich in Ebenen übereinander. Zwischen Kiefern und Bergen liegt der Friedhof landschaftlich wunderschön eingebettet.



Erinnerung an die Ermordeten (Capdepera)

Gedacht wird auch der Opfer der spanischen Geschichte. Ein steinernes Kreuz erinnert an die Gefallenen der Jahre 1936 bis 1939, während ein metallenes Denkmal den 1936 Ermordeten der Gruppe „Die Roten von Molinar“ gewidmet ist, die hier geboren wurden. Besonders berührend ist der Gedenkort für Sternenkinder, gestaltet von der mallorquinischen Künstlerin Fina Massanet. Ihr „Portal de la Memoria“, durch das eine zarte Schaukel führt, symbolisiert den Übergang zwischen Leben und Tod – ein poetisches Zeichen, das Trost spendet, wo Worte fehlen.

**Cementerio de Artà**



Stille und Schatten unterm Kreuz (Artà)

Das Hauptportal zum Friedhof von Artà liegt etwas verborgen direkt an der Straße. Auf den ersten Blick unscheinbar, doch wer genauer hinschaut, entdeckt die fein gearbeiteten Cherubim, die das Wappen der Stadt behüten. Hohe Bäume spenden Schatten, Vögel zwitschern, und die leichte Brise erfrischt den Besucher. Eine Atmosphäre, die zugleich beruhigt und belebt. Es ist ein dörflicher Friedhof, überschaubar, aber gerade deshalb besonders wohlthuend. Ein stiller Ort der Einkehr, fernab jeder Monumentalität. Im Zentrum erhebt sich eine prächtige Kapelle, über deren Eingang in Stein gemeißelt steht: „Ego sum resurrectio et vita“ – Ich bin die Auferstehung und das Leben.

**Colònia de Sant Pere**



Und dann der Küstenfriedhof Colònia de Sant Pere: Klein, unscheinbar an der Straße gelegen – doch mit einem spektakulären Blick auf das Meer und das Cap Ferrutz. Gerade einmal drei Dutzend Gruften zählt der Ort, doch er strahlt eine Weite aus, wie man sie nur an wenigen anderen Orten spürt. Der Wind trägt das Salz heran, Möwen kreisen – hier bekommt der Begriff Ewigkeit eine fast greifbare Bedeutung.



Bergkulisse in Colònia de Sant Pere

Ob S’Horta mit seinen einfachen, bäuerlich geprägten Gräbern, das moderne Bestattungszentrum von Sant Llorenç, das neu gestaltete Gedenkareal in Manacor oder die schlichte Friedhofsanlage von S’Alqueria Blanca – jeder dieser Orte bietet eigene Facetten. Sie erzählen nicht nur von jenen, die gegangen sind, sondern auch von uns – wie wir erinnern, wie wir loslassen, wie wir verbunden bleiben. ◀

Friedhöfe an der Ostküste

- Colònia de Sant Pere
- Artà
- Capdepera
- Sant Llorenç des Cardassar
- Son Carrió
- Manacor
- Felanitx
- S’Horta
- S’Alqueria Blanca
- Santanyi

Öffnungszeiten meist 8-18 Uhr, im Sommer bis 20 Uhr

Informationen zu Sterbefällen auf Mallorca finden Sie auf der Website des Deutschen Konsulats. ▶





# Letzter Abschied auf Mallorca

Beerdigungen auf Mallorca folgen anderen Regeln als in Deutschland – allein schon wegen der Temperaturen. Eine Bestattung erfolgt hier in der Regel innerhalb von 24 bis 48 Stunden. Die Aufbahrung des Verstorbenen findet im Tanatorio statt, einer schlichten Trauerhalle ohne religiöse Symbole. Früher wurden die Toten im eigenen Haus verabschiedet, heute übernehmen dafür professionelle Einrichtungen den würdevollen Rahmen.

Was die Form der Bestattung betrifft, ist Mallorca im Wandel. Während früher der Sarg üblich war, entscheiden sich heute etwa 50 Prozent der Angehörigen für eine Einäscherung, Tendenz steigend.

Das Bestattungsunternehmen Muntaner Ribot in Artà betreibt eines von fünf Krematorien der Insel. Erst vor zwei Jahren erbaut, ist es modern und hell eingerichtet mit einer Sitzgruppe für die Familie und einem großem Glasfenster. Wer möchte, kann selbst auf den Knopf drücken, um

den Kremierungsprozess einzuleiten und dem Angehörigen einen letzten Dienst zu erweisen.

Der Umgang mit der Asche der Verstorbenen ist weit weniger streng geregelt als in Deutschland. Die Urne darf mit nach Hause genommen, die Asche auch auf mehrere Urnen aufgeteilt werden. Sie lässt sich aber auch in einem Medaillon als individuelles Schmuckstück tragen oder in einen Bilderrahmen einarbeiten. Für die Seebestattung gibt es Urnen aus gepresstem Sand, die sich im Wasser

auflösen. Wer ein entsprechendes Zertifikat vorlegen kann, darf die Urne auch nach Deutschland mitnehmen.

Die Todesanzeige in Form eines Plakates erstellt das Bestattungsunternehmen und verteilt sie in Bars, Geschäften oder anderen öffentlichen Orten der Gemeinde. Seit der Pandemie bietet das Bestattungsunternehmen Muntaner Ribot zusätzlich digitale Todesanzeigen auf der Website mit der Möglichkeit, online zu kondolieren: [grupmuntaner.com/de](https://grupmuntaner.com/de) ◀

Text: Christiane Sternberg, Foto: Grup Muntaner Ribot

## ANWALTSKANZLEI MENTH in Manacor

### Immobilien- und Erbrecht

Unser aktueller Tip:

**SCHENKUNG AN KINDER  
MIT 1% ODER 0% BESTEUERUNG**

**Anschrift: Plaça des Cos, 8, 3<sup>ro</sup>, Manacor**

**Telefon: 0034 971 559 377,  0034 624 020 155**

**Email: [info@kanzlei-menth.de](mailto:info@kanzlei-menth.de)**

**Internet: [www.kanzlei-menth.de](http://www.kanzlei-menth.de) Mit vielen aktuellen Informationen**



Günter Menth

Rechtsanwalt & Abogado inscrito



In Kooperation mit

Abogado & Assessor Fiscal  
Tomeu Vadell





# Genussradeln

mit Herbert Rönneburg



## Von Inca nach Manacor

**A**uf diesem etwas anspruchsvolleren Ausflug von Inca nach Manacor (45 km, verkürzt 31 km) lernen wir die unbekannteren Seiten und Orte dieser großartigen Insel kennen und schwärmen von den Weitblicken in die gewellte Landschaft. Los geht es wieder mit dem Zug. Vom Bahnhof Inca schieben wir durch die Fußgängerstraßen zur zentralen Kirche Santa Maria Major. Hier könnten wir die Atmosphäre genießen und uns in einem der vielen Cafés noch stärken für unsere anspruchsvolle Tour. Hinter der Kirche dann an der Plaça Mallorca rollen wir nach rechts auf der Avinguda, bis wir kurz vor dem zweiten Kreisel nach links in den Cami Vell d' Alcudia schwenken. Wir bleiben entspannte 4 km geradeaus auf dieser einsamen Straße, die uns um den Puig de Santa Magdalena herumführt. An einer Kreuzung mit einer Pferdefarm links biegen wir rechts auf einen idyllischen Weg ab,

danach noch einmal rechts und dann nach links. Das gewundene, einsame Sträßchen führt uns nach Querung der Ma-3500 später auf das Zwei-Hügel-Städtchen Llubi hinauf. Oben angekommen steuern wir nach links auf die Kirche zu. Hier am schönen Kirchplatz mit seinem S'Acoustic Café oder weiter unten - durch die Carrer Nou rollend, an der Plaça de la Carretera - gäbe es schon mal eine erste Pausenmöglichkeit. Danach halten wir die Richtung - jetzt wieder bergauf und gelangen hinter der Plaça de Son Ramis wieder ins Ländliche.

