

MALLORCA RESIDENT

Magazin für die Ostküste

Porto Cristo

- *Die Geschichte hinter der Kult-Disco Dhraa* S. 28

Cala D'Or

- *Report: Die öffentlichen Bäder an der Ostküste* S. 38

Felanitx

- *Entspannen bei den Alpakas Mallorca* S. 48

Sant Llorenç

- *Kunst: Keramik von Silvia Pons Vanrell* S. 54

Capdepera

- *Engagement für heimatlose Katzen* S. 56

Ausgabe **12/2025** Wird kostenlos verteilt

Mit allen wichtigen Telefonnummern



- **Artà**
  - 1 deHaas & Partner, Immobilien
  - 2 Medica Mallorca Llevant, Arzt
  - 3 Pa i Mes, Bäckerei
- **Cala Bona**
  - 4 El Templo del Cabello, Friseur
- **Cala d'Or**
  - 5 American Chiropractic Center
  - 6 Ambulanta, Arzt
  - 7 Ärztezentrum Cala d'Or
  - 8 Centro Medico, Arzt
  - 9 Culinary Lab, Kochkurse
  - 10 Excellent Dent, Zahnarzt
  - 11 Pegels & Partner, Immobilien
- **Cala Figuera**
  - 12 El Momento del Mar, Restaurant
- **Cala Mendia**
  - 13 Nou Cactus, Restaurant & Bar
  - 14 Vista Romantica, Restaurant
- **Cala Millor**
  - 15 Cut for Cut, Friseur
  - 16 Floyd Clinic, Arzt
  - 17 Hüther & Partner, Immobilien
  - 18 Magic of Beauty,
  - 19 MasQCoffee, Cafeteria
  - 20 My Hair, Friseur
  - 21 Meiners Thomas, Arzt
  - 22 Schmieder, Zahnarztpraxis
  - 23 QMallorca, Immobilien
  - 24 Schober & Partner, Immobilien
  - 25 Yolo, Restaurant
- **Cala Murada**
  - 26 Halali, Restaurant
- **Cala Ratjada**
  - 27 2 Islas, Bar
  - 28 Allfinanz Mallorca
  - 29 Balus, Restaurant
  - 30 Mahoni's, Tapasbar
  - 31 Mayer & Dau, Immobilien
  - 32 Ocean Fitness, Gym
  - 33 Steffis Segunda Mano
- **Cales de Mallorca**
  - 34 Schlemmerhexle, Restaurant
- **Costa de los Pinos**
  - 35 Golf Club Son Servera
- **Felanitx**
  - 36 Lucas Froese Real Estate
- **Manacor**
  - 37 Menth, Rechtsanwaltskanzlei
  - 38 Mimosa, Floristeria
  - 39 MiVet, Tierarzt
  - 40 Monte Sinai, Restaurant
- **Porto Cristo**
  - 41 Andreu Juliá, Zahnarzt
  - 42 Atlas Mini Market
  - 43 Claudia's Cafeteria
  - 44 Falc Immobilien
  - 45 Galerie Margarita
  - 46 Hüther & Partner, Immobilien
  - 47 Kurt Rent-a-car
  - 48 L'incontro, Pizzeria
  - 49 Mimosa Garten Center
  - 50 Nelly's Corner, Hot dogs
  - 51 Monti's Cafeteria
  - 52 Salza, Restaurant
- **Portocolom**
  - 53 Garden Sa Torre, Garten Center
  - 54 Organic, Restaurant
  - 55 Taste it, Restaurant
  - 56 Yosoy, Restaurant
- **Portopetro**
  - 57 Poc a Poco, Bar & Boutique
- **Sa Coma**
  - 58 City Cafe, Restaurant & Bar
  - 59 Peluquería Anja, Friseur
- **Santanyi**
  - 60 7 Vidas, Boutique
  - 61 Astrid Schäfer, Zahnreinigung
  - 62 Backstube Santanyi
  - 63 Bi Second Love, Fashion
  - 64 DeMa, Hair & Beauty & Spa
  - 65 Indian Summer, Boutique
  - 66 La Bodega de la Rubia
  - 67 Manfred Schlüter, Othopäde
- **Sant Llorenç**
  - 68 Rotes Noves, Papierwaren & Pakete
- **S' illiot**
  - 69 Maritimo, Restaurant
- **Sineu**
  - 69 La Bodega de la Rubia
- **Son Carrió**
  - 70 Alma-Cas Patró, Restaurant
- **Son Servera**
  - 71 Sa Botiga de Ca s'Hereu, Bioladen



Liebe Leserinnen und Leser,

Ho, ho ho! Es weihnachtet sehr, natürlich auch in unserer Dezember-Ausgabe. Aber wie Sie uns kennen, haben wir für unsere Leser nicht nur die klassischen Weihnachtsbräuche auf Mallorca zusammengestellt, sondern auch ein paar überraschende Fakten und Gerüchte ausgegraben: Warum bekommen die Kinder in Spanien eigentlich erst am 6. Januar ihre Geschenke? Wieso werden zu Silvester ausgerechnet zwölf Trauben verschlungen? Und was hat der Fliegenpilz mit dem Weihnachtsmann zu tun?

Wenn Sie nicht nur mit unseren Geschichten, sondern auch wortwörtlich abtauchen wollen, dann ist unser Bericht über die Schwimmhallen an der Ostküste genau der richtige Lesestoff. Reporterin Michaela Schiffer hat die öffentlichen Bäder von Capdepera bis Cala D'Or unter die Lupe genommen.

Die Restaurantkritikerin Martina Zender empfiehlt Ihnen diesmal einen vorweihnachtlichen Ausflug nach Palma und hat einige besondere Tipps für Sie zusammengestellt.

Damit Sie nicht nur etwas für Ihren Körper, sondern auch für Ihre Seele tun, gönnen Sie sich einen entspannenden Besuch bei den Alpakas Mallorca. Unser Team jedenfalls konnte bei den Tieren maximal relaxen.

Bleiben wir bei kuscheligem Fell und schalten nach Capdepera. Dort haben wir in der Katzenstation die Präsidentin des dortigen Tierschutzvereins nach den Hintergründen ihres Engagements befragt.

Apropos Engagement – wir möchten uns ganz herzlich bei unseren Lesern, Unterstützern und Anzeigenkunden für ein weiteres gemeinsames Jahr mit dem „Mallorca Resident" bedanken. Wir wünschen Ihnen eine wundervolle Weihnachtszeit und einen guten Rutsch.

Bon nadal i bon any 2026!

Ihre

Christiane Sternberg

MALLORCA RESIDENT
Magazin für die Ostküste

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

mallorcaresident.magazin
mallorca_resident_magazin

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

www.mallorca-resident.com

Titelfoto: Marcos Gittis

Manacor

Kameras sollen Fehlverhalten bremsen

Im Kampf gegen das Böse setzt die Gemeinde auf Überwachung



Auch der Passeig de la Sirena in Portocristo soll von Kameras überwacht werden

Manacor treibt die Einführung eines eigenen Netzes zur Videoüberwachung im öffentlichen Raum voran. Nach den acht Kennzeichenkameras der ZPR-Zonen, die seit rund anderthalb Jahren die Zufahrten zur Anwohnerzone kontrollieren, bereitet das Rathaus nun die ersten Standorte für Überwachungskameras vor. Diese sollen die Durchsetzung kommunaler Ordnungsvorschriften unterstützen und die tägliche Polizeiarbeit erleichtern.

Wie Bürgermeister Miquel Oliver und der zuständige Stadtrat Sebastià Llodrà im Gemeinderat erläuterten, fehlen lediglich noch die technischen Unterlagen für die regionale Vertretung der spanischen Zentralregierung, die letztlich über die Genehmigung entscheidet.

Die ersten vier Kamera-Standorte sollen bereits feststehen: an der Plaça Ramon Llull, an der Plaça de la Constitució (Plaça de ses Verdures), am Passeig de la Sirena in Porto Cristo sowie im Parkbereich für die Cala Varques, wo es im Sommer zu zahlreichen Diebstählen kommt. Die Kameras sollen zur Beweissicherung dienen und bei der Durchsetzung der städtischen Ordnungsvorschriften helfen.

Polizeichef Taberner kündigte an, dass die Zahl der Kameras 2026 deutlich steigen und bis 2027 der gesamte Stadtkern von Manacor überwacht werden soll, wobei alle Bilder in einer Monitorzentrale im Polizeiquartier zusammenlaufen. Parallel setzt die Stadt weiterhin auf die Unidad Cívica, ein fünfköpfiges Team der Lokalpolizei, das seit anderthalb Jahren für alltägliche Ordnungsthemen zuständig ist und laut Stadtrat Sebastià Oliver dem „deutlich spürbaren Fehlverhalten im öffentlichen Raum“ entgegenwirken soll.

Bereits im März hatte der Stadtrat beschlossen, strategische Punkte im Gemeindegebiet mit Überwachungskameras auszustatten. Die Geräte sind bereits angeschafft und sollen künftig rund um die Uhr aus der Polizeizentrale überwacht werden. Wann das System tatsächlich aktiviert wird, hängt nun vom abschließenden grünen Licht der Delegación de Gobierno ab.

Felanitx

Teilabriss im Es Sindicat

Auf dem Gelände alten Weinfabrik werden kleinere Bauten entfernt

Der Stadtrat von Felanitx hat die Genehmigung für den Abriss mehrerer baufälliger Gebäude im Gebäudekomplex von Es Sindicat erteilt. Die Maßnahme wurde vom Consell de Mallorca, dem Eigentümer des Areals, angestoßen, um Sicherheitsrisiken zu beseitigen und den ursprünglichen Charakter des historischen Gebäudekomplexes wiederherzustellen. Es handele sich nicht um denkmalgeschützte Teile der alten Weinfabrik, versicherte der Stadtrat. Konkret betrifft der Abriss zwei kleinere, nachträglich errichtete Betonbauten, die sich in unmittelbarer Nähe des Kreisverkehrs der Umgehungsstraße befinden. Diese Anbauten, bestehend aus jeweils drei Betonpfeilern und einem Träger mit einem Grundmaß von 30x30 Zentimetern, erreichen eine Höhe von rund vier Metern und eine Länge von etwa vierzehn Metern. Zusätzlich wird eine rund 118 Quadratmeter große Betonfläche entfernt. Die Maßnahme, so betont der Stadtrat, entspreche den geltenden städtebaulichen Vorschriften und diene der landschaftlichen Integration sowie der Beseitigung baulicher Elemente ohne historischen Wert.

Porto Cristo

Verkehrsberuhigung für stille Straßen

Auch Porto Cristo bekommt jetzt seine eigene Anwohnerzone (ZPR). Die Durchfahrt von Ortsfremden und Mietwagen wird in diesem Gebiet eingeschränkt. Allerdings handelt es sich bei dieser Maßnahme nicht um eine Verkehrsberuhigung in wirklich stark befahrenen Straßen, sondern um Wege im unteren Hafenbereich, die ohnehin von fremden Autos wenig frequentiert werden: Passeig des Riuet, Carrer de Santa Maria, Plaça de Francesc Ramis und Carrer Verí.

Foto: Christiane Sternberg

Capdepera

Aktuelle Kulturnachrichten

Wer wissen will, was in Capdepera und Cala Ratjada kulturell passiert, kann jetzt ganz einfach dem neuen Kulturkanal der Gemeinde auf WhatsApp folgen.

Felanitx

Glückslos gewinnt

Im November hat ein Glückspilz in Felanitx 30.000 Euro in der Lotería Nacional gewonnen. Da die Verkaufsstelle Glück bringen soll, die ein Gewinnlos verkauft, sei hier für alle künftigen Tipper die Adresse genannt: Lotterieannahmestelle Nr. 2 in der Calle Mayor 32.

Manacor

Mit dem Bus zum Aeroport

Für Anwohner der Ostküste bringt der Winterfahrplan des TIB eine spürbare Verbesserung: Der Flughafenbus fährt jetzt auch in der Nebensaison. Die Linie A43 ersetzt in diesen Monaten die Linie A42. Kleiner Wermutstropfen ist die Starthaltestelle, denn die Flughafenlinie wird erst am Bahnhof von Manacor eingesetzt. Immerhin fällt dafür das Umsteigen in Palma am Plaça d'Espanya weg, da der A43er Bus direkt zum Flughafen durchfährt. Zwischenstopps in Algaida, Montuïri und Vilafranca sind möglich, müssen aber vorab angemeldet werden. Die Busse der Linie A43 fahren stündlich, der erste um 4.30 Uhr ab Manacor bzw. 5.25 Uhr vom Flughafen. Die letzte Tour beginnt um 23.25 am Flughafen bzw. um 22.30 Uhr in Manacor.

Zum Fahrplan gelangen Sie über den QR-Code.

Foto: Ajuntament Manacor

Llevant

Straßen für Fußgänger und Radfahrer

An der Ostküste sind viales cívicos in der Planung und Umsetzung

Das Consell de Mallorca treibt mit dem Ausbau von insgesamt 26 *viales cívicos* die nachhaltige Mobilität auf der Insel voran. Insgesamt sind rund 60 Kilometer solcher neue Wege für Fußgänger und Radfahrer geplant oder bereits in der Umsetzung. Das Investitionsvolumen beläuft sich auf 45 Millionen Euro.

Die Wege sollen Dörfer miteinander verbinden, touristische Zentren erschließen, den Zugang zur bestehenden Infrastruktur erleichtern und stark frequentierte Straßen entlasten. Auch im Südosten und Nordosten entstehen mehrere dieser Verbindungen.

In Santanyí befindet sich ein 350 Meter langer Abschnitt zwischen S'Olivó und dem Ortseingang in Planung. Die Umfahrung von Alqueria Blanca, vor wenigen Wochen genehmigt, umfasst einen 2,8 Kilometer langen Fuß- und Radweg und soll die Ortsdurchfahrt entlasten. In Felanitx soll der Bau eines 500 Meter langen Wegs den Zugang zum zukünftigen Krankenhaus sicherer gestalten. Für die Zufahrt nach Cala Rajada von Capdepera aus ist ein ein Kilometer langer Weg vorgesehen, der sich aktuell in der Projektphase befindet. In Artà ist ein 800 Meter langer Abschnitt Teil der geplanten Ortsumgehung, die sich in der öffentlichen Auslegung befindet. Die neuen Verbindungen sollen während der bestehenden Legislaturperiode des Consell umgesetzt werden, die noch bis zu den nächsten Wahlen im Sommer 2027 läuft.

Cales de Mallorca

Schandfleck bleibt weiter bestehen

Die Übernahme des Topaz-Komplexes durch Manacor ist geplatzt

Die geplante Übernahme und der Abriss der seit über einem Jahrzehnt leerstehenden Topaz-Apartments in Cales de Mallorca sind vorerst gestoppt. Wie aus einem Bericht der Ultimahora hervorgeht, verfüge einer der drei Eigentümer über erhebliche Schulden, die eine lastenfreie Übernahme durch die Gemeinde derzeit unmöglich machten. Offizielle Stellungnahmen des Ayuntamiento de Manacor liegen bisher nicht vor.