### Im Ländlichen

Nach einigen Links-Rechts-Schwenks (wie immer weist uns der Track auf komoot den Weg) stoßen wir auf den Cami de Son Niell. Herrliche Blicke in die gewellte Landschaft eröffnen sich uns. An deren Ende führt uns die Ma-3510 nach links in den Ort Maria de La Salut hinein. An der Plaça des Pou im Zentrum wäre dann die nächste Pausenmöglichkeit.

Auf der anderen Seite am Fuße des Ortes führt uns die Ma-3342 wieder hinaus. Nach ihrem Linksknick bleiben wir aber weiter geradeaus und biegen erst kurz danach in das nächste Sträßchen links ein. Dieses führt uns nach knapp 5 km heran an die Hauptverbindungsstraße Ma-3340.

### Nach Petra

Die große Straße meiden wir allerdings. Einmal rechts und einmal links abbiegend gelangen wir - immer die Richtung haltend, am Bahnhof vorbei - ins Städtchen Petra. Wer jedoch



die Tour verkürzen will, kann hier bei km 31 in die Bahn nach Manacor steigen. Die riesige Kirche und das Museum von Fra Juniper Serra lohnen einen Besuch. Auf der Plaça de Ramon Llull tobt das Leben: hier ist eine sehr beliebte Pausenstation der Rennradfahrer. Auch wir können uns hier rund um den stimmungsvollen Springbrunnen niederlassen und vom vielfältigen und anspruchsvollen Angebot der Bar-Cafés profitieren.

### Auf Nebenwegen nach Manacor

Wir verlassen den Platz südwärts auf der Carrer de Manacor. Außerhalb des Ortes, schon wieder im Ländlichen, biegen wir den ersten Weg nach rechts ab, und an der folgenden Einmündung nach links. Eigentlich

Der Zug nach Inca fährt ab Manacor meist stündlich. Die Fahrradmitnahme ist kostenlos und ist werktags ab 8.16 Uhr möglich. Samstags, sonntags und feiertags gibt es keine Mitnahmebeschränkungen. Die Fahrradplätze sind am Zug mit einem Piktogramm markiert.

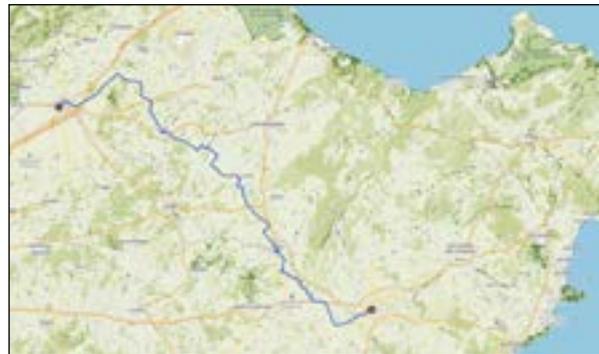
Für den Fahrplan den QR-Code scannen



sind wir in einsamer, flacher Agrarlandschaft: die Hügelchen hier überraschen uns! Wir folgen dem Sträßchen mit seinem Rechts-Linksknick bis zur Einmündung, halten unsere Richtung – etwas nach links versetzt – und haben jetzt ca 1 km unbefestigte Wegstrecke vor uns. Ein Gehöft umfahren wir mit einem Rechts-Linksknick, bleiben danach geradeaus und kommen zur Autobahn. Dem Cami de Serveis nach links folgend können wir bald auf die andere Seite wechseln und kurz danach nach rechts auf einer langen Geraden (2 km) in Richtung Manacor abbiegen.



Am Ende noch einmal nach links und am Stadtrand an einer Gabelung ebenfalls nach links: so kommen wir automatisch zu unserem Ausgangspunkt an der Bahnstation zurück. ◀



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



Text und Fotos: Herbert Rönneburg

# 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](mailto: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**





# Morgens unterwegs mit *Fischern*

**W**enn morgens um fünf Uhr der Trawler „Marjupe II“ startklar gemacht wird, liegen die idyllischen Ferienhäuser rund um Cala Figuera noch in tiefem Schlaf. Sie erwachen auch nicht von dem gleichmäßigen Tuckern, mit dem sich die Besatzung aus dem kleinen Hafen verabschiedet und Kurs nimmt auf offene Gewässer.

Käptn Salvador Hernandez, der Maschinist David Velasco und der Fischer Miguel Vincent sind da schon seit einer Stunde auf den Beinen. Sie haben das Eis aus dem Kühlhaus geschippt und an Bord gebracht, um den hoffentlich reichhaltigen Fang des Tages bis zum Einlaufen am Nachmittag frisch zu halten. David und Miguel legen sich in der Koje noch ein bisschen aufs Ohr, während

der Käptn den Kurs hält. Nach einer Stunde, etwa 4 bis 6 Meilen vor der Küste, wenn der Festlandssockel erreicht ist, kommt Bewegung in die

wird gesammelt, um anschließend entsorgt zu werden und die anderen Meeresbewohner, die nicht auf den Teller gehören, werden mit einem



Besatzung. Das schwere Schleppnetz wird über Bord gelassen, sinkt auf den Meeresboden und nimmt dort alles mit, was nicht zu klein ist, um zwischen den Schlaufen hindurch zu schlüpfen. Wenn die Fischer nach 2 Stunden das Netz mit der Winde wieder hochziehen, ergießt sich ein Schwall aus Fischen, Meeresgetier und Plastikabfällen auf das Deck. Die großen Fische und Schalentiere wandern gut sortiert in die bereitstehenden Kisten. Einige werden gleich vor Ort ausgenommen und dann im „Eiskeller“ des Bootes verstaut. Der Müll

Schwall aus dem Wasserschlauch wieder zurück ins Meer verfrachtet. Noch zwei Mal wird diese kräftezehrende Prozedur wiederholt. Und am Ende des Tages muss der Fang drei Männer und ihre Familien ernähren.

## **Läuft der Tag schlecht kommt kein Geld rein**

Das Fischereihandwerk auf Mallorca leidet wie in anderen Ländern auch unter den rückläufigen Fischbeständen, den Fangquoten und den hohen Kraftstoffkosten. Schaut man sich die Ausbeute an, mit der die Fischer oft-

mals den Heimathafen anlaufen, fragt man sich schon, wie sie sich über Wasser halten können.

**Touristen kommen auch an Bord**

Von 1950 bis 2023 ist die Zahl der Fischerboote von 1265 auf 257 gesunken. Die paar übrig gebliebenen Berufsfischer mit kleineren Booten haben sich dem Pescaturismo geöffnet, um über die Runden zu kommen. Auf solchen Touren mit meist nicht mehr als 5 Gästen bekommen die Passagiere hautnah die harte Arbeit, aber auch die Romantik dieses Berufes mit. Und sie garantieren den Fischern fixe Tageseinnahmen, denn gebuchte Touren bieten eine gewisse finanzielle Sicherheit. Dafür erklären die Fischer den Touristen ihre Arbeit und drehen auch gern, nachdem der



Holen nämlich David und Miguel das Netz ein, kreisen nicht nur die hungrigen Möwen darüber, sondern

Fisch oder einen großen Calamar in die Kameras. Für die Fischer sind die Touristen kein lästiges Übel, sondern als Gäste auf den Booten wie in Restaurants ein Garant fürs Überleben.