Die Gemeinde Manacor hatte ursprünglich angekündigt, die Apartments aufzukaufen und abzureißen, um das Gebiet neu zu beleben und die touristische Infrastruktur zu verbessern. Die Anlage ist seit vielen Jahren verlassen und in einem stark verwahrlosten Zustand, der bei Anwohnern für Unmut sorgt.

Nach dem ursprünglichen Zeitplan des Gemeinderates von Manacor sollte das gesamte Abriss-Projekt bereits Ende 2024 abgeschlossen sein.



Anschließend sollte ein Parkplatz oder eine Grünfläche entstehen.

Laut Stadtrat gehört das Grundstück drei verschiedenen Investmentfonds. Da einer der drei Eigentümer über Schulden von mehr als drei Millionen Euro verfügen soll, könne die Gemeinde die Immobilie nicht lastenfrei übernehmen. Die Folge sei, dass Manacor die bereits bewilligten EU-Fördermittel in Höhe von 4,8 Millionen Euro zurückzahlen müsse, was auch mit Zinsen verbunden sein dürfte. Das wurde in diversen Medienberichten und Kommentaren als wesentlicher Grund für die Aussetzung des Kaufs und Abrisses genannt.

Sant Llorenç

Genehmigungen für Cannabis-Clubs gestoppt

Vorschriften werden überarbeitet, um nicht länger in der Grauzone zu agieren



Der Gemeinderat von Sant Llorenç des Cardassar hat beschlossen, für ein Jahr sämtliche Genehmigungen und städtebaulichen Bewilligungen im Zusammenhang mit Cannabis-Clubs auszusetzen. Damit reagiert die Gemeinde auf die unklare Rechtslage rund um diese Vereine, die in Spanien in einer Grauzone zwischen legalem Eigenkonsum und verbotenem Handel operieren.

In der offiziellen Begründung heißt es, dass sich in den vergangenen Jahren zunehmend sogenannte Cannabis-Vereine gebildet hätten. Diese gründeten sich auf Grundlage des spanischen Vereinsrechts und ermöglichten ihren Mitgliedern den gemeinschaftlichen Konsum in privaten Räumen. Der Konsum von Cannabis sei in Spanien nicht verboten, solange er im privaten Rahmen bleibe.

Laut Gemeindebeschluss vom 23. Oktober 2025 gibt es weder auf nationaler Ebene noch innerhalb der Balearen eine eindeutige gesetzliche Regelung für solche Clubs. Auch die geltenden Bauvorschriften von Sant Llorenç berücksichtigen diese Nutzungsform bislang nicht.

Das Rathaus sieht deshalb Handlungsbedarf, um seine städtebaulichen Vorschriften zu überarbeiten und festzulegen, in welchen Bereichen Cannabis-Clubs künftig zulässig oder ausgeschlossen sein sollen. Bis dahin werden keine neuen Lizenzen für deren Einrichtung oder Betrieb erteilt.

Zur Begründung verweist der Beschluss außerdem auf die Rechtsprechung, nach der Cannabis-Vereine nur unter strengen Bedingungen betrieben werden dürfen: ohne öffentliche Werbung, mit begrenzter Mitgliederzahl und ausschließlich für private, nicht kommerzielle Zwecke.

Der Aussetzungsbeschluss wurde im offiziellen Amtsblatt veröffentlicht und gilt für ein Jahr. In diesem Zeitraum will die Gemeinde die Rechtsgrundlage präzisieren, um künftig klar zwischen privaten Konsumräumen und öffentlichen Gewerbeflächen unterscheiden zu können.

Es Llombards

Trinkwasserspeicher ist im Bau

Künftig bessere Wasserqualität und eine stabilere Versorgung

In Es Llombards haben die Arbeiten für einen neuen Trinkwasserspeicher begonnen, der die Versorgung künftig stabilisieren und verbessern soll. Das Projekt der Gemeinde Santanyí umfasst den Bau eines unterteilten Betonbehälters mit einer Gesamtkapazität von rund 200 Kubikmetern sowie eines technischen Anbaus. Die modulare Bauweise ermöglicht Wartung und Reinigung, ohne dass die Wasserversorgung unterbrochen werden muss. Zusätzlich werden eine neue Pumpanlage, ein System zur kontinuierlichen Umwälzung und Chlorung sowie elektronische Füllstandsmesser installiert. Die Gemeinde rechnet damit, dass die Anlage Anfang 2026 in Betrieb gehen kann. Finanziert wird das 452.872,96 Euro teure Vorhaben teilweise durch eine Förderung des Consell de Mallorca im Rahmen des „Pacte per l'Aigua". Für die Bewohner bedeutet das neue Wasserdepot eine stabilere Versorgung, weniger Ausfälle, bessere Wasserqualität und eine langfristige Verbesserung der Lebensqualität, wie die Stadtverwaltung von Santanyí betont.

Felanitx

Mehr Parkplätze gegen Verkehrsprobleme

Auf Wunsch der Anwohner hat die Gemeinde Felanitx ein Grundstück in der Carrer d'en Soler für 435.000 Euro erworben, um rund 70 neue öffentliche Parkplätze zu schaffen. Das Projekt soll den Verkehr entlasten und den Zugang zu umliegenden Geschäften verbessern. Die örtliche Polizei hat zudem die Installation einer Ampelanlage empfohlen, die den Zugang und die effiziente Nutzung der Parkplätze erleichtert.

Foto: freepik

Artà

Bürgerbeauftragter on tour

Das Rathaus von Artà hat die Stelle eines „agente cívico“ eingeführt. Sebastià Riera Danús ist als Bürgerbeauftragter direkt dem Bürgermeisteramt unterstellt und wird als städtischer Ordnungshüter die Straßen von Artà und Colònia de Sant Pere regelmäßig durchstreifen. Sein Aufgabenbereich umfasst die Überwachung kommunaler Vorschriften, die Information der Bürger über Sauberkeit und Abfalltrennung sowie die Sensibilisierung zur verantwortungsvollen Haustierhaltung. Zudem unterstützt er präventiv die Verwaltung, wirkt bei der Kontrolle von Wasserzählern und Genehmigungen mit und fungiert als Bindeglied zwischen Bevölkerung und Gemeinde. Laut Bürgermeister Manolo Galán ist eine solche Funktion auf Mallorca bislang selten.



Foto: Harry Maertins, Ajuntament Artá

Son Carrió

Eisenbahnmuseum eröffnet

Die neue Attraktion an der Ostküste empfängt ihre Gäste



Nach jahrelanger Vorbereitung hat in Son Carrió endlich das Eisenbahnmuseum eröffnet. Begonnen hat das Projekt 2012 mit der Übergabe des Geländes an die Ferrocaib-Stiftung. Das Museo del Ferrocarril de Mallorca ist ein Highlight für Technik- und Geschichtsfreunde. Untergebracht in der ehemaligen Bahnhofshalle der alten Station, verbindet das Museum historische Originalstücke mit moderner Inszenierung. Hier verschmelzen Realität und Virtualität durch großformatige Projektionen, Hologramme, Soundinstallationen, digitale Kartierung und sensorische Effekte, wie beispielsweise Lokomotivrauch. Ein restaurierter Waggon und historische Gepäckstücke dienen als authentische Kulisse.

Führungen finden mittwochs bis sonntags stündlich zwischen 10 und 16 Uhr statt. Vorherige Anmeldung auf der Webseite ist dafür erforderlich. Der Eintritt kostet 10 Euro, Kinder unter 14 Jahren zahlen 6 Euro.

Llevant

Neuer Fernwanderweg ab Ende des Jahres

Kritik gibt es bisher nur am Namen „East Mallorca GR 226“

Der neue Fernwanderweg GR 226 soll Ende des Jahres offiziell eröffnet werden. Damit entsteht ein zusammenhängendes Fernwanderwegenetz von insgesamt 585 Kilometern auf Mallorca. Ausgewiesen wurde der neue Weg vom Balearischen Bergsteiger- und Kletterverband, der damit das bestehende Angebot der beiden größeren Fernwanderwege auf der Insel – Trockensteinroute GR 221 und Route Artà-Lluc GR 222 – erweitert.

Die neue Fernwanderroute GR 226 auf der Ostseite Mallorcas erschließt künftig 100,48 Kilometer Landschaft für Wanderer und ergänzt damit das bestehende Netz der Insel. Die Hauptroute ist in vier Etappen mit insgesamt 89,62 Kilometern unterteilt und führt von Cales de Mallorca über Manacor (25 km), von Manacor nach Son Carrió (23 km), von dort nach Artà (23,2 km) und schließlich bis nach Cala Mesquida (22,6 km), ergänzt durch zwei Zugangsrouten nach Son Macià (3,3 km) und Costa dels Pins (7,7 km).

Aufgrund des geringen Schwierigkeitsgrades eignet sich die Route für Wanderer aller Erfahrungsstufen. Die Arbeiten an der GR 226 werden mit rund 915.000 Euro vom Tourismusverband finanziert. Zur Umsetzung zählen Maßnahmen wie Vegetationsentfernung, Erdarbeiten, die Nivellierung des Geländes, die Verbesserung von Entwässerung und Oberflächen, die Installation von Sicherheitsbarrieren entlang straßennaher Abschnitte sowie die Kennzeichnung mit neuer Wanderbeschilderung.

Einspruch gibt es vom Balearischen Kulturverband (OCB). Er bezeichnete den Namen „East Mallorca GR 226“ als provinziell und unpersönlich und forderte die Bezeichnung „Ruta del Llevant“.

Müllgebühren werden erhöht

Die Gemeinden müssen künftig für alle Abfallkosten selbst aufkommen

Ab dem kommenden Jahr müssen sich die Bürgerinnen und Bürger Mallorcas auf steigende Müllgebühren einstellen. Wie in ganz Spanien werden auch die Gemeinden auf der Insel aufgrund eines nationalen Gesetzes aus dem Jahr 2022 gezwungen sein, die Abfallgebühren generell zu erhöhen. Grundlage ist das „Gesetz 7/2022 über Abfälle und kontaminierte Böden für eine Kreislaufwirtschaft", das eine verpflichtende Anpassung der kommunalen Satzungen bis April 2025 vorschreibt. Damit geht einher, dass die eingenommenen Gebühren 100 Prozent der tatsächlichen Kosten für Abfallsammlung und -behandlung decken müssen.



Laut der Beobachtungsstelle des Umweltforschungszentrums ENT steigt die landesweite Müllgebühr im Schnitt um 16 Prozent – der höchste Zuwachs der letzten zehn Jahre. Durchschnittlich beläuft sich die jährliche Gebühr auf 116,32 Euro pro Haushalt, variiert jedoch je nach Gemeindegröße, Grundstückswert, Gebäudefläche, Wasserverbrauch oder Einwohnerzahl.

Der Zusammenschluss der Gemeinden und Inselräte der Balearen warnt, dass die gesetzliche Vorgabe für viele Gemeinden schwer umsetzbar sei, da die tatsächlichen Kosten jährlich schwanken – etwa durch die Menge der verbrannten Abfälle oder die Tarife des Entsorgungsunternehmens Tirme. Zudem müssen künftig auch Aufklärungskampagnen zum Recycling aus dem Gebührenhaushalt bezahlt werden. Gemeinden und Verbände fordern deshalb vom Staat Nachbesserungen, um die finanzielle Belastung für Bürger und Betriebe abzufedern. ◂

Alternativen für unnötige Behandlungen

Überflüssige medizinische Maßnahmen sollen abgebaut werden

Der balearische Gesundheitsdienst treibt mit dem Projekt Àuria eine grundlegende Veränderung in den Gesundheitszentren der Inseln voran. Das Programm, das Anfang 2025 gestartet ist, soll medizinische Maßnahmen reduzieren, die laut wissenschaftlicher Evidenz kaum Nutzen bringen. Mitgemacht haben bislang 40 von 59 Teams aus den Centros de Salud – also den Ärztinnen und Ärzten für Familienmedizin, den Kinderärzten sowie den Pflege- und Pharmafachkräften, die die erste Anlaufstelle für Patientinnen und Patienten bilden. Teilnehmende sind 27 Teams auf Mallorca, acht auf Ibiza/Formentera und fünf auf Menorca.

Im Fokus stehen fünf Behandlungen, die als überflüssig gelten und nun schrittweise aus dem Alltag der Praxen verschwinden sollen. Dazu zählt der Einsatz von Ibuprofen & Co. bei Menschen mit Herz-, Nieren- oder Lebererkrankungen, weil diese Patienten dadurch vermeidbare Schäden riskieren. Auch die langfristige Verschreibung von Schlafmitteln für über 65-Jährige soll zurückgefahren werden, da sie Abhängigkeiten und Stürze begünstigen.

Ebenso auf der Streichliste: Paracetamol mit 1-Gramm über einen längeren Zeitraum, das häufig ohne klaren Vorteil verordnet wird. Bei der Behandlung von Blasenentzündungen gesunder Frauen soll statt mehrerer Dosen Fosfomycin künftig die Einmalgabe reichen. Und die klassische Röntgenaufnahme der Nasennebenhöhlen zur Diagnose einer akuten Rhinosinusitis gilt als verzichtbar – hier zählen heute Symptome und Untersuchung mehr als Bilder.

Die teilnehmenden Teams entscheiden selbst, welche der fünf Maßnahmen sie umsetzen möchten; im Schnitt wurden drei ausgewählt, zwölf Teams setzen sogar alle um. Àuria versteht sich dabei nicht nur als „Weniger tun"-Projekt: Parallel werden konkrete Empfehlungen vermittelt, welche Alternativen sinnvoll und sicher sind. Ziel ist eine Versorgung, die Patientinnen und Patienten vor unnötigen Behandlungen schützt und die Ressourcen des Gesundheitswesens schont. ◂

Foto: Ajuntament Artà



Geschenke-Tag

In Spanien bringen die Heiligen Drei Könige die Geschenke – und das erst am 6. Januar. Der Ursprung dieses besonderen Datums liegt tief in der Geschichte der Kirche verborgen.

Das Fest der Erscheinung des Herrn, auch Epiphania genannt, fällt in die Nacht vom 5. auf den 6. Januar. An diesem Datum wurde das heilige Baby sozusagen erstmals der Öffentlichkeit präsentiert, als die drei Weisen aus dem Morgenlande dem Kind in Betlehem ihre Gaben brachten.

Nachdem im frühen Christentum Geburt und Offenbarung am 6. Januar begangen wurden, verlegte die römische Staatskirche das Fest der Geburt auf den 25. Dezember, um die Feierlichkeiten an das bereits bestehende Fest des Sonnengottes am selben Datum anzupassen Völlige Verwirrung gab es dann vor 400 Jahren, als der Julianische Kalender aus der Römerzeit gegen den Gregorianischen Kalender ausgetauscht wurde. Eingespart wurden zehn Tage, man sprang vom 5. Oktober auf den 15. Oktober 1582. Und plötzlich feierten die einen Weihnachten am 25. Dezember und die anderen, die am julianischen Kalender festhielten, erst Anfang Januar.

In Spanien beging man zwar in der Nacht vor dem 25. Dezember auch die *Nochebuena*, aber Geschenke brachten die drei Könige erst am 6. Januar. Ein landesweiter Hype wurde daraus im 19. Jahrhundert. Die Einwohner von Alcoy (Alicante) organisierten 1885 die erste Dreikönigsparade in Spanien. Sie wollten die biblische Geschichte vom Einzug der Heiligen Drei Könige in Bethlehem nachstellen und den Kindern in einer von Armut und Entbehrung geprägten Zeit eine Freude machen. Der Erfolg dieser offiziellen Parade führte zu ihrer raschen Verbreitung in anderen Städten und Gemeinden des Landes und etablierte sie als festen Bestandteil der Weihnachtsfeierlichkeiten in Spanien. Auch die Regierung unterstützte diese Entwicklung und machte aus dem kirchlichen Feiertag einen gesetzlichen.

Von da an galten Melchor, Gaspar (so heißt er hier) und Baltasar als die wahren Überbringer der Weihnachtsfreude. Bis heute warten die spanischen Kinder in der Nacht vom 5. auf den 6. Januar auf ihre Gaben von den Reyes Magos.◂

Text: Christiane Sternberg Foto: amazon





Kulinarisches Palma

Viele Lokale legen eine Winterpause ein, so auch an der Ostküste von Mallorca. Aber ein Ausflug nach Palma steht seit dem Einschalten der Weihnachtsbeleuchtung sicherlich auf Ihrem To-Do-Kalender. Und so gebe ich wieder Tipps, wo man nach oder als Pause zwischen Palma-Spaziergang und Weihnachtsgeschenke-Einkauf einkehren kann.

Klassisch und modern - La Paloma

Seit nunmehr 32 Jahren bietet das La Paloma im Llonja-Viertel (Foto oben) unter dem gleichen Besitzer vorrangig spanische Küche von konstanter guter Qualität, wovon ich mich selbst auch schon seit 28 Jahren, als ich das Lokal zum ersten Mal besuchte, und in der Folge mehrfach überzeugen konnte. Vor allem der Klassiker, die Lammschulter auf Kartoffelpüree, ist empfehlenswert. Tapas, Fleisch- und Fischgerichte sind ebenfalls zu finden. Aktuell haben sie aber auch kreative moderne Gerichte wie Jakobsmuscheln vom Grill mit Erdnusssauce, perfekt gegarten Wolfsbarsch auf einer Creme aus weißem Spargel mit Bimi und Dillsauce oder auch Wolfsbarsch als Ceviche mit Avocado, Maracuja und Süßkartoffelcreme. Da der Besitzer Mikael Appelquist auch ein Weinliebhaber und -kenner ist, ist das Weinangebot abwechslungsreich. Wirklich schön ist das Ambiente in einem alten Haus mit mittelalterlichen Ursprüngen, das eindrucksvoll renoviert und dekoriert wurde.



Lammschulter auf Kartoffelpüree im La Paloma

C/. Apuntadores, 16, www.lapaloma.es

Japanisch: Izakaya und Kno-Ma

Es gibt mehrere fantastische japanische Restaurants in Palma, als da wären das Kaizen, das Ta·ke, oder der große Daruma-Stand im Mercat Olivar. Und auch die japanisch-mallorquinische Kombination



von Tomeu Martí in seinem Arume ist einzigartig. Mein aktueller Liebling ist das Izakaya mit hochwertiger Küche, die weitaus umfangreicher ist als „nur“ Sushi & Co. Dies sehen auch andere so, denn das Izakaya wurde von der Bewertungsplattform Tripadvisor zum spanienweit besten Lokal in der Kategorie „Gehobene Küche“ gewählt. Darüber hinaus ist das Lokal von Besitzer Dani Celis auch das zweitbeste weltweit, wenn es nach den Meinungen von Tausenden Nutzern geht. Weltweit! Das ist schon etwas ganz Besonderes.

Izakaya: C/. Monsenyor Palmer 2, www.izakayamallorca.com.

Mich begeistert zudem der erst im September eröffnete, noch exklusivere kleine “Bruder”, das Kno-Ma.

Text: Martina Zender, Fotos: Martina Zender, La Paloma, Izakaya



Der Chef im Kno-Ma: Miguel Rodríguez, ein junger Koch, der in Spanien aufgewachsen ist, fand bald sein Ikigai, seinen Lebenssinn, in der japanischen Küche.

Dort finden lediglich 12 Personen Platz, indem sie an einer U-förmigen Theke vor dem Koch sitzen. Er erklärt genau, was er tut und was man essen wird. Der Ablauf wirkt ein wenig wie ein Ritual, wozu auch das ganze Ambiente des Kno-Ma beiträgt. Das Lokal ist minimalistisch-elegant eingerichtet. Es dominieren warmes Licht, Holz und die Farbe Schwarz, sanfte Jazzklänge erfüllen den Raum, auf sorgsam ausgewähltem, ausgefallenem Geschirr werden insgesamt 15 verschiedene Köstlichkeiten serviert.
Kno-Ma: C/. Espartero, 15, Palma, www.knoma.es

Oh la la – Französisch: Osma

Die französische Küche gilt als die Mutter der feinen Küche. Wer sich diese Genüsse einmal gönnen möchte, ist im Restaurant Osma im Santa Catalina-Viertel gut aufgehoben. Das französisch-spanische Paar Marion und Javier Calleja Bonilla lebte





Kalbskotelett mit Salat im Osama

und arbeitete lange in Frankreich, bevor sie nach Mallorca kamen und im Juli letzten Jahres ihr Osma eröffneten. Paté, Foie gras mi-cuit, Schnecken, Froschschenkel, geräucherte Entenbrust, Rochen à la meunière, Bouillabaisse – alles, was das Herz begehrt wird in kreativ-perfekter Art und Weise zubereitet und charmant von Marion serviert. Ein Tipp ist auch das Silvestermenü mit u.a. Gänseleber, Hummercremesuppe und Hummer, Austern, Lachs und Taube.
C/. Pursiana, 18, www.osma-restaurante.es

Ums Eck & alternativ: La Infame

Viertelslokale sind mehr als angesagt. Sie sind nicht so teuer, die Gäste kommen größtenteils aus der Umgebung, sie sind nicht von Touristen überlaufen. Vielleicht auch etwas alternativ, einfach anders. Das La Infame ums Eck von der mittlerweile als "Gastro-Zentrum" bekannten Plaça Raimundo Clar (u.a. kanarische Küche im La Vieja, japanische Spießchen im Kasui, bestes Fleisch vom Grill im Maleva oder Burger im Raimundo Burger), ist so ein Lokal, betrieben von Lionel und Nafi. Die beiden sind herzliche Gastgeber, die Atmosphäre ist gesellig-gemütlich. Es gibt keine feste Karte, sondern eine Tafel, auf der ca. 8-10 Gerichte notiert sind. Sie wechseln ständig, manches wird wiederholt, manches in neuer Version angeboten. Eingekauft wird stets saisonal, möglichst kostengünstig und oft auf dem Markt. Zu essen gibt es etwa patatas bravas à la Infame: kleine Kartoffeln, die sogenannten patatós, werden fein geröstet und mit Tajin überzogen. Köstlich! Ebenfalls delikat: das vegetarische Kürbis-Frito, angereichert mit Rosinen, Walnüssen, Kartoffelstücken und Gemüse, die mit



Patatas Infame



Testportion Frito carabassa mit Rosinen

Hackfleisch gefüllte Aubergine oder die Süßkartoffel, die mit Sobrassada, eingelegter Zwiebel, Avocado, Maisknusper und auf Wunsch auch mit Käse belegt ist. ◂

C/. de la Sala dels Flassaders, 4, Instagram: lainfame

Text: Martina Zender, Fotos: Martina Zender, Kno-Ma



Dekorieren

von dezent bis überladen

Wenn die Tage kürzer werden, beginnt die schönste Zeit des Jahres für alle, die Freude am Dekorieren haben. Doch wie viel Weihnachtszauber darf es sein ?

Natürlich schlicht

Auf der einen Seite stehen natürliche Materialien, sanfte Farben und klare Formen. Weiß, Creme und Holz schaffen eine ruhige, fast meditative Atmosphäre. Eukalyptuszweige, Tannengrün und Kerzen in schlichten Gläsern wirken edel und zurückhaltend – ideal für alle, die das Fest als Zeit der Besinnung verstehen. Besonders schön: kleine Akzente in Messing oder mattem Gold, die das warme Licht reflektieren, ohne zu aufdringlich zu wirken. Ein Tipp: Statt vieler Einzelteile lieber wenige, sorgfältig ausgewählte Stücke – etwa ein Kranz aus Naturmaterialien und eine handgefertigte Krippe auf dem Sideboard.

Schmuck im Überfluss

Auf der anderen Seite steht der nostalgische Überfluss. Bunte Kugeln, glitzernde Girlanden und Lichterketten in Hülle und Fülle – hier darf es funkeln und leuchten. Wer diesen Stil liebt, setzt auf Emotionen und Erinnerungen: alte Glasornamente aus der Kindheit, bemalte Figuren, selbst gebastelte Sterne. Das Ergebnis ist kein durchgestyltes Konzept, sondern eine persönliche Weihnachtswelt voller Geschichten. Wer mag, kann Farbthemen schaffen – etwa Rot und Gold oder Grün und Silber – um dem Ganzen Struktur zu geben. Beide Stilrichtungen lassen sich auch kombinieren. Ein zurückhaltend geschmückter Raum gewinnt durch einen einzelnen, opulent dekorierten Bereich – etwa eine Fensterbank mit vielen Lichtern oder einen prächtig geschmückten Baum. Wichtig ist, dass das Zuhause zum Wohlfühlort wird. Wahre Weihnachtsstimmung entsteht nicht durch die Menge der Dekoration, sondern durch das Licht, das sie verbreitet – und die Menschen, die es genießen. ◂

Text: Galería Margarita Fotos: freepik

BAUBETREUUNG
STEPHANIE REISCHERT

NEUBAU oder RENOVIERUNGEN,
ich begleite Sie vom ersten Schritt
bis zur Bauabnahme!

www.som-mallorca.com
info@som-mallorca.com

(+34) 649 270 281



Winter-Gartenapotheke

Im Winter liefert der mediterrane Garten eine wirksame Hausapotheke, und gerade jetzt lohnt es sich besonders, die robusten Kräuter nicht nur zu ernten, sondern auch gezielt zu pflegen, zu vermehren und neue Pflanzen zu setzen.
Rosmarin, Thymian, Salbei, Zitronenmelisse, Pfefferminze und Lavendel überstehen milde Wintertemperaturen bis leicht unter den Gefrierpunkt problemlos und bleiben selbst in der dunklen Jahreszeit zuverlässige Begleiter für Gesundheit und Küche.

Der Standort ist entscheidend

Entscheidend für kräftiges Wachstum ist ein sonniger, windgeschützter Standort mit durchlässigem, leicht sandigem Boden, der überschüssige Feuchtigkeit schnell ableitet und Staunässe verhindert. Wer neue Kräuter setzen möchte, sollte dies möglichst früh im Winter tun, damit sie noch Wurzeln schlagen, bevor die kältesten Nächte des neuen Jahres einsetzen. Der Boden wird dafür gut gelockert, eventuell mit etwas Sand oder feinem Kies verbessert, und der Wurzelballen nur so tief gesetzt, dass der Übergang von Wurzel zu Trieb knapp mit Erde bedeckt ist. Nach dem Einpflanzen moderat angießen, später lieber sparsam gießen, denn mediterrane Kräuter vertragen kurzzeitige Trockenheit deutlich besser als dauerhaft nasse Füße.



Rosmarin – hübsch und wohltuend

Permanente Pflege

Die Pflege im Winter ist minimal, aber entscheidend: Verholzte Triebe werden leicht zurückgeschnitten, damit die Pflanzen im Frühjahr kräftig durchtreiben können, regelmäßig trockene oder beschädigte Blätter entfernen, um Pilzbefall zu vermeiden. Besonders Rosmarin und Salbei danken eine dünne Kiesschicht rund um den Wurzelbereich, die Regenwasser schneller abführt und die Basis der Pflanze trocken hält.

Kräuter vermehren

Viele Kräuter lassen sich außerdem über Stecklinge vermehren: Junge, nicht verholzte Triebe schneiden, die unteren Blätter entfernen, in ein sandiges Substrat stecken und gleichmäßig feucht, aber nicht nass halten – so entsteht mit wenig Aufwand ein üppiger Kräutervorrat für Beete und Töpfe.

In Töpfen und Schalen

Wer wenig Platz hat, kultiviert die wichtigsten Winterkräuter einfach in größeren Töpfen nahe der Hauswand oder auf einem geschützten Balkon. Bei angekündigtem Nachtfrost genügt oft schon ein Stück Vlies oder eine Lage Jutesack, um die Pflanzen sicher durch die Kälte zu bringen.



Und so wirken die natürlichen Helfer

In der Hausapotheke zeigt Rosmarin seine antioxidative und kreislaufanregende Wirkung, Thymian lindert Husten, Salbei beruhigt Hals und Mundraum, Zitronenmelisse entspannt Magen und Nerven, Pfefferminze hilft bei Verdauungsproblemen und Kopfschmerzen, während Lavendel mit seinem beruhigenden Duft für wohltuende Ruhe sorgt. ◂

Tipp: Die Kräuter schonend trocknen, lichtgeschützt in gut schließenden Schraubgläsern aufbewahren und mit Erntezeit sowie Wirkung beschriften.

Text: Christiane Sternberg, Fotos: freepik, Wikipedia H. Zell

Mallorquinisch kochen

Traditions-Tapas

Mit Maria Riera

Maria hat dieses Mal das Team der Tapasbar Mahoni's getroffen. Im September schrieben Kathy und Mahoni einen Leserbrief und bedankten sich bei Maria für ihre monatlichen Rezepte. Dafür wollte sich Maria revanchieren und machte sich zusammen mit dem Team des „Mallorca Resident“ auf den Weg nach Cala Ratjada, um die beiden mit typisch mallorquinischen Tapas zu verwöhnen.