**Die Börse legt den Fischpreis fest**

Der frische Fang, der von den Fischern an Land gebracht wird, sollte reißenden Absatz finden in den Fischrestaurants der Insel – sollte man meinen. Aber die Preise haben es in sich und statt auf lokale Produkte direkt aus dem Wasser vor der Haustür zu setzen, servieren viele Lokale lieber tiefgekühlte Massenware aus dem Atlantik oder billige Angebote aus Algerien. Qualität hat halt seinen Preis. Und der wird täglich neu verhandelt in der Fischbörse La Lonja im Hafen von Palma. Dorthin werden alle vor der Küste Mallorcas gefangenen Fische gebracht und jeden Mor-



Fang an Bord ist, mal an einer Bucht bei, um einen Schwimmstopp für die Gäste einzulegen.

**Delfine und Möwen als Reisebegleiter**

auch springende Delfine. Begeistert stehen die Urlauber an der Reling und fotografieren sowohl die Tiere als auch die Fischer bei ihrer Arbeit. Geduldig hält der Patron Salvador ab und zu einen besonders interessanten

Die Männer von der „Marjupe II“ haben selten Gäste an Bord. Während die kleinen Boote mit den Touristen schon mittags wieder im Hafen landen, ist der Trawler zehn Stunden auf See. Das tun sich nur hartgesottene Angelfreunde an. Trotzdem profitiert auch diese Mannschaft vom Tourismus auf Mallorca. Der Eigner besitzt nicht nur die die „Marjupe II“, sondern auch Ausflugschiffe, mit denen die Passagiere zum Delfinwatching hinausfahren und dabei dem Trawler folgen.

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](mailto:info@rentacarkurt.com) [www.rentacarkurt.com](http://www.rentacarkurt.com)





gen an Großhändler und Restaurants versteigert. In den Markthallen kann man den Fang aus den Fischgründen vor Mallorca an den Plastikmarken erkennen, auf denen vermerkt ist, welches Boot ihn an Land gebracht hat.



**Qualitätssiegel für echten Mallorca-Fang**

Das Zertifikat gibt die Organisation der Fischereiproduzenten aus. OP Mallorca (Organización de Productores de Pesca) betreibt die Börse und hütet das Qualitätssiegel „Millor quín“. Zu diesem Zweck gibt es die Kennzeichnungen, die die Frische und Qualität des Produkts garantieren und auf den ersten Blick bescheinigen, dass der Fisch oder die



Meeresfrüchte in mallorquinischen Gewässern gefangen worden sind. Die Käufer müssen bei der Hafenbehörde der Balearen und der Generaldirektion für Fischerei registriert sein und einen Lebensmittelvertrag sowie eine finanzielle Kaution vorweisen. Der Fisch, der auf Mallorca in Supermärkten, Kaufhäusern, Fischhändlern und Märkten vertrieben wird, kann nur auf dem Fischmarkt gekauft werden. Wer gut essen und gleichzeitig das Fischerhandwerk unterstützen möchte, sollte sich im Restaurant den Fisch vorher zeigen lassen, und selbst überprüfen, ob er als mallorquinisches Produkt gekennzeichnet ist.

**Frischen Fisch direkt am Hafen kaufen**

Aber auch Selbstversorger profitieren vom 0-Kilometer-Prinzip der Organisation. Die paar übrig gebliebenen zertifizierten Verkaufsstellen sind an den Küsten Mallorcas ein echter Geheimtipp für Fischliebhaber. Eine davon ist Peix del Port in Cala Bona. Mittwoch und Freitag steht Xisca Vives hinter dem kleinen Tresen. Sobald die Fischer anlegen, liefern sie ihren Fang bei Xisca ab. Die Waage ist mit der Lonja in Palma elektronisch verbunden, so dass dort schon registriert wird, wieviel Fisch und Meeresfrüchte im Umlauf sind. „Alles, was mehr als 600 Gramm wiegt, bekommt die Mallorca-Marke“, sagt Xisca. Doch statt alles komplett nach

Palma zu liefern, haben die Pontos de venta die Erlaubnis, den Fang zuerst an Privatkunden zu verkaufen. Der Andrang hält sich in Grenzen, denn viel zu wenige wissen von den Ha-



fen-Verkaufsstellen. Aber einen Versuch ist es allemal wert. Vom kleinen Katzenhai bis zum Hummer reicht das Angebot. Frischer wird's nicht! ◀

Pescaturismo  
 Buchungen unter  
 ● <https://www.angeltourenmallorca.de/>  
 Fischverkaufsstellen:  
 • Port d'Andratx  
 • Port d'Alcúdia  
 • Cala Bona  
 (Öffnungszeiten in unserer Service-Übersicht S. 24)



**Spiele des RCD Mallorca**

**5. Mai, 21 Uhr**

Girona FC - RCD Mallorca  
Estadi Montilivi, Girona

**11. Mai, (kA)**

RCD Mallorca - Real Valladolid CF  
Estadi Mallorca Son Moix, Palma

**14. Mai, (kA)**

Real Madrid - RCD Mallorca  
Estadio Santiago Bernabéu, Madrid

**18. Mai, (kA)**

RCD Mallorca - Getafe CF  
Estadi Mallorca Son Moix, Palma

**25. Mai, (kA)**

Rayo Vallecano - RCD Mallorca  
Estadio de Vallecas, Madrid

**• Federació de Voleibol de les Illes Balears**

Bei der Junior-Championship der Balearen im Volleyball holen die Herren des Cub Voleibol Manacor den Regionaltitel und wurden Balearen-Meister. Club Voley Palma beendet das Turnier auf dem zweiten Platz, Club Volei Soller auf Platz 3.



**Hipodrom Manacor**

**Termine Trabrennen im April**

3. Mai, 16 Uhr  
10. Mai, 16 Uhr  
24. Mai, 16 Uhr  
31. Mai, 16 Uhr

**• Long Course Weekend Mallorca**

3. und 4. Mai, Colònia de Sant Jordi  
Schwimmen am 3. Mai  
Distanz: 1,9 oder 3,8 km  
Beginn: 13 Uhr  
Start: Strand Es Port in Colònia de Sant Jordi



Laufen am 4. Mai  
Distanz: 5, 10, 21,1, 42,2 km

Beginn: ab 9 Uhr  
Start: Hafen von Colònia de Sant Jordi  
Anmeldung: [www.lcwmallorca.com](http://www.lcwmallorca.com)

**• Ironman 70.3 Alcúdia Mallorca**

am 10. Mai  
Schwimmen  
Distanz: 1,9 km (Playa d'Alcudia)  
Radfahren  
Distanz: 90 km (Rundtour über Pollença, Lluç, Campanet, Muro, Sa Pobla)  
Laufen  
Distanz: 21,1 km (Bucht von Alcudia)  
Anmeldung: [www.ironman.com](http://www.ironman.com)

**• Mallorca Olympischer Triathlon**

am 24. Mai  
Colònia de Sant Jordi  
ab 10 Uhr  
Schwimmen 1,5 km (Strände von Es Carbò), Radfahren 38 km, Laufen 9,3 km (durch die Stadt und entlang der Küste)  
Infos: [www.mallorcatriathlon.com](http://www.mallorcatriathlon.com)

Text: Christiane Sternberg, Foto: LCW Mallorca

Werbepartner

*Das Team des Steuerbüro „The Business Fox“ von Vanessa Worth berät Sie gern zu diesen Themen und anderen Angelegenheiten rund um die Selbstständigkeit*

# Der Weg zur Selbstständigkeit

**A**uf Mallorca zu wohnen und zu arbeiten ist ein Traum vieler Menschen, die sich in die Insel verliebt haben. Aber eine tolle Businessidee zum Leben zu erwecken ist gar nicht so einfach. Da ergeben sich Fragen über Fragen:

Darf ich diese Aktivität vielleicht als noch Nicht-Resident überhaupt ausführen? Benötige ich eine Lizenz für den Betrieb, den ich mir vorstelle? Darf ich in diesem Lokal Würstchen braten oder Musik bis spät abends laufen lassen? Wie funktioniert das überhaupt mit den Steuern? Muss ich mich auch bei den Ämtern für Gesundheit (Sanidad) und Tourismus (Turismo), im Rathaus etc. melden?

Die gute Nachricht bei alledem ist, dass es aktuell sehr einfache Bedingungen für eine Selbstständigkeit gibt – mit anfänglich geringen Sozialversicherungsbeiträgen, überschaubaren Steuern und sogar mit der Möglichkeit Personal

anzustellen. Des Weiteren kann man Subventionen beantragen und es gibt die Option, die Selbstständigkeit in eine GmbH umzuwandeln, sobald man den Vorteil der gedeckten Körperschaftsteuer erreicht hat.



Wir helfen euch gern bei der Durchsicht eures Projektes, erklären euch alles und begleiten euch weiter im gesamten Prozess. Wir bringen euch bei, wie man eine ordentliche interne Buchführung hält, wie man welche Rechnungen schreibt, welche Kosten wie absetzbar sind, wann welche Steuern zu zahlen

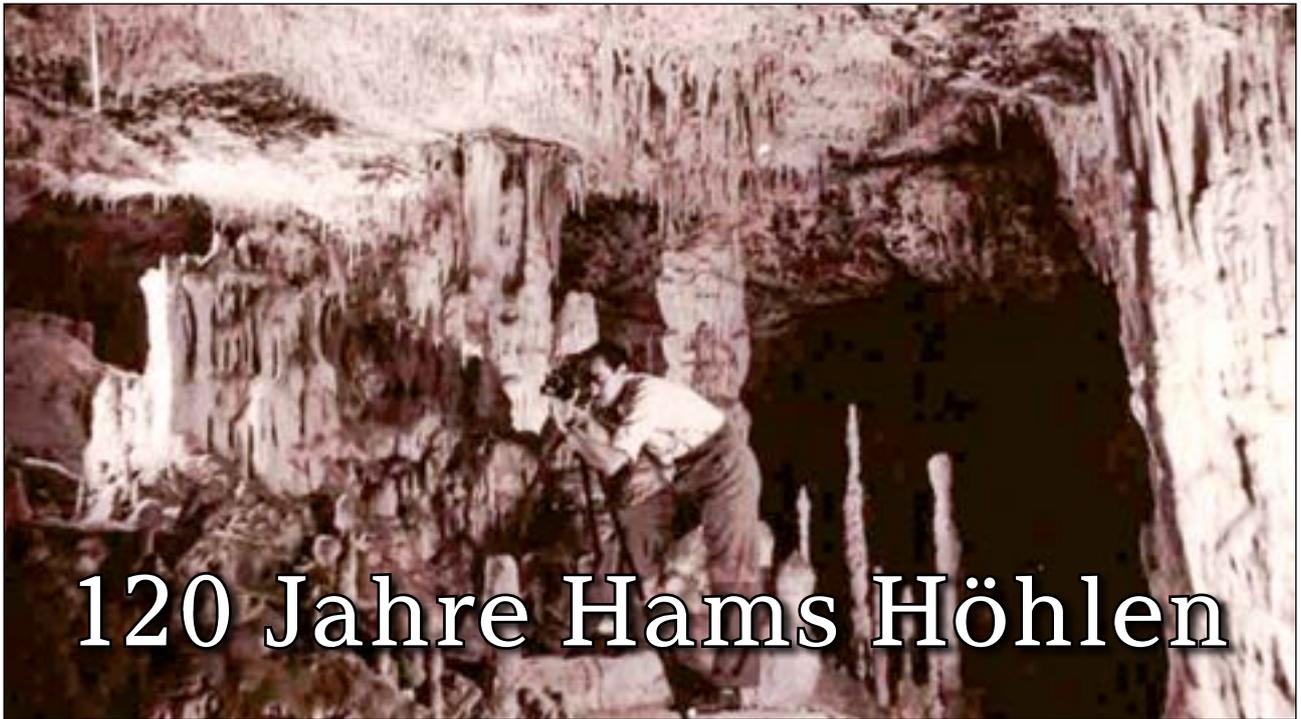
sind, damit ihr keine bösen Überraschungen erlebt und euch ganz entspannt eurem Business widmen könnt. Betrachtet uns als ein Mentor und nicht wie ein Steuerberater, der nur Rechnungen eintippt.

Tatsächlich ist und war das der Grundstein meines eigenen Business: die Idee anderen Menschen zur Selbstständigkeit zu verhelfen, die Ungewissheit zu nehmen, Selbstvertrauen zu schaffen für diesen grossen Schritt.

Toller Nebeneffekt dabei: Eine Selbstständigkeit bietet die Basis für die Residencia. So belegt man wie gefordert, dass man eigene Einkünfte hat sowie krankenversichert ist. Man benötigt also keinen Arbeitsvertrag oder muss seine Finanzen offenlegen und sich teuer privat krankenversichern. Die Residencia können wir natürlich auch für euch beantragen, ebenso die NIE-Nummer, falls noch keine vorhanden ist. ◀



Text: Vanessa Worth, Foto: freepik



# 120 Jahre Hams Höhlen

In diesem Jahr feiert eines der faszinierendsten Naturdenkmäler Mallorcas ein ganz besonderes Jubiläum: Die Entdeckung der Cuevas dels Hams jährt sich in diesem Frühjahr zum 120. Mal.

Die spektakulären Tropfsteinhöhlen „Cuevas del Hams“ in Porto Cristo gehören längst zum festen Bestandteil des kulturellen und touristischen Erbes der Insel – doch nur wenige wissen, welche abenteuerliche Geschichte hinter ihrer Entdeckung steckt. Eine Geschichte von Neugier, Pioniergeist und familiärem Erbe, die bis heute lebendig geblieben ist.

## Der Zufallsfund, der Geschichte schrieb

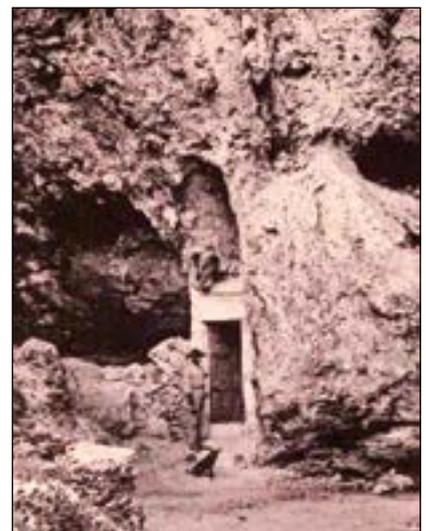
Damals, zu Beginn des 20. Jahrhunderts, hatte der Handelshafen von Porto Cristo durch den Export des wertvollen Minerals Onyx, das auf dem Landgut Sa Marineta gewonnen wurde, einen leichten Aufschwung erlebt. Als der erste Steinbruch dieses kostbaren Materials erschöpft war, suchte der 19-jährige Pedro Caldentey Santandreu, der abenteuerlustige Sohn der Besitzerfamilie von Sa Marineta, nach neuen Onyxvorkommen. Es war im Jahr 1905, als er bei seinen Expeditio-

nen plötzlich auf etwas ganz anderes stieß. Statt des begehrten Minerals fand er eine Öffnung im Erdboden. Was sich dahinter verbarg, offenbarte sich ihm als ein Naturwunder: Bizarre Gesteinsformationen, glitzernde Tropfsteine und ein unterirdischer See. Die Cuevas dels Hams waren entdeckt. Benannt wurden sie nach ihren hakenförmigen Formationen. „Hams“ bedeutet Haken auf Katalanisch, auf Mallorqui Angelhaken oder Harpune.