Ausgewählt hatte Maria dafür die Klassiker Frito mallorquin, Frito de matanzas und Sopas mallorquinas. Das Rezept für letzteres ist ausführlich in unserer Ausgabe Januar/2025 beschrieben. Für die beiden anderen und einen zusätzlichen herzhaften Snack gibt Maria hier ihre Empfehlungen für die Zubereitung:

Frito de Matanzas: Frittierte Kartoffeln sind einfach zuzubereiten und sehr lecker. Das typische Gericht aus vergangenen Zeiten verdankt seinen Namen der Tatsache, dass es früher bei den Schlachtungen der Bauern auf dem Land als Hauptgericht galt. Wir schneiden die Kartoffeln klein, geben etwas Salz hinzu, erhitzen ausreichend Öl in einer Pfanne und braten die Kartoffeln darin an. Gelegentlich umrühren, die Hitze etwas reduzieren und, sobald die Kartoffeln halb gar sind, Paprika, geschälten und grob gehackten Knoblauch hinzufügen. Vorsichtig umrühren, damit die Kartoffeln nicht zerfallen. Die fertigen Kartoffeln in eine Schüssel geben und beiseitestellen. Dann entfernen wir etwas vom Öl in der Pfanne, so dass nur der Boden bedeckt ist. Wir braten das zuvor geschnittene und mit Salz und Pfeffer





Text: Maria Riera, Fotos: Marcos Giitis



gewürzte Schweinefleisch an. Sobald es goldbraun ist, nehmen wir es heraus und stellen es beiseite. Dasselbe machen wir mit dem Bauchspeck. Zum Schluss braten wir die Leber ganz kurz auf beiden Seiten an, damit sie nicht zu trocken wird.

Anschließend alles in einen Tontopf geben und nach und nach vermengen, wobei wir darauf achten, die Kartoffeln nicht zu zerdrücken. Einige Minuten ruhen lassen, damit sich die Aromen verbinden. Dieses Gericht kann gut im Voraus oder am Vortag zubereitet werden.

Freixura de cordero (Frito mallorquin): In einer etwas größeren Grillpfanne einen Löffel Öl erhitzen. Legen Sie das gesamte Fleisch hinein und rühren Sie es mit einem Holzlöffel um. Bei mittlerer Hitze anbraten. Sobald es die gewünschte Konsistenz erreicht hat, geben wir nach und nach das gehackte Gemüse hinzu: zuerst die klein geschnittene Paprika, nach einigen Minuten die Erbsen, den leicht zerdrückten Knoblauch, die klein gehackten Artischocken und schließlich die ebenfalls geschnittenen Zwiebeln. Alles gut umrühren, bis die Zutaten gar sind. Anschließend die Kartoffelwürfel in einer Pfanne mit Öl anbraten und alles vorsichtig vermengen.

Herzhafter Snack: Rollen Sie den Blätterteig aus, belegen Sie ihn mit Schinken, dann mit Käse und anschließend mit Bacon. Rollen Sie den Teig auf und schneiden Sie die Rolle in kleine Stücke und legen Sie diese auf ein Backblech. Bestreichen Sie die Teigstücke mit verquirltem Ei und backen Sie sie im vorgeheizten Ofen bei Umluft etwa 20 Minuten. Die Füllung kann nach Belieben variiert werden. ◂

BON PROFIT!

Maria und das Team von Mahoni's wünschen Ihnen frohe Weihnachten!





Zutaten für 4 Portionen:

- Für **Freixura de cordero** (Frito mallorquin):
  500 g Lammfleisch zum Braten, Leber und andere Innereien, mittelgroße rote Paprika, Blumenkohl nach Belieben, 200 g Erbsen, ein Bund Frühlingszwiebeln, zwei mittelgroße Artischocken, scharfe Paprika (vorzugsweise frisch), drei große Kartoffeln
- Für **Frito de Matanza**s:
  Ein halbes Kilo mageres Schweinefleisch, in Würfel geschnitten, 300 g Pancetta, ebenfalls in Würfel geschnitten, 300 g Schweineleber oder Rinderleber, 2 rote Paprika, in große Stücke geschnitten, 1 Knolle Knoblauch (nach Belieben mehr), 4 große Kartoffeln zum Braten
- für den **herzhaften Snack**: Blätterteigplatte, Schinkenscheiben, Schmelzkäse, Käsescheiben, Bacon



Text: Maria Riera, Fotos: Marcos Giitis

Turrón



El turrón – allein das Wort weckt sofort Weihnachtsstimmung. Kein anderes Naschwerk ist so eng mit den Festtagen verbunden wie dieser nach Mandeln und Honig duftende Klassiker. Seine Geschichte reicht bis in die Antike und führt über die Mauren auch bis nach Mallorca.

Schon die alten Griechen und Römer liebten süße Energiequellen aus Nüssen und Honig. Doch erst die Araber brachten die entscheidende Idee auf die Iberische Halbinsel: feinst vermahlene Mandeln, gebunden mit duftender Bienenhonigmasse. Während ihrer Herrschaft ab dem 8. Jahrhundert entwickelten sie in Al-Andalus eine Vielzahl von Desserts, die noch heute die spanische Küche prägen – darunter der Vorläufer des heutigen Turróns.

Vor rund 600 Jahren die erste Erwähnung

Im 15. Jahrhundert taucht das Wort turrón erstmals in Dokumenten aus Jijona auf, einer Stadt bei Alicante. Dort perfektionierten Konditoren die Kunst, Mandeln zu mahlen und mit Honig zu einer zarten, cremigen Masse zu verarbeiten – das war die Geburtsstunde des turrón blando. Wer es lieber knusprig mochte, griff zum turrón duro, der mit ganzen Mandeln und Eiweiß hergestellt wurde. Diese beiden Sorten wurden rasch zum Herzstück jeder spanischen Weihnacht.

Süßes Erbe auch auf Mallorca

Doch auch auf Mallorca hat der Turrón eine lange Tradition – älter, als viele vermuten. Ebenfalls schon zu Zeiten der arabischen Herrschaft wurden auf der Insel Mandeln kultiviert, und ihre Verwendung in Süßspeisen gehörte zum kulinarischen Alltag. Der mallorquinische Turrón entwickelte sich aus dieser arabischen Basis weiter – wahrscheinlich im häuslichen Milieu, bevor er in Konditoreien als eigenständige Spezialität auftauchte.

Mandeln und Honig bilden die Basis

Während auf dem Festland meist zwischen den Sorten aus Jijona und Alicante unterschieden wird, steht der mallorquinische Turrón für Vielfalt und Individualität. Viele Familien hüten ihre eigenen Rezepte, die sich oft von Generation zu Generation weitervererben. Die Basis bleibt dieselbe – Mandeln und Honig –, doch die Nuancen variieren: Einige Bäcker aromatisieren die Masse mit Zimt oder Zitronenschale, andere mischen Eigelb oder sogar Anis hinzu. Auf den Märkten der Insel findet man in der Weihnachtszeit Turrones mit leicht karamellisierter Oberfläche, manche in rechteckigen Tafeln, andere in rustikalen, unregelmäßigen Formen – wie kleine Kunstwerke aus Mandeln und Zucker.

Tradition und moderne Versuchung

„El turrón mallorquín es el corazón de nuestra Navidad", sagen manche. Der mallorquinische Turrón ist das Herz unseres Weihnachtsfestes. Und tatsächlich: Keine Süßigkeit taucht so häufig beim Verschenken und Vernaschen auf wie die Platten aus Mandelnougat. Dabei hat sich die Herstellung im Laufe der Zeit weiterentwickelt. Heute ergänzen sich alte Rezepte und moderne Techniken. Auch Turrones mit Schokolade, Orange oder Pistazien sind inzwischen beliebt und zeigen, wie kreativ Mallorcas Zuckerbäcker geworden sind.◂



Text: Christiane Sternberg Foto: Wikipedia Juan van der Hamen y León, pastelerialamallorquina.es


LIVING BLUE
MALLORCA
Charmante
IMMOBILIEN im
ländlichen Mallorca
REAL ESTATE BOUTIQUE
livingblue-mallorca.com



Tipps gegen Winter Blues

Auch auf Mallorca kann der Winter graue Tage haben, das Leben verlagert sich nach innen, und plötzlich fehlt die Leichtigkeit des Sommers. Viele Menschen spüren dann eine bleierne Müdigkeit, Antriebslosigkeit oder innere Unruhe. Gegen diesen „Winterblues" helfen Spaziergänge und bewusste Veränderungen im Alltag.

Tipp 1: Tageslicht gezielt nutzen:

Das Licht auf Mallorca ist selbst im Januar kräftiger als in Nordeuropa. Wer seine Freizeit draußen verbringt, kann den Lichtmangel effektiv ausgleichen. Eine Kaffeepause auf der Terrasse oder ein kurzer Gang zum Meer wirken stärker als jede Lampe.

Tipp 2: Sinnliche Routinen

Der Winter ist die beste Zeit, neue Rituale zu pflegen. Etwa ein regelmäßiges Abendessen mit Freunden oder ein Wochenendfrühstück mit frischem Gebäck und Musik. Sinnliche Erfahrungen – der Duft von Orangen, Kerzenlicht, ein warmes Bad – signalisieren dem Körper Geborgenheit.

Tipp 3: Neues wagen

Mentale Aktivität hebt die Stimmung ebenso wie Bewegung. Ein Spanischkurs, gemeinsames Singen oder ein Tanzabend helfen, den Geist wach zu halten. Wer sich für etwas begeistert, lenkt die Aufmerksamkeit weg vom Mangel hin zur Lebendigkeit. Auch kleine Projekte – einen Balkon bepflanzen, ein Zimmer neu gestalten – geben dem Winter Struktur und Sinn.

Tipp 4: Dankbarkeit trainieren

Ein einfaches, aber wirkungsvolles Mittel gegen den Winterblues ist bewusste Dankbarkeit. Wer sich abends drei Dinge notiert, für die er an diesem Tag dankbar ist – sei es ein Gespräch, ein gutes Essen oder ein schöner Moment im Licht – lenkt den Blick auf das, was da ist, statt auf das, was fehlt. Studien zeigen, dass dieses kleine Ritual langfristig die Stimmung stabilisiert.

Tipp 5: Den Rhythmus anpassen:

Statt gegen die Dunkelheit anzukämpfen, kann man sie annehmen. Früh schlafen gehen, Kerzen anzünden, sich erlauben, langsamer zu werden – das entspricht dem natürlichen Takt der Jahreszeit. Der Winter wird so nicht zur Durststrecke, sondern zur Einladung, Kraft zu sammeln.◂

Text: Christiane Sternberg, Foto: freepik



Hausmittel gegen Kater

Kopfschmerzen, Kreislaufprobleme, Übelkeit, – nach der Silvesternacht meldet sich der Körper mit Nachdruck. Doch bevor man zur Schmerztablette greift, lohnt sich die Rückbesinnung auf altbewährte Hausmittel, die den Organismus schonender entlasten.



Flüssigkeit und Mineralstoffe
Alkohol entwässert, daher ist Rehydrierung oberstes Gebot. Ein Glas lauwarmes Wasser mit einer Prise Salz und etwas Zitronensaft bringt den Elektrolythaushalt wieder ins Gleichgewicht. Auch Kokoswasser ist ideal, weil es viele Mineralstoffe enthält.

Frühstück mit Wirkung
Ein deftiges Katerfrühstück sollte leicht verdaulich und nährstoffreich sein. Haferbrei mit Banane und Honig beruhigt den Magen und liefert Kalium. Wer es herzhafter mag, kann zu Rührei mit Tomaten greifen – das enthaltene Cystein hilft, Giftstoffe aus dem Körper zu lösen.

Ingwer, Gurke und Sauerkrautsaft
Ingwertee wirkt gegen Übelkeit und fördert die Entgiftung über die Leber. Frische Gurkenscheiben oder ein Glas Gurkenwasser helfen, den Salzverlust auszugleichen. Ungewöhnlich, aber effektiv: ein kleiner Schluck Sauerkrautsaft. Die Milchsäurebakterien unterstützen die Verdauung und aktivieren die Darmflora, die durch Alkohol stark belastet wird.

Bewegung und Ruhe:
Ein Spaziergang an der frischen Luft kurbelt die Sauerstoffzufuhr an und hilft, den Kreislauf zu stabilisieren. Danach gilt: schlafen, viel trinken und dem Körper Zeit geben.
Der beste Kater-Tipp bleibt übrigens vorbeugend: Entweder auf Alkohol verzichten oder zwischen den Gläsern immer wieder Wasser trinken. ◂

Text: Christiane Sternberg, Foto: freepik



Werbepartner



Jetzt wirds gemütlich

Ein Gespräch mit den Kaminexperten Stefanie Lei und Martin Duis über sicheres Feuer, Wohnatmosphäre und die Besonderheiten des Heizens auf Mallorca.

Herr Duis, Ihre Firma beschäftigt sich seit Jahrzehnten mit Kaminen. Was fasziniert Sie an diesem Thema?

M. Duis: Ein Kamin ist für mich weit mehr als nur eine Wärmequelle – er ist das Herz eines Hauses. Das Spiel der Flammen schafft Atmosphäre, Ruhe und Geborgenheit. Aber hinter dieser Stimmung steckt viel Technik. Ein Kamin muss nicht nur schön aussehen, sondern auch sicher und effizient funktionieren.

Was bedeutet das auf Mallorca konkret?

S. Lei: In Deutschland muss der Beruf des Ofen- und Luftheizungsbaumeisters verpflichtend gelernt sein, um individuelle Feuerstellen im Haus zu installieren – und das ist auch gut so. Letztendlich spielen wir mit Feuer. Hier gibt es diesen Beruf nicht als Ausbildungsberuf. Fachwissen ist entscheidend! Nur mit dem Wissen um die Details können zu den jeweiligen Projekten die richtigen Spezialbaustoffe definiert und ausgewählt werden. Wir arbeiten mit speziellen Materialien, die auf der Insel kaum erhältlich sind. Nur so lässt sich ein sicheres Feuer gewährleisten.

Spielt auch das Baualter der Häuser eine Rolle?

S. Lei: Sehr. Je nach Haustyp muss die richtige Art der Wärmeabgabe ausgewählt werden. Neue Häuser sind oft dicht, alte dagegen feucht. Ein Kamin kann in beiden Fällen helfen: Die Strahlungswärme senkt die Luftfeuchtigkeit und sorgt für ein angenehmeres Raumklima. Deshalb ist ein Kamin auf Mallorca nicht nur ein Schmuckstück, sondern durchaus nützlich.



Stefanie Lei und Martin Duis

Viele Menschen mögen offene Kamine wegen der Optik. Was sagen Sie dazu?

M. Duis: Ein offener Kamin sieht romantisch aus, ist aber energetisch nicht zu empfehlen. Rund 80 Prozent der Wärme gehen durch den Schornstein verloren. Nur eine geschlossene Feuerstelle hat einen hohen Wirkungsgrad, kann die Wärme speichern und strahlt sie wirklich ab.

Wie steht es um die Umweltbilanz von Holzfeuerung?

M. Duis: Holz ist ein nachwachsender Rohstoff und kann klimafreundlich genutzt werden. Das Umweltbundesamt bestätigt: Beim Verbrennen wird nur so viel CO_2 freigesetzt, wie der Baum beim Wachsen aufgenommen hat. Wichtig ist aber, was man verbrennt – nur sauberes, trockenes, naturbelassenes Holz. Keine Zeitung, kein behandeltes Holz, kein Müll.

Text: Christiane Sternberg, Fotos: DUIS



Welche Entwicklungen sehen Sie aktuell beim Kaminbau?
S. Lei: Aktuell liegen moderne, geradlinige Kamine mit integriertem Holzlagerfach im Trend – schlichte Formen, die sich harmonisch in die Architektur einfügen. Auch Holzfeuertische und Gaskamine erfreuen sich großer Beliebtheit, weil sie sich flexibel einsetzen lassen. Besonders praktisch sind Feuerstellen mit Bioethanol: Sie kommen ohne Schornstein aus und benötigen lediglich Strom. Dasselbe Prinzip gilt für Elektrokamine – sie spenden zwar nur wenig Wärme, können aber mithilfe von Wasserdampf täuschend echte Flammen produzieren, die wirken, als würde Rauch aufsteigen."

Und was bleibt bei all der Technik das Entscheidende?
S. Lei: Das Gefühl. Feuer zieht Menschen an, es beruhigt und verbindet.◂

Die Firma „Mein Lieblingswarm by DUIS" – mallorca-kamine zeigt in seinem Showroom auf Mallorca in Santa Ponsa (The Circle) moderne Kamine und betreut seine Kunden inselweit.

Spiele des RCD Mallorca

5.12., 21 Uhr
Real Oviedo - RCD Mallorca
Estadio Carlos Tartiere, Oviedo
13.12., (k.A.)
RCD Mallorca - FC Elche
Estadi Mallorca Son Moix, Palma
21.12., (k.A.)
FC Valencia - RCD Mallorca
Estadio Mestalla, Valencia

Hipodrom Manacor

Termine Trabrennen im Dezember
6. Dezember, 16 Uhr
13. Dezember, 16 Uhr
20. Dezember, 16 Uh

• Cursa Muntanyes d'Artà
Lauf
13. Dezember
Artà
Distanzen: 17 km (Mini Cursa) und 30 km
Infos: elitechip.net

• FNG Fan Silvestre Palma
Lauf
26. Dezember, 12 Uhr
Palma, Castell de Bellver
Distanz: 5 km und 10 km
Anmeldung: bis 21.12 um 23.59 Uhr
relativ leichter Streckenverlauf
Infos: avaibooksports.com/



Text: Christiane Sternberg Foto: DUIS

Das Geheimnis der 12 Trauben

Wenn Mallorca sich auf das große Finale des Jahres vorbereitet, liegt ein ganz besonderer Zauber über der Insel. Die Nochevieja – Silvester – wird hier nicht nur als Partynacht zelebriert, sondern als Moment gemeinsamer Hoffnungen und kleiner Rituale.



Zum Silvesterprotokoll gehört es unbedingt dazu, kurz vor Mitternacht auf dem Plaça de Cort in Palma oder bei jeder beliebigen Familienfeier zwölf Weintrauben zu verschlingen. Anders kann man es nicht bezeichnen, denn bei jedem Gongschlag der Uhr – eine Zeremonie, die live im Radio und Fernsehen übertragen wird – muss eine Weinbeere gegessen werden.

Schon Wochen vorher werden sie im Dutzend in Supermärkten in Sektgläsern aus Plastik oder gar in Dosen angeboten. An Silvester kommt dann der Härtetest: Zu jedem Gong eine Traube, für jeden kommenden Monat ein Wunsch – und wer es schafft, alle rechtzeitig zu essen, soll mit Glück im neuen Jahr belohnt werden. Manche geben sogar eine Münze ins Sektglas: Bling-Bling bringt angeblich extra Wohlstand beim Anstoßen auf den neuen Lebensabschnitt, der vor einem liegt.

Text: Christiane Sternberg, Foto: Església Arxidiocesana de Barcelona



Aber wer um Himmels willen kam auf diese Idee?

Der spanische Brauch, zwölf Weintrauben an Silvester zu essen, hat seinen Ursprung im späten 19. und frühen 20. Jahrhundert und lässt sich auf zwei sich ergänzende Theorien zurückführen.

Zum einen belegen Aufzeichnungen aus Madrid aus den Jahren 1880–1882, dass die bürgerliche Elite den Jahreswechsel mit Champagner und Weintrauben bei privaten Abendessen feierte, die Luxus und Wohlstand symbolisierten. Dieser Brauch wurde von Madrider Bürgern persifliert, die sich am 31. Dezember an der Puerta del Sol versammelten, um im Rhythmus des Glockenspiels Weintrauben zu essen – ein satirischer Akt und Protest gegen die städtischen Beschränkungen für Straßenfeste.

Zum anderen sahen sich die Winzer in Alicante 1909 mit einem außergewöhnlichen Traubenüberschuss konfrontiert. Um diese Ernte zu verkaufen, starteten sie eine Marketingkampagne, in der sie Zwölferpackungen der sogenannten „Glückstrauben“ anboten, die zu den zwölf Mitternachtsschlägen gegessen werden sollten – eine für jeden Monat des kommenden Jahres. Das trug zur Popularisierung und Festigung des Brauchs in ganz Spanien als Symbol für Glück und Wohlstand im kommenden Jahr bei.



Insgesamt gewann das Ritual zunächst als Form des Volksspotts an Bedeutung und entwickelte sich dann zu einer erfolgreichen Geschäftsstrategie. So wurde es zu einer emblematischen nationalen Tradition, in der jede Weintraube einen Wunsch oder Segen für einen der zwölf Monate des Jahres symbolisiert.

Aber davon ganz abgesehen passt die Weintraube, als Frucht, die historisch mit positiven Symbolen wie Freude, Brüderlichkeit und Wohlstand verbunden ist, perfekt in dieses Neujahrsritual. ◂

Texte: Christiane Sternberg Foto: fresquitos.es

FUERA ØKUPAS
900 525 608 (Anruf kostenfrei)
Express-Räumung
Spezialisiert auf die Vermittlung mit Hausbesetzern und säumigen Mietern sowie die Zwangsräumung von Immobilien. 100% legal.
Wir haben über 3000 Zwangsräumungen in ganz Spanien durchgeführt und können eine Erfolgsquote von 98 % bzw. 75 % bei der Lösung von Konflikten mit Okupas und säumigen Mietern vorweisen.
¿Haben Sie Besetzer in Ihrer Immobilie?
Jede Minute zählt! Holen Sie sich zurück, was Ihnen gehört, mit FueraOkupas!
info@fueraokupas.com
c/ Xàtiva, 25, 3º pta. 5 (46002 - Valencia)
Plaza Universidat, 3 (08011 - Barcelona)
c/ Bailén, 12 (28013 - Madrid)
c/ Fluvial, 1 Bajos Dcha. - Pol. Son Fuster (07009 - Palma De Mallorca)
www.fueraokupas.com



Mit Licht gefangen

Mit den Winterstürmen im Dezember beginnt die Hochsaison der Kalmare. Gerade rechtzeitig zur Weihnachtszeit, denn auf Mallorca sind sie traditionell Teil des Festtagsmenüs. Es gibt riesige Exemplare, die die Legenden von Meeresungeheuern befeuerten. Um Mallorca herum allerdings dominieren die kleineren von ihnen.

Ob vom Felsen, Strand oder Boot: Kalmare lassen sich in den balearischen Gewässern auf verschiedene Weisen fangen. Die nachtaktiven Tiere kommen bei Einbruch der Dunkelheit näher ans Ufer. Dort warten Hobbyangler, die mit speziellen Jigs, sogenannten „Potera"-Kunstködern, die in bunten Farben leuchten, die Kopffüßler zum Biss animieren.

Mallorquinische Profifischer, die mit ihrem Boot unterwegs sind, greifen gezielt zu leistungsstarken Scheinwerfern. Das helle Licht zieht Phytoplankton an, welches wiederum Larven und Jungfische in Schwärmen versammelt – eine Wand aus Leben unter der Wasseroberfläche. Auf diese Futterkette folgen größere Fische, und schließlich auch die Calamares, die in der Dunkelheit auf Beute lauern. Fischer Esteban Rubio sagt: „Daher kann man ab der Dämmerung die ganze Nacht bis zum Morgengrauen auf Tintenfische angeln." Der Moment, wenn die Tintenfische anbeißen, ist immer aufregend: Die neugierigen Tiere saugen sich mit ihren Armen blitzschnell am Köder oder sogar am Angelarm fest, und mit präziser Technik wird der Fang bis an Bord gezogen.

Die Fischer lassen das Boot im leichten Küstenstrom treiben – Flexibilität ist Trumpf bei der Suche nach den besten Fangspots. Zur Hochsaison wird auf Mallorca in den Nächten vor den Winterstürmen am meisten gefangen. Die besten Fangplätze sind Küstenbereiche mit Sand- oder Felsgrund in niedriger Tiefe. „Wir erwarten dieses Jahr eine große Ausbeute", versichert Fischer Esteban. Also ist für das Weihnachtsessen gesorgt. ◂

Der Fisch-Direktverkauf an der Mole von Cala Bona ist derzeit geschlossen. Der komplette Fang der Fischer der der Genossenschaft der Fischer von Porto Cristo und Cala Bona wird in dieser Zeit direkt zur Fischbörse La Lonja im Hafen von Palma gebracht. In den Märkten kann man den Fang aus den Fischgründen vor Mallorca an den Plastikmarken erkennen, auf denen vermerkt ist, welches Boot ihn an Land gebracht hat.

Text: Christiane Sternberg, Fotos: El Museo del Calamar Gigante de Luarca



Günter Menth

Rechtsanwalt &
Abogado inscrito



In Kooperation mit
Abogado & Assessor
Fiscal

Tomeu Vadell



ANWALTSKANZLEI MENTH
in Manacor

Immobilien- und Erbrecht

Anschrift: Plaça des Cos, 8, 3ro, Manacor
Telefon: 0034 971 559 377, 0034 624 020 155
Email: info@kanzlei-menth.de Internet: www.kanzlei-menth.de

NACHLEGALISIERUNG IHRER LANDIMMOBILIE
IM 3-JAHRESFENSTER

Wie funktioniert eigentlich ...?

Truc - das Trick-Spiel

Das mallorquinische Kartenspiel Truc ist weit mehr als nur ein Zeitvertreib – es ist Teil der Inselkultur, eine Mischung aus Strategie, Schauspiel und purem Nervenkitzel. Gespielt wird mit 40 spanischen Karten, den klassischen oros, copas, espadas und bastos. Ähnlich wie bei unserem klassischen Kartendeck gibt es neben den Zahlen 2 bis 7 die Bilder Ancho (As), Sota (Bube), Caballo (Ross) und Rey (König). Meist sitzen vier Spieler an einem Tisch, zwei gegen zwei, und versuchen, mit hohen Karten und kühlem Kopf als Erste 30 Punkte zu erreichen. Doch das eigentliche Spiel findet zwischen den Zeilen statt – in den Gesichtern, Gesten und Blicken. Ein kaum merkliches Zucken der Augenbraue, ein zufriedenes Nicken oder ein allzu beiläufiges „vale“ können über Sieg oder Niederlage entscheiden.



Beim Truc ist Täuschung Pflicht und Ehrlichkeit ein Handicap. Die Kunst liegt darin, den Gegner mit falschen Ansagen oder bedeutungsschwangeren Gesten zu verwirren, ohne dass der eigene Partner rot wird. Manche Paare haben über Jahre ein geheimes Vokabular entwickelt – kleine Zeichen, die Außenstehende zur Verzweiflung treiben. Nicht selten endet ein Spiel mit lautem Gelächter und hitzigen Diskussionen über die Gültigkeit einer Ansage.

Die Leidenschaft wird auch im Wettbewerb ausgetragen. Derzeit läuft das II Open Mallorca de Truc, bei dem sich die besten Spieler der Insel messen. Am 21. Februar und 14. März finden im Sportzentrum Búger die regionalen Vorrunden statt, bevor im April 2026 die große Finalrunde ansteht. ◂

Text: Christiane Sternberg, Foto: sompollenca.com

Werbepartner

Weihnachtliche Gerichte in festlicher Atmosphäre

Draußen stürmt das Meer und gegenüber im Maritimo empfängt unsere Gäste heimelige Wärme. Im Dezember verwandelt sich unser Restaurant in ein festliches Winter-Wunderland voller Behaglichkeit, Genuss und Weihnachtsmagie. Der echte, von unserer Familie liebevoll geschmückte Weihnachtsbaum wird zum strahlenden Mittelpunkt des Raumes, und zwischen





Lichterketten und sorgfältig arrangierten Dekorationen schaffen wir eine Stimmung, in der sich unsere Gäste wie Zuhause fühlen. Als Getränk des Monats servieren wir hausgemachten Glühwein aus mallorquinischen Weinen, ganz nach Wunsch in Rot und Weiß. Kulinarisch wird es – zusätzlich zu unserer bewährten Speisekarte – klassisch und



fein: Zarte Gänsekeule und französische Entenbrust mit Rotkohl und Kartoffel- oder Semmelklößen begleiten Sie durch den gesamten Dezember. Besonders beliebt ist unsere französische Bouillon mit Schweinebäckchen, deren Fleisch so weich ist, dass es sich mühelos mit dem Löffel teilen lässt. Lassen Sie sich von uns in festlicher Atmosphäre verwöhnen! ◂

Sonderöffnungszeiten

- **Mittwoch**, 24.12.2025 17-20 Uhr (Küche)
- **Donnerstag**, 25.12.2025 ab 17 Uhr
- **Mittwoch**, 31.12.2025 ab 18.30 Uhr, Silvester-Menü, nur mit Reservierung
- **Donnerstag**, 1.1.2026 ab 17 Uhr
- **Ab 5.1. 2026** geschlossen für 6 Wochen

Texte: Christiane Sternberg, Fotos: Restaurante Maritimo

S'Illot
Paseo de Neptuno 17

+34 685 80 62 20
Täglich ab 17 Uhr

info@restaurante-maritimo.com
www.restaurante-maritimo.com



Märchen & Sammler

Mallorquinische Märchen, sogenannte Rondalles, sind ein wesentlicher Teil der Folklore und mündlichen Überlieferung der Insel Mallorca. Diese volkstümlichen Geschichten wurden über Jahrhunderte hinweg von Generation zu Generation weitergegeben. Sie erzählen von Feen, Riesen, Kobolden und verborgenen Schätzen – alles tief verwurzelt im lokalen Flair und eng mit der Geschichte der Insel verbunden.

Die beiden wichtigsten Persönlichkeiten, die diese Märchen gesammelt und veröffentlicht haben, sind Antoni Maria Alcover und Erzherzog Ludwig Salvator von Österreich. Alcover, geboren 1862 in Manacor, war Priester, Sprachwissenschaftler und Volkskundler. Unter dem Pseudonym Jordi d'es Recó veröffentlichte er die katalanischen Volkserzählungen in einer berühmten Sammlung. Sein Anliegen war es, die Volksliteratur in der Muttersprache zu bewahren, indem er die Geschichten direkt von einfachen Erzählern sammelte, um äußere Einflüsse auszuschließen. Dank seiner Arbeit verfügt Mallorca heute über eine der umfangreichsten Volkserzählungssammlungen Europas, vergleichbar mit den Werken der Brüder Grimm.