Pedro Caldentey erkannte schnell, dass er nicht nur auf geologischen Reichtum gestoßen war, sondern auf ein Naturphänomen von unschätzbarem Wert. Heute weiß man, dass die Höhlen 10 Millionen Jahre



Der Entdecker: „Abuelo Pedro“



Der historische Eingang zu den Höhlen

alt sind. Mit viel Einsatz, Einfallsreichtum und einer visionären Vorstellung davon, was möglich wäre, machte sich Pedro in den folgenden Jahren daran, die Höhlen zu erschließen.

## Die erste beleuchtete Höhle Spaniens

Bereits 1910, lange bevor das Dorf Porto Cristo selbst elektrifiziert wurde, installierte Pedro Caldentey ein eigenes System zur Stromerzeugung unter Tage. Mit einem Wasserrad, einer Dynamospule und einem Speicherbecken erzeugte er für 16

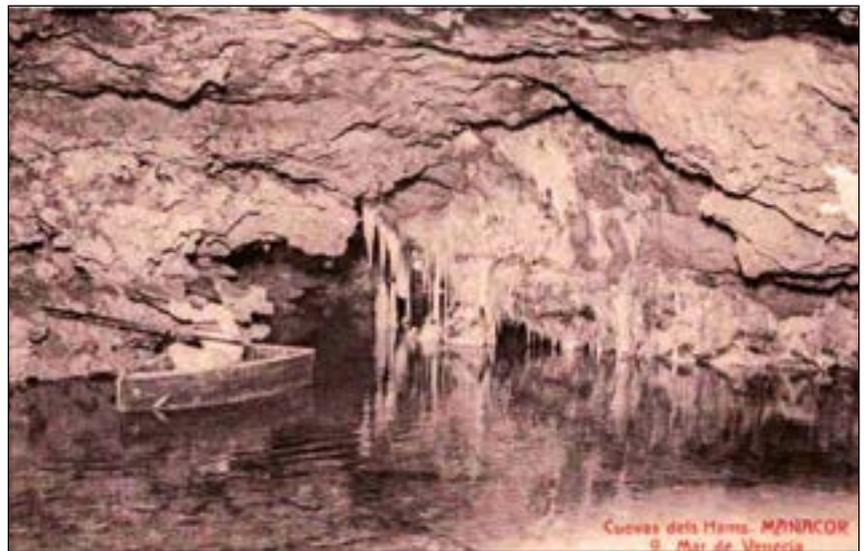
Stunden täglich elektrisches Licht und machte die Cuevas dels Hams zur ersten elektrisch beleuchteten Höhle Spaniens, die mit regelmäßigen Führungen öffentlich zugänglich war.

**Vier Generationen Höhlen-Dynastie**

Dass dieses illuminierte Besuchermagnet bis heute in Familienhand geblieben ist, gehört zur Besonderheit der Cuevas dels Hams. Seit vier Generationen kümmert sich die Familie Caldentey um das Naturerbe. Das Engagement reicht weit über das rein Unternehmerische hinaus – es ist ein Familienprojekt, das immer weiterentwickelt wurde.

**Heute mit Lichtshow und klassischer Musik**

Herzstück der heutigen Besichtigungstour ist die sogenannte Cueva Clásica, bestehend aus zwölf Galerien, in denen sich die ganze Kraft der



„Mar de Venecia“: Wo heute Spektakel geboten wird, ruhte einstmal noch still der See

Natur offenbart. Millionen Jahre lang tropfte Wasser, lagerte Mineralien ab und schuf dabei Formen, die an verlorene Paradiese, Märchengestalten oder ferne Landschaften erinnern. Besonders beeindruckend – damals wie heute – ist die Sala 2 de Marzo, benannt nach dem Tag der Entdeckung,

und der unterirdische See Mar de Venecia, wo ein musikalisches Spektakel mit klassischer Musik, Lichtshow und einem Boot auf dem Wasser den Höhepunkt der Tour bildet. ◀

Cuevas dels Hams, Porto Cristo  
 cuevasdelshams.com  
 Besichtigung tgl. 10-16.30 Uhr

Text: Joan Payeras, Fotos: Cuevas dels Hams

Ihre Immobilie ist wertvoll.

---

Jetzt den besten Preis erzielen!

Immobilienverkauf  
persönlich, individuell  
und zu Top-Preisen!

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



## Pedro Martorell Fuster

**D**ie Tür steht offen. Von der Straße weht der Trubel des Markt- tages herein, Stimmengewirr und Sonntagsstimmung. Draußen auf dem Gehweg sind Bilder ausgestellt und wer ihnen folgt, gerät gerade- wegs hinein in eine kleine Galerie. Ein ruhiger Raum voller Farben und Geschichten. Hier hat Pedro Martorell Fuster vor fünf Monaten sein Atelier eröffnet.

An den Wänden seines Studios, in dem er ausstellt und zugleich arbeitet, stapelt sich die Ernte eines Künstlerlebens. Große und kleine Formate, manche wild und farbenfroh, andere rätselhaft und ruhig. Symbole spielen in Pedros Werk eine zentrale Rolle. Verschlungene Zahlen, gestische Zeichen, Zungen als Sinnbild für Klatsch und Tratsch – das Alphabet menschlicher Kommunikation in Kunst übersetzt.

### Die Frau mit den vielen Nase

„Mich interessieren Redewendungen, Sprichwörter, das, was unausgesprochen in der Luft liegt“, erklärt er und zeigt auf das Bild einer Frau,

deren Gesicht aus lauter Nasen besteht. Eine spielerische Umsetzung der spanischen Redewendung „Tie-



ne Narices“, jemand „hat Nasen“. „Das bedeutet, dass jemand sich etwas traut, dass jemand Eier hat, wie man so schön sagt.“

Pedro ist Autodidakt, und vielleicht ist es gerade das, was seine Kunst

so frei und mutig macht. Als Kind war er ein lausiger Schüler, erzählt er schmunzelnd, aber seine Lehrer staunten regelmäßig über die Veranstaltungskalender und Wandbilder, die er anfertigte. Später, mit Anfang Zwanzig, packte ihn die Sehnsucht nach Ausdruck. Seine ersten Bilder waren realistisch: Städte, Orte, Porträts. Heute bietet er Porträtmalerei noch immer an – aber sein Stil ist längst freier geworden. „Ich verstehe mich als jemanden, dessen Persönlichkeit sich durch Kunst entwickelt hat und immer noch entwickelt.“

### Ferne Länder und goldene Augen

Seine Reisen durch Asien, insbesondere nach Kambodscha, Indien und Thailand, haben Spuren hinterlassen. „Dort habe ich den künstlerischen Wert der Farbe Gold verstanden“, sagt er und zeigt auf eine Frauenfigur mit goldenen Augen. „Das ist das Erleuchtete der Frau, das ich betonen

möchte.“ Eine ganze Serie solcher Porträts ist zu sehen. „Mein Konzept ist es, den humanistischen Gedanken im Blick zu behalten, die Würde des Menschen, die sozialen Aspekte des Lebens und Zusammenlebens.“



**Gewachsen am Leben und an der Kunst**

Pedro hat in seinem Leben in vielen Galerien ausgestellt, auf Mallorca sowieso, aber auch in Europa und in New York. Er nimmt uns mit zum Eingang und zeigt auf eine Art Teppich, der dort vor Schritten geschützt ausgebreitet liegt, eine mit Symbolen gestaltete Plane. „Das ist eine der wichtigsten Arbeiten für mich“, verrät er. „Eine New Yorker Galerie hatte mich ausgewählt, das Land Spanien bei einer Ausstellung in Seoul zu vertreten. Dort flatterte

dieses Werk als Fahne im Wind.“

**Felanitx und die neue Freiheit**

Irgendwann hat auch der unternehmungslustigste Kosmopolit ein Bedürfnis nach Ruhe. Schließlich ist Pedro Martorell Fuster inzwischen 70 Jahre alt. „Lange Jahre hatte ich ein Studio in Palma, aber dann war ich müde von der Stadt“, erzählt er. „Hier in Felanitx ist alles kleiner und vertrauter, da grüßen sich die Leute noch auf der Straße.“ Ob es schwerer ist, hier in der Provinz seine Kunst zu verkaufen? Pedro lacht. „Kunst ist



immer schwer zu verkaufen.“ Aber das scheint ihn nicht weiter zu stören. Das neue Lebensgefühl gibt ihm eine andere Art von Freiheit. Welchen künstlerischen Einfluss die Stadt auf ihn haben wird, kann man noch nicht sagen, aber dass er sich hier wohlfühlt, das weiß er jetzt schon.◀

*Studio in der Calle Major 34, Felanitx  
Jeden Sonntag von 9:00 bis 14:30 Uhr geöffnet (während des Wochenmarkts)*



*Die goldenen Augen sind inzwischen so eine Art Markenzeichen geworden*



*Skulpturen aus Metall empfangen die Besucher im Schaufenster seines Studios*



# Ein Laientheater hat Premiere

Die „Theaterwerkstatt Mallorca“ bringt am 7. Juni ihr erstes Stück auf die Bühne. Wir sprachen mit dem Gründer, Autor und Regisseur Detlef Öhlschläger aka Leon Ohlsen (Foto mitte).

• **Dein Stück trägt den Titel „Was wäre, wenn...?“ und wird als „philosophischer Schlagabtausch mit musikalischen Intermezzi“ beschrieben. Ist es hier auf Mallorca entstanden?**

Nein, ich habe es schon vor einiger Zeit in Deutschland geschrieben. Dort sind auch mehrere andere Stücke in einem Verlag erschienen.

• **Wie bist du überhaupt zum Theater gekommen?**

Ich war seit den 1980er Jahren als Erzieher in Ganztagschulen tätig und habe dort mit Jugendlichen Theatergruppen aufgebaut. Später habe ich auch an der Volkshochschule Neukölln in Berlin eine Theatergruppe geleitet.

• **Wie hast du dann auf Mallorca Mitstreiter für das aktuelle Projekt gefunden? War es schwierig, ein Ensemble zusammenzustellen?**

Im vergangenen Mai habe ich in verschiedenen Zeitungen Aufrufe geschaltet, um Leute zu finden, die Lust haben, das Stück mit mir auf die Bühne zu bringen. Und tatsächlich haben sich interessierte Menschen gemeldet – aus ganz unterschiedlichen Ecken der Insel. Ich selbst wohne in Felanitx, andere kommen aus Pollença, Can Picafort, Porto Cristo ... Letztlich ist ein fester Kern zusammengewachsen.

Heute besteht unsere Truppe aus sechs Frauen und zwei Männern: Christine Yazdan, Wiebke Jahn, Elke Schütt, Ralf Wienströer, Sonja Meli, Tina Knezevic und ich.

• **Wo trefft ihr euch zu den Proben?**

Seit Anfang an proben wir auf der Kulturfinca Son Bauló. Will Kauffmann hat uns dort die Bühne zur Verfügung gestellt. Mit Ausnahme des heißen August treffen wir uns seit Juni 2024 jeden Mittwoch für drei Stunden, um gemeinsam am Stück zu arbeiten. Unsere Ausgaben, etwa für Heizung im Winter, finanzieren wir über eine Theaterkasse, in die jeder zehn Euro im Monat einzahl.

• **Du hast erzählt, dass keiner der Mitwirkenden vorher Theatererfahrung hatte. Wie bist du an die Probenarbeit herangegangen?**

Stimmt, außer mir hatte niemand vorher mit Theater zu tun. Aber das Engagement, mit dem alle dabei sind, ist großartig. Im Laufe der Monate habe ich ihnen beigebracht, wie man einen Text auf der Bühne glaubhaft vermittelt, wie man sich bewegt, artikuliert, Mimik und Gestik einsetzt. Das war für alle ein toller Lernprozess.

• **Das Stück selbst scheint ja recht ungewöhnlich zu sein – eher ein Dialog als klassisches Theater mit Szenen. Was erwartet das Publikum?**

Im Kern ist es tatsächlich ein philosophisches Streitgespräch zwischen den beiden Hauptfiguren A und B darüber, ob es Gott gibt. Daher auch der Titel „Was wäre, wenn...?“ Die

anderen Figuren sind eher abstrakt – sie verkörpern Wünsche, Hoffnungen und Erwartungen. Szenische Handlung gibt es wenig, dafür viel gedanklichen Austausch – und Musik.

• **Du begleitest das Stück auch am Klavier, richtig?**

Genau. Ich habe die Lieder selbst komponiert und spiele sie live am Klavier.

• **Das Publikum wird sogar mit einbezogen. Was passiert da genau?**

Es gibt drei Szenen, in denen das Publikum direkt gefordert ist. Die beiden Hauptfiguren müssen dabei spontan reagieren, improvisieren, auf Zwischenrufe eingehen. Das sorgt für Lebendigkeit – und für eine gewisse Spannung, weil eben nicht alles planbar ist.

• **Wie ist die Stimmung jetzt vor der Premiere?**

Alle sind schon sehr aufgeregt! Lampenfieber gehört einfach dazu. Aber ich glaube, wir sind gut vorbereitet.

• **Und mal ehrlich: So viel Arbeit für vielleicht nur eine Aufführung – warum machst du das alles?**

Ganz einfach: Es ist die Bestätigung, dass sich der Spaß an der Freude lohnt. Für mich – und für die anderen – ist das hier ein echtes Herzensprojekt.

Aufführung des Stückes „Was wäre wenn...?“ in der Kulturfinca Son Bauló am 7. Juni um 19.30 Uhr. Der Eintritt kostet 10 €. Wer vorher etwas essen möchte, kommt schon um 18 Uhr und zahlt insgesamt 24 €. Nur mit Anmeldung unter: [son-baulo@son-baulo.com](mailto:son-baulo@son-baulo.com)

# KLEINANZEIGEN

## Gewerblich

### STEFFIS 2. HAND

Bist du ein Schnäppchenjäger?  
BADEMODYEN und v.m. im Angebot,  
S-XXL+; Steffis\_segunda\_mano  
IN/FB/Maps und in Cala Ratjada

### 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

### 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

### BUCHAUTOREN GESUCHT

Komplettbetreuung bei Büchern im Eigenverlag: Wir schreiben deine Memoiren nach persönlichen Interviews und realisieren dein Buch bis zum Druck und Lieferung nach Hause. Individuelle Auflagenzahl ab 5 Stück. Für Sachbücher übernehmen wir die Recherche, Ghostwriting und Druckbegleitung bzw. Beratung und Umsetzung für Druck-on-Demand-Vertrieb oder E-Book.  
www.ediciones-vidaluz.com