Der Erzherzog Ludwig Salvator von Österreich (1847–1915) widmete sich als Intellektueller und Wissenschaftler der balearischen Kultur. Er sammelte zahlreiche traditionelle Erzählungen, die er dem Volk ablauschte, und veröffentlichte die Sammlung „Märchen von Mallorca". Diese enthält Geschichten über Könige, Kobolde, Piraten, maurische Sklaven und weitere fantastische Elemente, die für die Insel typisch sind.



Die Rondalles spiegeln nicht nur die kulturellen Eigenheiten wider, sondern auch die historischen Erfahrungen Mallorcas, etwa die Präsenz der Mauren und Piraten oder die Faszination für verborgene Schätze. Besonders die Feen, dones d'aigua, sind einzigartige Adaptionen der mallorquinischen Folklore und haben oft keine direkten Entsprechungen in anderen europäischen Traditionen.

Die dones d'aigua bewohnen Quellen, Flussläufe und verborgene Wasserstellen, zeichnen sich durch ihre

Text: Christiane Sternberg, Fotos: Facebook Ludwig Salvator-Societys , Wikipedia „A Naiad or Hylas with a Nymph by John William Waterhouse (1893)"

übernatürliche Schönheit und langes, glänzendes Haar aus und treten oft verzaubernd, teils schelmisch auf. Als Wächterinnen der Natur schützen sie ihre Gewässer und verführen hin und wieder einen Wanderer. Diese geheimnisvollen Feen verkörpern die magische Verbindung zwischen Mensch und Wasser.

Bis heute werden viele dieser Märchensammlungen für Kinder und Erwachsene in Katalanisch, Spanisch und weiteren Sprachen herausgegeben und neu bearbeitet. So leben die mallorquinischen Märchen weiter und faszinieren auch die Nicht-Mallorquiner.◂

Die schönsten Märchen aus Mallorca: neu erzählt und illustriert, vitolibro-Verlag



Text: Christiane Sternberg, Foto: Marcos Gittis

Die Geschichte vom faulen Schuster



Martí war ein Schuster, der gerade mal Schuhabsätze reparieren konnte. Bekannt war er für seine Faulheit. Man nannte ihn den „Vier-in-einem-Schlag-und-Acht-Nichtsnutz", weil er vier Fliegen erschlagen und acht weitere betäubt hatte. Doch als ein furchtbarer Drache das Dorf bedrohte, schlug seine Stunde. Es gelang Martí, das Biest zu besiegen. Allerdings erzählt er niemandem, wie ihm das gelungen war. Denn der Drache hatte sein Horn so ungestüm in einen Kiefernstamm gerammt, dass Martí ihn erledigen konnte. Sein Ruhm wegen dieser Heldentat wurde so groß, dass der König ihm die Hand seiner Tochter anbot. Sie heirateten und herrschten viele Jahre in Frieden und Glück. Da sieht man wieder, dass man auch mit Faulheit weit kommen kann, wenn man sich clever anstellt.
(Quelle: Märchenmuseum Artà. Original: En Martì Tacó)

Schober & Partner
Mallorca Inmobiliaria Real Estate Immobilien

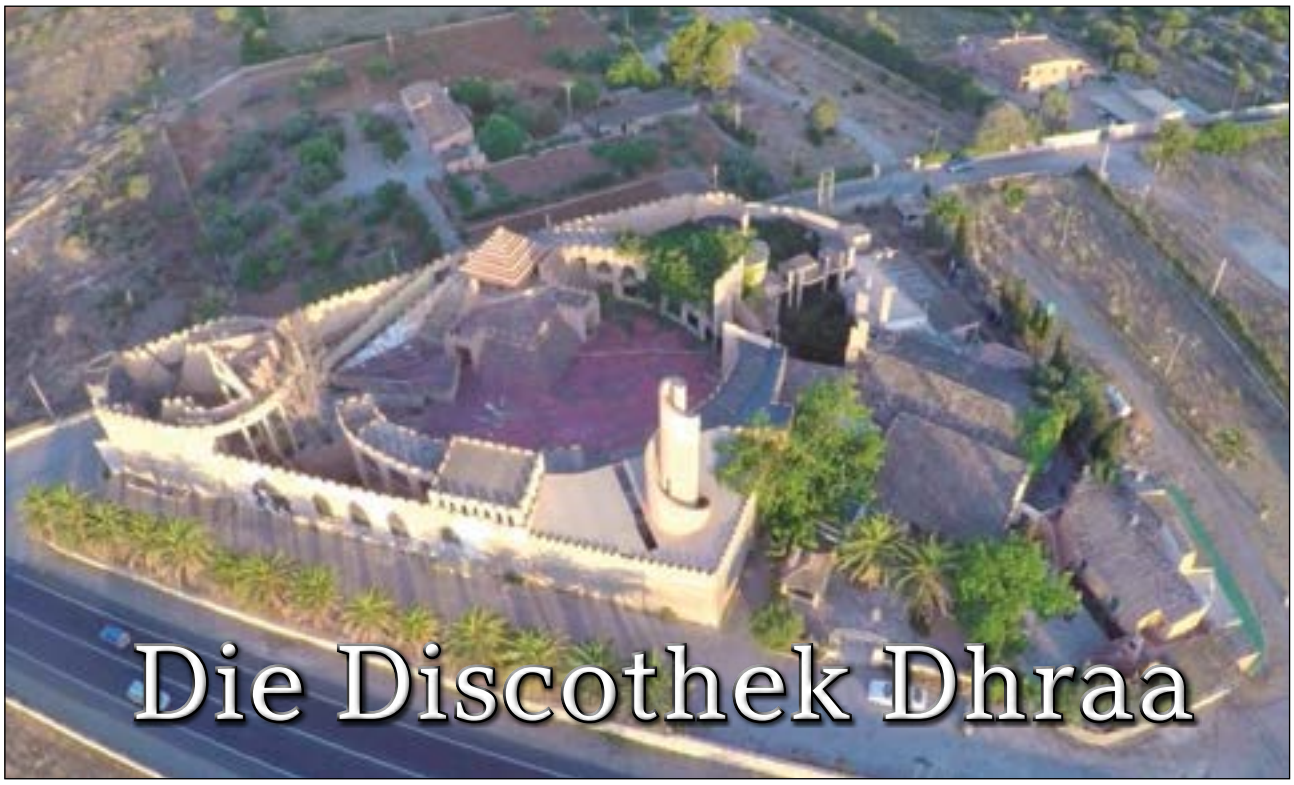
Schober und Partner bietet
kompetente Haus - und Wohnungsbetreuung





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

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



Die Discothek Dhraa

Wer auf der Landstraße von Porto Cristo nach Cala Millor unterwegs ist, kennt sie: jene Ruine mit Spitzbögen, Turm und Zinnen, die wie eine verlassene Burg in der Landschaft steht. Und jedes Mal, wenn man vorbeifährt, fragt man sich: Was war das hier eigentlich?
Das Gebäude, das heute still verfällt, war einst die legendäre Discothek Dhraa. Als diese „Stadt der Nacht" unter dem Namen Dhraa Nite City am 24. Juli 1986 eröffnet wurde, galt sie als kühnstes Freizeitprojekt der Insel. Ein „soziokulturelles Zentrum" sollte sie sein, mehr als eine gewöhnliche Disco – ein Ort, an dem Kunst, Musik und Architektur verschmolzen. 15.000 Besucher konnten auf dem weitläufigen Areal feiern, schwimmen, flanieren und staunen. Man sprach von einem „Tempel der Zukunft".

Eine Mischung aus Beton, Licht und Fantasie

Das Gelände umfasste 9.000 Quadratmeter, davon 2.743 Quadratmeter überdachtes Areal. Neben der Tanzfläche gab es, so einige Quellen, eine Kunstgalerie, Restaurant und Bar, eine Surf-Schule, Ausstellungsräume und eine Poolanlage. Zwei Laserstrahlen durchdrangen den Nachthimmel, im Zentrum arbeitete eine Freiluftbühne mit einer mehr als 60-Kilowatt-Soundanlage. Selbst die Toiletten waren angeblich gestaltet wie kleine Installationen – mit Musik, Düften und Kunstwerken an der Decke.
Wer damals dabei war, erinnert sich an eine Atmosphäre, die es so nur in den Achtzigern geben konnte: Tänzerinnen auf den Mauern, Feuerspucker, Akrobaten, Lichtblitze über dem Pool. Die Nächte im Dhraa waren rauschhaft – ekstatisch, surreal, ein Spielplatz der Sinne.

Nächte in Ekstase

Hier traten internationale Stars auf: Nina Hagen, Miguel Bosé, Radio Futura, Immaculate Fools, Nacha Pop oder Kid Creole & The Coconuts. Mallorca war plötzlich Teil der großen europäischen Clubkultur. Man kam aus ganz Spanien, um diese



Text: Christiane Sternberg, Fotos: Facebook drhaamallorca

neue Art von Nachtleben zu erleben – offen, exzentrisch, künstlerisch.
Doch die Größe des Projekts war auch seine Schwäche. Der logistische Aufwand, Streitigkeiten unter Betreibern und Sicherheitsprobleme führten immer wieder zu Konflikten. Nach nur sieben Jahren endete der Traum. 1993 schloss das Dhraa endgültig seine Tore, nachdem es bereits seit 1991 wegen Lärmbeschwerden um einiges zurückfahren musste.

Vom Mythos zur Ruine

In den 1990er-Jahren versuchte man, die Anlage unter dem Namen Camelot neu zu beleben. Der Stil wurde klassischer, mittelalterlich angehaucht, nicht mehr so avantgardistisch. Doch der Zauber der frühen Jahre war verloren.
2002 wagte ein Unternehmerkollektiv aus Manacor einen weiteren Versuch: Unter dem Motto „Nits Màgiques" fanden einige große Musikveranstaltungen statt – mit internationalen DJs und Lichtshows. Doch nach den tragischen Unglücken in anderen spanischen Großdiskotheken jener Zeit wuchs die Skepsis der Behörden, und das Projekt wurde eingestellt. Seitdem ist die einst glitzernde „Stadt der Nacht" ein Ort des Schweigens. Die Pyramide stürzte teilweise ein, der Turm blieb als Wahrzeichen zurück, und von der großen Tanzfläche sind nur noch Betonreste zu erkennen.
Im Juli 2021 verkaufte die Familie Pascual als Eigentümergesellschaft des Grundstücks den verfallenen Komplex an den deutschen Unternehmer Markus Wolfgang Breisch. Preis: 245.000 Euro – ein Bruchteil des einstigen Werts. Im Paket enthalten war auch das benachbarte Restaurant Sol Naixent.
Breisch kündigte an, die alte Struktur wiederherstellen zu wollen. Geplant war ein Areal für Kulturevents, Konzerte, Märkte und ein Beach-Club-ähnliches Tageskonzept. Der Turm, so sagte er, solle nachts beleuchtet werden, mit einem Lichtstrahl, der bis in den Himmel reicht – als Hommage an die Laser der 80er.
Doch die Behörden in Manacor reagierten zurückhaltend. Die Stadträtin für Stadtplanung, Núria Hinojosa, stellte klar: „Der einstige soziale Nutzen des Dhraa war für kulturelle Zwecke bestimmt. Eine Wiedereröffnung als Discothek ist nach heutiger Gesetzeslage ausgeschlossen."
Das bedeutet: Das Gelände darf nicht mehr als klassische „Sala de Fiestas" betrieben werden. Weder Partyhochburg noch Umbau zu touristischen Unterkünften sind erlaubt. Der Baugrund gilt als *sòl rústic protegit* (geschütztes ländliches Gebiet), in dem keine Nutzung als Diskothek oder Hotel gestattet ist.
Damit bleibt das Dhraa ein Ort zwischen Vergangenheit und Zukunft – gefangen in der Schwebe zwischen Kunstobjekt, Denkmal und Investorenhoffnung.◂



Vögel auf Winterbesuch

Jedes Jahr im Winter verwandelt sich Mallorca in eine wichtige Zwischenstation für Zugvögel, die auf ihrem langen Weg nach Süden das Mittelmeer überqueren. Graukraniche etwa reisen aus den baltischen Staaten und Skandinavien an – mehr als 3.500 km entfernt.

Die grazienhaften Flamingos sind auf Mallorca ständige Gäste. In den flachen Sümpfen von s'Albufereta kann man sie von Oktober bis Ende April entdecken, in den Salinas im Süden das ganze Jahr über.

Das Rotkehlchen fliegt zwischen 2.500 und 3.000 km von Mitteleuropa oder Finnland in spanische Parks und Gärten, wo es überwintert. Es ist auch auf Mallorca einer der beliebtesten und bekanntesten Vögel und ein Symbol für urbane Natur.

Spektakulär wird es, wenn Schwärme von Staren am Abend ihre tanzenden



Flamingos in S'Albufereta bei Alcúdia.

Formationen am Himmel vorführen. Der Star stammt ursprünglich aus Mitteleuropa und legt rund 2.500 km zurück, um in Spanien zu überwintern. Er ist im Winter auf der gesamten Iberischen Halbinsel und den Balearen anzutreffen.

Der Rotmilan legt bis zu 2.500 km von Mitteleuropa zurück, um bei uns zu überwintern. Während dieser Jahreszeit ist er leicht zu beobachten. Häufig sieht man ihn über Straßen kreisen, was ihn wahrscheinlich zum am einfachsten zu beobachtenden Greifvogel im Winter macht.

Langweilig wird Birdwatching auf den Balearen jedenfalls nicht. Inklusive Zugvögeln haben die Inseln 370 unterschiedliche Arten zu bieten. Zwei davon sind sogar endemisch, das heißt, sie kommen nur hier vor: Die Balearengrasmücke mit einer Größe von gerade mal 13-16 Zentimetern, und der Balearensturmtaucher, der bevorzugt an der Küste und auf menschenleeren Inseln im Meer brütet. Die besten Zeiten, um eine reichhaltige Vogelwelt zu beobachten, ist der Winter sowie die Zeit während der Frühjahrsmigration Ende März/April.

Text: Christiane Sternberg, Foto: Marcos Gittis

PROBLEME?



INSELPROKTOLOGIE

Dr. Hendrik Röhrig
Chirurg & Coloproktologe/BDC

+34 601 923 032

www.inselproktologie.com info@inselproktologie.com
Calle de Sa Coma 2-1°C 07500 Manacor

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

APOTHEKEN

Aktuelle Notdienst-Apotheke: www.cofib.es/es/llistat_guardies.aspx?

- **Artà** Farmacia 25 971 836 524, Farmacia Caldentey Nadal 971 835 968, Farmacia Palmer 971 836 348
- **Cala Bona** Farmacia Ramis Bell 971 585 895
- **Cala Millor** Farmacia Alcover Ferrer 971 586 665, Farmacia Riera Garau 971 585 470, Farmacia Pont Galmés 971 586 441, Apotheke Viñas Gómez 971 585 076, Farmacia Carmen Gornals Gornals 971 585 470
- **Cala Ratjada** Farmacia Carlos Antich Rojas 971 563 395, Farmacia José Ripoll 971831489, Farmacia Sonia Garcia 971564301
- **Cales de Mallorca** Farmàcia M. Alcover Oliver 971 833 618
- **Capdepera** Farmacia Aguilo Sancho 971 563 313, Farmacia Antich 971 563 395, Farmacia A. Sirer 971 819 913, Farmacia Concha Patera 971 563 061, Farmacia Fornaris 971 563 134, Farmacia Garcia Bartolomé 971 564 430
- **Manacor** Farmàcia Estació 971 55 18 17, Farmacia Maria Jaume Riera 971 844 373, Farmacia Garau Gelabert 971 550 006, Farmàcia Adrover Oliver 971 843 451, Farmacia Ladaria Sureda 971 551 173, Farmacia Muntaner Morey 971 551 817, Farmacia Planas Llull 971 551 263, Farmacia Llull Cabrer 971 551 268, Farmacia Carrio Garau 971 558 140, Farmacia Miquel Riera 971 550 061, Farmacia Mestre Manzanares 971 552 870
- **Porto Cristo** Farmàcia-Òptica Gomila Porto Cristo 971 820 830, Farmacia Muñoz 971 37 04 84
- **Portocolom** Farmacia Maria Dolores 971 824 880, Farmacia Fuster Arnau 971 825 880
- **Sant Llorenç** Farmacia Antonia Alcover Rossello 971 819 594, Farmacia Fernández García 971 811 167, Farmacia Pérez Sánchiz 971 169 143, Farmacia Adrover Oliver 971 843 45, Farmacia Palmer 971 751 079
- **S'Illiot** Farmacia S'Illot 971 810 948, Farmacia Alcover Rosselló 646 517 134
- **Son Carrió** Farmàcia Son Carrió 971 569 573
- **Son Servera** Farmacia Conde Cerrato Rafael Vicente 971 567 798, Farmacia Mayol Adrover 971 567 147

FLUGHAFEN

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

DT. KONSULAT PALMA

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

PARKEN

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

EVANGELISCHE KIRCHE

Termin für den aktuellen Gottesdiest www.kirche-balearen.net

KATHOLISCHRE KIRCHE

Termin für den aktuellen Gottesdiest www.kath-gemeinde-mallorca.de

ITV MANACOR

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

KARTEN SPERREN

Alle dt. Karten: +49 116 116

- Mastercard: +49 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 Pobla	(50 min)
T3	Palma-Inca-Manacor	(70 min)

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

	Palma-Sòller	(60 min)
Tram	Sòller-Port de Sòller	(15 min)

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



5 km 10 km

MALLORCA RESIDENT

Magazin für die Ostküste



Wichtige Busverbindungen der Ostküste

A43	Manacor - Aeroport
A51	Campos - Aeroport
325	Cala Ratjada - Alcúdia*
401	Cala Millor - Palma
411	Cala Ratjada - Manacor
411e	Cala Ratjada - Palma*
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
515e	Cala d'Or - Palma*
516	Cala Figuera - Campos
517	Santanyí - Campos
521	Cala d'Or - Cala Mondrago*

* nur Sommerfahrplan

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

WOCHENMÄRKTE

- **MONTAG**
Caimari, Cala Millor, Calvia, Manacor, Lloret, Montuïri
- **DIENSTAG**
Alcúdia, Artà, Campanet, Llubi, Paguera, Pina, Portocolom, Porreres, S'Alqueria Blanca, S'Arenal, S'Illiot 6-9/ ab 19:00, Santa Margalida
- **MITTWOCH**
Andratx, Bunyola, Capdepera, Cas Concos, Colonia de Sant Jordi, Llucmajor, Marratxí, Petra, Port de Pollença, Sa Coma 5-10/ ab 18:00, Sa Rapita, Santanyi, Selva, Sineu, Villafranca
- **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, Llucmajor, Son Carrió, Son Ferrera, Son Servera
- **SAMSTAG**
Alaró, Buger, Bunyola, Cala Ratjada, Campos, Costitx, Esporles, Lloseta, Magaluf, Santa Eugénia, 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 Lluc
- **MÄRZ**
Töpfermesse Marratxi, Fira Bona Palmanyola, Sant Patrick's Festival Santa Ponça, Fira de Son Ferril Palma, Feria Ovrina y Caprina Calvià
- **APRIL**
Feria de Andratx, Feria de San Francisco Muro, Feria náutica y de la sepia Alcúdia, Feria de la sal y salazone Colonia de Sant Jordi, Buchmarkt in Villafranca de Bonany
- **MAI**
Blumenfest in Costitx; Wein- und Käsefest, Estellencs; Sa Fira und Es Firó, Piratenfest in Sóller; Mittelaltermarkt in Capdepera; Schafscherfest in Es Llombards
- **JUNI**
Frühlingsfest in Manacor, Kartoffelfest in Sa Pobla, Kräuterfest in Selva, Aprikosenfest in Porreres
- **JULI**
Feria Nocturna Marinera Portocolom, Fest der Dorfpatronin Verge del Carme Cala Ratjada, Porto Cristo, Cala Bona, Fiesta de Sant Salvador in Artà



- **AUGUST**
Nachtmarkt und Tomatenfest Maria de la Salut, Melonenfest in Muro, Kirchweihfest in Sant Llorenç
- **SEPTEMBER**
Mittelalterfest zur Rückeroberung Mallorcas durch König Jakob Santa Ponça, Weinfest in Binissalem
- **OKTOBER**
Feria de la Sierra de Tramontana Escorca, Theaterfest Vilafranca de Bonany, Herbstfest in Santanyí
- **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 Brafi, 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** Dez/Jan geschlossen
- **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/Monat, 19:00 +34 971 55 93 77
- **Porto Cristo** Freitags 18:00 alle zwei Wochen in der Cafeteria Moni +34 691 292 984

Foto: freepik.com

THEATER / KONZERTE

ARTÀ

• **Teatre de Artà**
10.12., 20.30 Uhr
Jam Session in der Cafeteria
13.12., 20 Uhr
Roada Simfònic, Folkmusik der Balearen
20.12., 21 Uhr
Mo'jo hand, Blues Show in der Cafeteria, Reservierung erforderlich unter WhatsApp 610040840
29.12., ganztätig
Spieletag für die ganze Familie (Brettspiele von Schach bis Catan)
✆+34 971587373
🌐arta.cat

CALA MILLOR

• **Auditori Sa Màniga**
7.12., 19 Uhr, Weihnachtskonzert der Sant Llorenç School of Music and Dance
19.12., 19 Uhr, The Mystery of the Christmas Theatre, Tanzshow für die ganze Familie
27.12., 18 Uhr, Konzert, Händels Messias
✆+34 971 587 373, 🌐samaniga.es

MANACOR

• **Teatre i Auditori**
12.12., 19.30 Uhr, Konzert mit dem Sinfonieorchesters der Balearen, Ludwig v. Beethoven, Sinfonie Nr. 9
14.12., 12 Uhr, Konzert mit Erzählung mit der Banda de Música de Manacor
25.12., 19.30, Weihnachtskonzert mit Cap pela
✆+34 971 554 549
🌐teatredemanacor.cat

AUSSTELLUNGEN / EVENTS

CAPDEPERA

• **Castell de Capdepera und Museu de la llata**
Ausstellung Palmenflechtkunst in der Burg Capdepera, tgl. 10-18 Uhr

MANACOR

• **Stadtrundgang**
10. Dezember, 11 Uhr, „Manacor, die verkannte Schönheit" mit Ingrid Flohr und Maria Sureda, Anmeldung +34690218709

• **Museum zur Geschichte von Manacor**
bis 26.4.26, „Manacorinitats" (Foto), Ausstellung über Tradition und Eigenheiten der Bewohner von Manacor. Mo-Sa 9-14, Do, Fr, Sa auch 17-19.30 Uhr, So 10.30-13 Uhr (Di geschl.), Carr. de Cales de Mallorca (Nähe Rafa Nadal Museum, Eintritt frei) 🌐museudemanacor.com



SON CARRIÓ

• **Eisenbahnmuseum**
Museu del Ferrocarril de Mallorca (Foto), Mi-So 10-16 Uhr (Buchung nur über die Webseite, Eintritt 10 €) 🌐museuferrocarrilsfm.org

FESTE/WORKSHOPS

Weihnachtsmärkte

• **Cala Millor** 12.12.
• **Son Servera** 13.12.
• **Cala Figuera** 13.12.
• **Capdepera** 13./14.12.
• **Manacor** 13.12.
• **Porto Cristo** 14.12.
• **Artà** 20.12.

Wildkräuter sammeln

• **Cala Ratjada,** 14.12., 12.-16.30 Uhr, Wellnessfinca, Wildkräutertag mit Uta Gritschke, Anmeldung ✆+34 667 974 066

• **Santanyí,** 11.1., 10-16 Uhr, San Molino, Kräuterwanderung, Anmeldung: sanmolino.eu

Craft Beer Verkostung

• **Cala D'Or,** 26.12., 18 Uhr, Culinary Lab, Verkostung von Bieren aus aller Welt, Anmeldung WhatsApp: +34 629 110 846

KINO

MANACOR

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

FÜR KINDER

CALA MILLOR

• **Auditori Sa Màniga**
5.12., 9.30, 10.30 und 11.30 Uhr, Weihnachtskonzert mit den Schülern der Schule CEIP Punta de n'Amer
✆+34 971 587 373, 🌐samaniga.es

MANACOR

• **Sala La Fornal**
6./7.12., 12 und 18 Uhr, „Colors", eine audiovisuelle Installation für Kinder von 1 bis 6 Jahren, im Rahmen des IV Festivals des Familientheaters Manacor
✆+34 971 84 73 53, 🌐lafornal.cat

• **Teatre i Auditori**
23.-29 Dezember, 11.30 und 19 Uhr, Der magische Drache, Theater- und Musikabenteuer
✆+34 971 554 549
🌐teatredemanacor.cat

EV. GOTTESDIENSTE

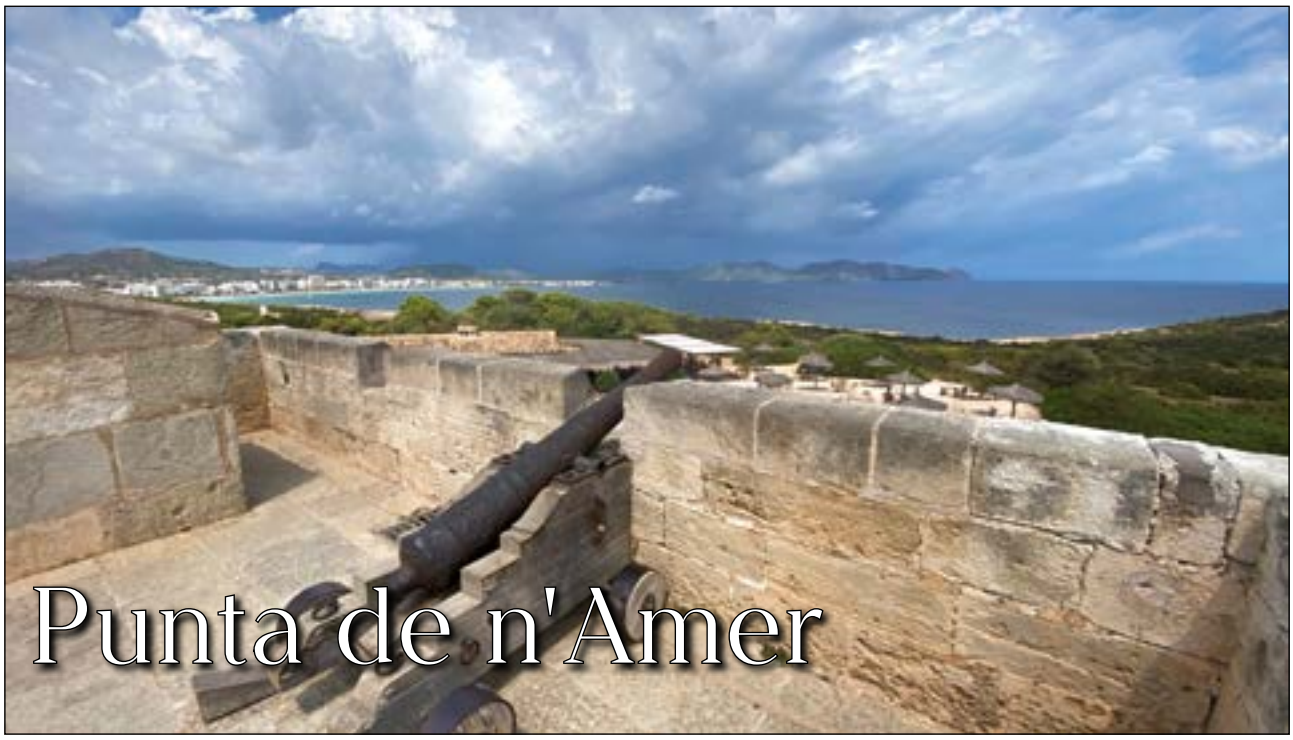
CALA RATJADA

• 7., 14., 21.12., 28.12. jeweils 11:30 Uhr, anschließend jeweils 12:30 Uhr Kirchenkaffee, Café am Hafen; Weihnachtsgottesdienst am 24.12. um 15 Uhr

CALA MURADA

• 3.12. um 11 Uhr mit anschließendem Restaurantbesuch

Foto: Museum zur Geschichte von Manacor



Punta de n'Amer

Ein Ausflug zur Halbinsel Punta de n´Amer ist wie ein Überraschungsei – man bekommt einfach alles: Bewegung, Natur, Geschichte und das Meer. Dass es an diesem Tag wie aus Kannen schütten würde, war beim Beginn des Spaziergangs nicht abzusehen. Aber zumindest hat Punta de n'Amer damit den Beweis geliefert, dass sich die Gegend als perfektes Ausflugsziel entpuppt, selbst wenn die Sonne nicht scheint.

Sandige und zum Teil steinige Wanderwege, mal schmal, mal breiter, führen durch die Landschaft. Die knapp 200 Hektar Fläche sind als Naturschutzgebiet ausgewiesen, das nicht bebaut werden darf. Zum Glück, denn so ist inmitten der geschäftigen Urlaubsorte Sa Coma und Cala Millor ein kleines, unscheinbares Paradies erhalten geblieben. Die Vegetation gestaltet sich abwechslungsreich mit einer Mischung aus Dünen, Kiefernwäldern, Strauch- und Felsheide. Aus den Büschen und Bäumen piept und zwitschert es, dazu das ferne Wellenrauschen – eine Geräuschkulisse, die dazu geeignet ist, eine Entspannungsmeditation zu vertonen. Man könnte es bei einer kleinen Wanderung bewenden lassen, aber dann verpasst man die Chance, en passant in die Geschichte Mallorcas einzutauchen.