### MALEREI AUFTRÄGE

Ich male nach Ihrer Foto-Vorlage Porträts von Menschen und Tieren oder Lieblingstieren. Aquarell auf Papier in kleineren Formaten (10x15 cm bis A4) ab 25 Euro. Acryl auf Leinwand ab 46x55 cm ab 350 Euro. Auch nach historischen Schwarz-Weiß-Vorlagen, sepia oder koloriert. Beratung gern persönlich in der Galerie Margarita in Porto Cristo oder per WhatsApp +34 689 671 591

## Privat

### VERKAUFE POOLROBOTER

Poolroboter zu verkaufen. ZODIAC Vortex, 4 Jahre alt, 390,00 EUR! Bis zu 3,5 Std. Reinigungsdauer. Mehrere Reinigungsprogramme: Nur Boden oder Boden + Wand + Wasserline! Bis ca. 150 qm Poolgröße. Abholung Nähe Manacor. Tel/WhatsApp +49 176 4909 3009

### SPIRITUELLE BERATUNG

Suche spirituelles Medium für Vor-Ort-Beratung in schwierigen Situationen zur Entscheidungsfindung. Chiffre MR0518525

### VERKAUFE ÖLLAMPEN

Ich löse meine Sammlung auf. Verkauft werden wunderschöne Öllampen, die nicht nur praktischen Nutzen bieten, sondern auch eine gemütliche Atmosphäre zaubern. Fotos und Preise auf Anfrage (ab 5 €). WhatsApp +491626667345

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%

**Sa Botiga de Ca s'Hereu**  
Organic and Balearic Products  
Ökologische und Balearische Produkte  
Productos Eco y de Baleares  
Productes Eco i de les Illes

Cheese, oils, sausages, Käse, Öle, Würste, quesos, aceites, embutidos, formatges, embutits, olis...

C/. Es Cos, 67 (Son Servera) Tlf.: 971817312



**WIDDER**  
(21. März – 19. April)

Im Mai sprühst du vor Energie und Tatendrang. Nutze diese Kraft, um ein Projekt mutig voranzutreiben. Lass dich nicht von Zweifeln bremsen – du weißt, was du kannst. Ein spontaner Neuanfang bringt frischen Wind in dein Leben.  
Glückszahl: 11



**STIER**  
(20. April – 20. Mai)

Genuss steht für dich in diesem Monat absolut im Mittelpunkt. Ob gutes Essen, Natur oder ein liebevoller Moment – du erlebst den Mai mit allen Sinnen. Dabei wirkst du besonders magnetisch. Zeig dich von deiner weichen Seite, ohne dich zu verbiegen.  
Glückszahl: 5



**ZWILLINGE**  
(21. Mai – 20. Juni)

Deine Gedanken sind schnell, deine Gespräche lebendig. Der Mai bringt inspirierende Begegnungen, die dich zum Umdenken anregen. Neue Ideen sprudeln, und du findest kreative Lösungen. Sag, was du fühlst – es wird gehört und geschätzt.  
Glückszahl: 2



**KREBS**  
1. Juni – 22. Juli

Im Mai findest du nun endlich emotionale Klarheit. Du erkennst, was dir wirklich guttut – und was dich unnötig belastet. Befreie dich von Altem und gönne dir Ruhe. In der Stille entsteht neue Kraft, die dich von innen stärkt.  
Glückszahl: 17



**LÖWE**  
(23. Juli – 22. August)

Dein Charisma wirkt. Du brauchst dich gar nicht groß anzustrengen, denn du wirst von allen gesehen und wahrgenommen. Ob im Job oder privat: Dein Strahlen öffnet Türen. Bleib authentisch, dann ziehst du genau die Menschen an, die dir guttun.  
Glückszahl: 3



**JUNGFRAU**  
(23. August – 22. September)

Endlich wird's übersichtlich: Du schaffst Ordnung in Gedanken, Terminen und Gefühlen. Das gibt dir neue Leichtigkeit. Der Mai eignet sich perfekt für kluge Entscheidungen – besonders da, wo du lange gezögert hast. Vertraue deinem klaren Blick.  
Glückszahl: 8



**WAAGE**  
(23. September – 22. Oktober)

Der Mai bringt dir Schönheit in vielen Formen – ein harmonisches Gespräch, ein stimmiges Outfit oder ein neu entdeckter Ort. Alles, was deine Sinne erfreut, wirkt heilsam. Lass dich inspirieren und gestalte deine Umgebung bewusst neu.  
Glückszahl: 14



**SKORPION**  
(23. Oktober – 21. November)

Du spürst in diesem Monat alles intensiver. Gefühle, Wünsche, Ängste – nichts bleibt oberflächlich. Der Mai lädt dich ein, hinter die Fassaden von Menschen und Vorgängen zu blicken. Zeigst du dich verletzlich, entsteht Nähe. Halte nichts zurück, was dein Herz eigentlich sagen will.  
Glückszahl: 6



**SCHÜTZE**  
(22. November – 21. Dezember)

Du brauchst jetzt unbedingt Weite – körperlich und geistig. Ob ein Ausflug, ein Kurs oder ein Abenteuer: Der Mai drängt dich, in Bewegung kommen. Du wachst an neuen Eindrücken. Was ganz spontan beginnt, kann sich im Endeffekt als wertvoller Weg entpuppen.  
Glückszahl: 12



**STEINBOCK**  
(22. Dezember – 19. Januar)

Dein Durchhaltevermögen zahlt sich aus. Du wirst für deine Beständigkeit bewundert – sogar von denen, die das nie zugeben würden. Im Mai darfst du auch genießen, was du aufgebaut hast. Ernte, was du gesät hast.  
Glückszahl: 18



**WASSERMANN**  
(20. Januar – 18. Februar)

Es kribbelt vor Ideen! Du hast Lust auf Veränderung – ob zuhause, im Job oder im Kopf. Der Mai schenkt dir kreative Höhenflüge. Wenn du andere mitreißt, entsteht echtes Miteinander. Dein Mut wirkt ansteckend.  
Glückszahl: 4



**FISCHE**  
(19. Februar – 20. März)

Du bist feinfühler denn je. Der Mai bringt dir emotionale Tiefe, aber auch kreative Höhen. Nutze beides. Ein stiller Moment inspiriert dich zu etwas Neuem. Folge deinen inneren Bildern – sie zeigen dir den Weg.  
Glückszahl: 7



**Leserbriefe**

• **Ärger über Schmutz in Porto Cristo**

Bei leicht bewölktem Wetter haben wir heute einen Ausflug in den westlichen Teil der Insel unternommen und uns dabei die Orte Sineu, Biniali, Binissalem und Alaro etwas näher angeschaut. Schöne, stimmungsvolle Orte, in denen besonders die absolute Sauberkeit aufgefallen ist. Schade und traurig, dass in Porto Cristo solche Beobachtungen nicht möglich sind. Ein z.B. von amtlicher Seite offiziell initiiertes regelmäßiger „Dreck-weg-Tag“ könnte Abhilfe schaffen.

Grüß Helmut R.

Lieber Herr R.,

vielen Dank für Ihre Beobachtung. Diese Klage hören wir aus einigen Orten, unter anderem auch aus Portocolom. Private Initiativen, wie die wöchentliche Strandreinigung in Porto Cristo, sind da zumindest ein leuchtendes

Beispiel, um Abhilfe zu schaffen. Treffpunkt ist an jedem Samstag um 9.30 Uhr an der Strandpromenade in Porto Cristo. Bitte Handschuhe und Müllbeutel mitbringen.

Christiane Sternberg

• **Betreff: Typisch mallorquinische Mahlzeiten**

In unserer Mai-Ausgabe haben wir bei den Lokalmeldungen auf S. 5 die Empfehlungen „Typisch Mallorquinische Mahlzeiten“ von variatmallorqui weitergegeben. Dabei wurden acht Restaurants an der Ostküste erwähnt. Unser Leser Peter Schauber hat uns darauf hingewiesen, dass die Taberna Gallega in Son Servera ihre Pforten für immer geschlossen hat. Vielen Dank für die aufmerksame Lektüre und die Korrektur!

Die Redaktion

• **Betreff: Gesundheits-Tipps von Barbara Wenzel**

Es tut gut, daran erinnert zu werden, wie wichtig es ist, sich auch präventiv um die eigene Gesundheit zu kümmern. Vielleicht wäre es spannend, in einer der

nächsten Ausgaben auch etwas über naturheilkundliche Begleitmethoden zu erfahren. Ich freue mich jedenfalls über die neue Rubrik und hoffe, dass der Mallorca Resident Gesundheit weiter so ganzheitlich denkt.

Susanne M., Cala Murada

• **Betr.: Markthallen des Ostens**

Der Beitrag über die Markthallen hat mir richtig Lust gemacht, meine Gewohnheiten beim Einkauf zu überdenken. Warum in den Supermarkt gehen, wenn es direkt vor der Haustür frische Produkte in mallorquinischer Atmosphäre gibt? Besonders gefallen hat mir der Einblick in die Unterschiede zwischen den einzelnen Hallen – von funktional bis charmant. .

Thomas K., Campos

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

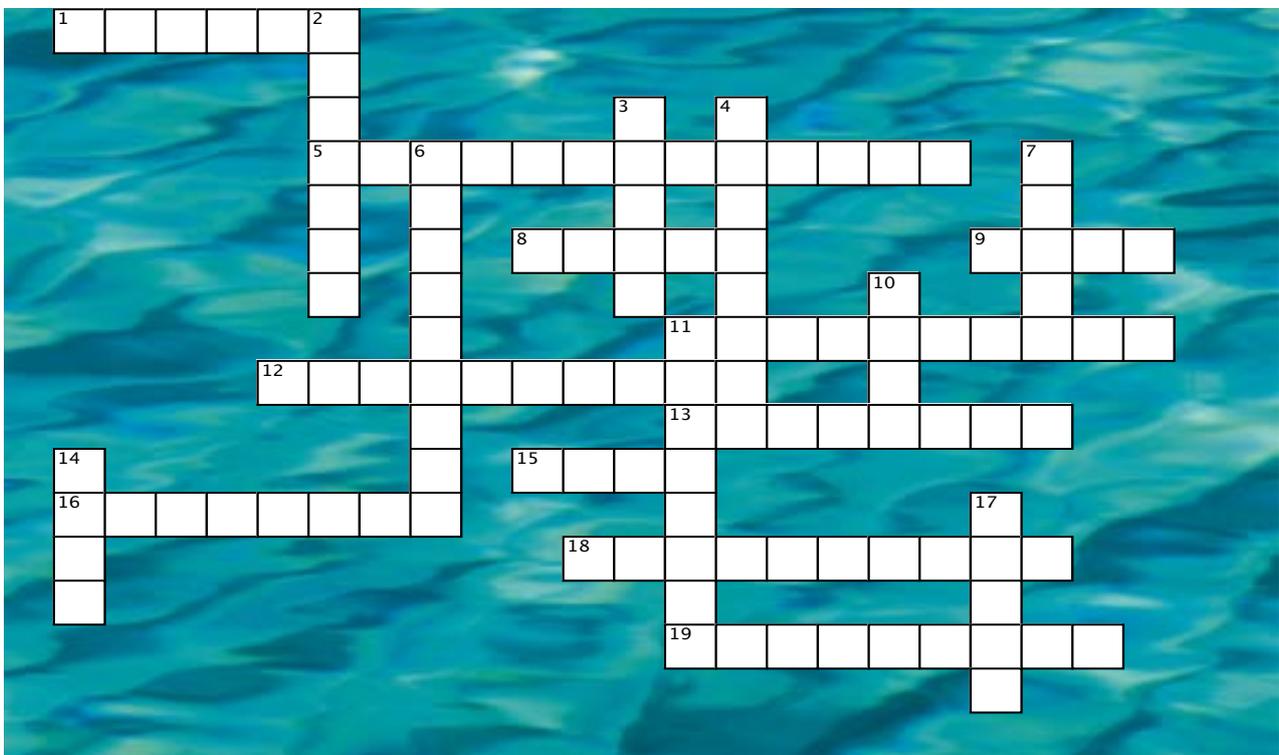


**Leserfoto**

Besonders gelungen ist bei diesem Foto von **Lothar Matthäus** das Spiel mit den Perspektiven: Der Blick führt den Betrachter durch den natürlichen Felsrahmen in die Tiefe der Bucht, was dem Bild eine faszinierende Spannung verleiht.



Körperteile			Organe		
• Kopf	cap	cabeza	• Herz	cor	corazón
• Arm	braç	brazo	• Lunge	pulmó	pulmon
• Hand	mà	mano	• Leber	fetge	hígado
• Bein	cama	pierna	• Niere	ronyó	riñón
• Knie	genoll	rodilla	• Vene	vena	vena
• Fuß	peu	pie	• Arterie	artèria	arteria
• Bauch	ventre	vientre	• Magen	estómac	estómago
• Schulter	espatlla	hombro	• Darm	intestí	intestino
• Hals	coll	cuello	• Blase	bufeta	vejiga
• Gesäß	cul	culo	• Gehirn	cervell	cerebro
• Rücken	esquena	espalda	• Nerv	nervi	nervio
• Finger	dit	dedo(s)	• Gallenblase	vesícula biliar	vesícula biliar



**Waagrecht**

1. Was heißt Schule auf Spanisch?
5. Welche Schriftstellerin schuf die Figur der Detektivin Lònia Guiu? (Nachname)
8. Wie nennt man das traditionelle mallorquinische Korbflecht-Handwerk?
9. Welches Mineral wurde um Porto Cristo herum abgebaut?
11. Wie lautet der mallorquinische Begriff für Meerfenchel?
12. Was bedeutet das mallorquinische „hams“ der gleichnamigen Höhlen auf deutsch?
13. Welches Tier ist im Mai der „Fang des Monats“?
15. Auf welchem Friedhof gibt es einen Gedenkort für Sternenkinder?
16. Wie heißen selbstständig Beschäftigte auf Spanisch?
18. Was für ein Baum ist der 200 Jahre alte „Pi de sa Capelleta“?
19. Wie nennt man die typischen Dudelsackspieler auf Mallorca?

**Senkrecht**

2. Wer heißt der Mode-Designer aus Calonge, der auch schon auf der New York Fashion Week vertreten war? (Nachname)
3. Welcher Familienname dominiert auf dem Friedhof in Santanyí?
4. In welchem Ort kann man mittwochs und freitags frischen Fisch kaufen?
6. Wie heißt die Palmblattkünstlerin der Marke Yolita mit Nachnamen?
7. Wie nennt man die Fischbörse in Palma?
10. Welche Farbe haben die Verkehrslinien, an denen mit Parkschein geparkt werden darf?
11. Aus welchem Ort auf Mallorca stammt angeblich Christoph Kolumbus?
14. Welche Höhlen feiern in diesem Jahr ihr 120-jähriges Jubiläum?
17. Welches Utensil wird auf mallorquinischen Friedhöfen oft gebraucht?



#### 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](http://www.ediciones-vidaluz.com)