Der Wehrturm Kastell de sa Punta de n'Amer in der Mitte der Halbinsel ist nämlich ein Highlight, das sich übrigens auch als attraktives Zwischenziel für Familien mit Kindern anbietet. Das Kastell ist auf dem schnellsten Weg von S'lllot aus in ca. 20 Minuten zu Fuß mit leichtem Anstieg gut zu erreichen. Wenn man sich Zeit lässt und auch mal einen Abstecher zu den Klippen nimmt, hat man mit Blick zurück eine bezaubernde Sicht auf Cala Millor und die im Hinterland aufsteigenden Berge. Trifft man dann auf Katzen und Hühner, die friedlich beieinander die wenigen Schattenplätze teilen, ist es nicht mehr weit bis zum Ziel.



Schönster Panoramablick vom Dach des Kastell

Der Weg öffnet sich zu einer weitläufigen Anhöhe mit dem Ensemble aus Wehrturm und Nebengebäude, das heute als Gaststätte bewirtschaftet wird. Der Turm, erbaut im 17. Jahrhundert, ist von einem Graben umgeben und lockt über eine Zugbrücke ins Innere. Im Erdgeschoss befindet sich eine kleine informative Ausstellung. Sie zeigt eine Karte der Insel mit ihren Festungen entlang der Küste und Abbildungen der Wehrtürme. In zwei Vitrinen veranschaulichen historische Aufzeichnungen und alte Waffen die Geschichte des Kastell. Über eine enge Wendeltreppe gelangt man auf das Dach und wird mit einer unglaublichen Aussicht in alle Himmelsrichtungen und natürlich auf das glitzernde Meer belohnt. Eine eventuelle Kopfbedeckung sollte man hier oben gut festhalten, sonst landet sie bei dem Wind, der hier herrscht, aus der luftigen Höhe womöglich im Burggraben. Eine Rückeroberung gelingt dann nur guten Kletterern.

Eine Ruhepause in dem Selbstbedie-

Text und Fotos: Maria Trögel



nungsrestaurant hat man sich jetzt redlich verdient. Ein Blick auf die Karte zeigt, dass Speisen und Getränke hier durchaus zu fairen Preisen zu haben sind. Auf der großzügigen, überdachten Terrasse oder an einem der weitläufig angeordneten Tische im Außenbereich lässt man am besten entspannt den Blick über die Landschaft gleiten und genießt die schöne Aussicht. So hat man auch das aufziehende Wetter gut im Blick und kann sich rechtzeitig im Inneren des Restaurants ein trockenes Plätzchen sichern, wenn dunkle Wolken mit Regenschauern nahen. Langweilig wirds auch dann nicht. Ein Aquarium mit bunten Korallen, Pflanzen und Fischen fasziniert nicht nur die Kinder und bietet unterhaltsame Abwechslung.





Anschließend gibt es noch mehr zu entdecken

Wer mag, kann anschließend weiter auf Entdeckungstour gehen. Verschiede Pfade und Wege führen weiter durch die Landschaft. Unterwegs findet man Gebäude eines ehemaligen Anwesens, die Ruine eines Hauses und einige Bunker aus der Zeit des Spanischen Bürgerkriegs. Ein ehemaliger Steinbruch zerklüftet die Klippen am Meer. Seine Steine wurden unter anderem für den Bau des Kastell genutzt. An der Südostspitze der Halbinsel liegt die Höhle sa Cova de ses Crestes, die früher als Wohnhöhle sowohl von Land als auch vom Meer begehbar war.

Um dieses touristisch weniger erschlossene und ursprüngliche Gebiet zu Fuß wirklich ausführlich zu erkunden, plant man am besten einen halben bis einen Tag ein und schlüpft in festes Schuhwerk. Im Sommer schließt sich dann sicher noch ein Strandbesuch in Sa Coma oder Cala Millor an, in der kühlen Jahreszeit ist es spätestens mit Einsetzen der Dämmerung Zeit, sich ein gemütliches Lokal für das Abendessen.◂



Unsere Autorin ließ sich von dem wechselhaften Wetter nicht die Laune verderben

Kastell Punta de n´Amer tgl. 10- 18 Uhr
Restaurant "Es Castell" tgl. 10-18 Uhr, Änderungen zu den Feiertagen

Text und Fotos: Maria Trögel





Baden im Winter

Die öffentlichen Schwimmbäder an der Ostküste

Es mag ja Menschen geben, die bei jedem Wetter im Meer baden. Für diejenigen unter uns, die es etwas wärmer mögen, hat unsere Autorin Michaela Schiffer die öffentlichen Schwimmhallen der Ostküste unter die Lupe genommen.

Wenn die Sonne über den Mandelbäumen aufgeht und das Meer noch zu kühl für die erste Bahn ist, treffen sich Maria und Elisa – zwei Freundinnen aus Cala Ratjada – wie jeden Morgen im Schwimmbad von Capdepera. Eine Routine, die nicht nur warmhält, sondern glücklich macht. „Im Meer ist's uns zu frisch", lacht Maria, während sie ihre Badekappe zurechtrückt. Elisa ergänzt: „Und hier haben wir unsere Freunde zum Schwimmen und regelmäßig unsere Aquagym-Gruppe – das ist fast schon Familie."

Ein Ort der Begegnung

Tatsächlich sind die öffentlichen Schwimmbäder im Osten Mallorcas längst mehr als nur Orte zum Sporttreiben. Sie sind Treffpunkte, an denen Einheimische und Residenten zusammenkommen, wo sich Freundschaften entwickeln – auch wenn die Verständigung manchmal wortlos im Wasser geschieht. Ein Lächeln, ein Nicken, ein paar Gesten mit Händen und Füßen – Kommunikation auf mallorquinische Art funktioniert auch ohne perfekte Sprachkenntnisse. Wer sich dennoch traut, ein paar Worte Spanisch oder Mallorquin zu lernen, hat es leichter: Die gedruckten Aushänge sind meist nur in der Landessprache, und auch an der Rezeption wird überwiegend Mallorquin oder Spanisch gesprochen. Manchmal hilft ein jüngerer Mitarbeiter mit Englisch aus – Deutsch ist dagegen eher selten zu hören.

Von sechs Bädern sind zwei geschlossen

Zugänglich sind derzeit nur vier städtische Schwimmbäder. Die Piscina Municipal in Manacor ist nach einem Rechtsstreit mit dem ehemaligen Konzessionär schon seit einigen Jahre nicht in Betrieb. Die Schwimmhalle in Artà hat ihre Pforten diesen Sommer geschlossen. Sie soll vor der Wiedereröffnung renoviert und einem neuen Betreiber übergeben werden.

Alle anderen von uns besuchten Einrichtungen sind funktional, teilweise etwas in die Jahre gekommen, aber sauber und gepflegt. Es gibt ausreichend Umkleiden, Duschen und Toiletten, und die Atmosphäre ist angenehm locker – typisch mallorquin.

Was alle vier Schwimmbäder verbindet, ist ihre Lage am Rand der Orte – ruhig, mit viel Platz und genügend



Text: und Fotos: Michaela Schiffer

Parkflächen. Wer mag, kombiniert das Schwimmen mit einem Spaziergang oder einer Runde auf dem (Padel-) Tennisplatz nebenan.

Kleine Pflichten – große Freude

Überall gilt: Badekappenpflicht! Das mag zunächst ungewohnt sein – doch Maria nimmt es mit Humor: „Wenn alle aussehen wie bunte Kaugummis, fühlt man sich gleich weniger eitel." Außerdem sorgt die Kappe für ein ordentliches, fast schon olympisches Erscheinungsbild. Außerdem sind Badeschlappen Pflicht. Und – man schwimmt rechts in den einzelnen Bahnen, so dass sie parallel von zwei Personen genutzt werden können.

Für viele ResidentInnen wie Maria und Elisa sind diese Schwimmbäder ein Stück Heimat geworden. „Hier sind wir mitten im Leben, nicht nur Zuschauerinnen", sagt Elisa. „Und das tut einfach gut."

Text: und Fotos: Michaela Schiffer

Capdepera



Capdepera punktet mit einem separaten Becken für Aquagymnastik, Schwimmkurse und therapeutisches Schwimmen. Besonders beliebt ist das Seniorenschwimmen – hier geht es weniger um Tempo, mehr um Beweglichkeit, Geselligkeit und das gute Gefühl, etwas für sich zu tun. In Capdepera musste man sich zum Zeitpunkt unserer Recherche nicht vorher online anmelden.

Capdepera, Carrer de la Mar

T: 971 588197 ext. 1 oder 651102138 (für Infos zu Kursen)

E-Mail: poliesportiu@ajcapdepera.net oder piscina@ajcacapdepera.net

Winteröffnungszeiten (Oktober bis Mai): Mo-Fr 8-20.20, Sa 9-13 Uhr 08.00 – 20.30

(Das Wasser muss jeweils 30 min vor der Schließung verlassen werden)

Einzeleintritt 4 Euro, Dauerkarten ab 19 Euro, Monatskarte für 2 Personen 51 Euro, Jahreskarte ab 180 Euro

50 Prozent Rabatt für Menschen mit Behinderung, Rentner und Jugendliche unter 18 Jahren

Cala d'Or

Cala d'Or überzeugt mit klarer Struktur, sechs 25-Meter-Bahnen, einem Becken für Wassergymnastik und einer familiären Atmosphäre. Wer hier schwimmt, kennt sich bald. Zwischen den Bahnen wird gelacht, geschnauft und – ja, auch ein wenig geflirtet. Der Eingang ist etwas versteckt ▸





direkt neben der Policia Local und man geht erst einmal durch ein kleines Fitness-Studio, bevor man den Schwimmbadbereich betritt. Auch hier gibt es Kurse wie Aquagym, Hydrogymnastica, Zumba und GAP und das passende Becken dafür. Vorherige Anmeldung ist allerdings notwendig.

Cala d'Or, Avinguda sementer
Öffnungszeiten: Mo-Fr 8-14, 16-21 Uhr, Sa+So 9-14 Uhr
Tageskarte 7 Euro
T: 673008715
E-Mail: piscinacalador@algaliasport.net

Santanyí

Santanyí bietet ebenfalls ein 25-Meter-Becken mit 6 Bahnen, gleich daneben ein kleineres Außenbecken, dazu neben dem Schwimmbadgebäude ein kleines Restaurant, in dem man nach dem Schwimmen einen Kaffee trinken oder einen leichten Snack genießen kann. Ob das Restaurant dauerhaft geöffnet bleibt, ist derzeit unklar – aber wer Glück hat, bekommt noch einen cortado mit Aussicht auf die Sportanlage. Vorherige Anmeldung ist auch hier notwendig.



Santanyí, Carrer Bernat Vidal i Tomàs, 83
Öffnungszeiten: Mo-Fr 8-14, 16-21 Uhr, Sa+So 9-14 Uhr

Casa d'OR Mallorca

Casa d'OR, C.B.
Wir suchen Immobilien an der Ostküste Mallorcas!

Unsere vorgemerkten Kunden suchen Häuser, Fincas und Apartments an der Ostküste Mallorcas.

Seit über 20 Jahren steht Casa d'OR, C.B. für Vertrauen, Diskretion und persönliche Beratung.

Casa d'OR, C.B.
Ihr Immobilienpartner an der Ostküste Mallorcas.

Dann kontaktieren Sie uns gerne unter:
Chris Laurence West
+34 607 319 259
info@casa-dor.com
www.casa-dor.com



Tageskarte 7 Euro

T: 673003828

E-Mail: piscinasantanyi@algaliasport.net

Zu den Bädern Cala d'Or und Santanyí findet man mehr Infos und die App auf der Website

derlich, bevor man seine Schwimmzeiten online oder telefonisch buchen kann. In den anderen Orten genügt es, während der Öffnungszeiten zu kommen oder sich nur für Kurse anzumelden.

Pavelló Esportiu Guillem Timoner

Felanitx, Ctra. Vieja de Felanitx

Öffnungszeiten: Von Januar bis Juni und von Oktober bis Dezember:

Mo-Fr 7-23 Uhr, Sa+So 8-22 Uhr

Einzeleintritt: 5 Euro

T: 971 58 21 01

E-Mail: pavello@felanitx.org

Mehr Infos findet man auf der Website

Änderungen beachten

Wir haben die aktuellen Angaben vom November verwenden. Wir bitten Sie, sich auf den Websites zu informieren, da sich die Öffnungszeiten noch ändern können bzw in nächster Zeit die Bäder per Apps zu erreichen sind.

Felanitx

Felanitx ist das sportliche Schwergewicht unter den vier Anlagen: ein großes Sportzentrum mit Kursen von Crosstraining über Bodypump bis Zumba, Pilates und Yoga – von Montag bis Freitag, meist zwischen 9.30 und 21.15 Uhr. Nach dem Schwimmen bleibt hier kaum ein Muskel ungenutzt. Für Autofahrer praktisch: Es gibt auch hier kostenlose Parkplätze und sogar E-Ladestationen.

Ein kleiner Hinweis: In Felanitx ist eine persönliche Registrierung erfor-







Der Genuss-Radler

Wer hier die Rubrik „Genussradeln mit Herbert Rönneburg“ gelesen hat, kennt seine Leidenschaft, die Insel auf zwei Rädern zu entdecken. Der frühere Soloklarinettist der Symphoniker Hamburg lädt auch in seinem Buch „Mallorca. Radeln für die Seele“ dazu ein, die Insel entschleunigt zu erleben.

Herr Rönneburg, schon der Begriff „Genussradeln“ klingt nach Entspannung. Woher stammt er?

Das liegt ja auf der Hand: unter Radlern geht es oft darum, wer schneller ist, welche Strecke man „geschafft“ hat. Uns war das zu leistungsbetont. Wir wollten dem etwas entgegensetzen – das Radfahren mit allen Sinnen genießen. Natürlich gehört Bewegung und Fitness dazu, aber eben ohne Druck.

Wie schnell ist man beim Genussradeln unterwegs?

Das ist ja individuell sehr verschieden. Jeder muss sein eigenes Tempo finden: das ist ja der Genuss. Zum Kennenlernen der Insel sollte man mit kleinen Portionen anfangen. Wenn ich allein fahre, sind es so 12 bis 20 Kilometer pro Stunde – je nach Terrain.

Sind die Strecken, die Sie empfehlen auch für E-Bikes geeignet?

Absolut, da gibt es keinen Unterschied. Und viele Orte auf Mallorca liegen ja auf Hügeln, es gibt kleine Anstiege – das ist perfekt fürs E-Bike. Der Motor nimmt einem die Mühe, nicht aber den Genuss. Man hat mehr Zeit, die Landschaft wirklich wahrzunehmen.

Warum gefällt Ihnen der Osten der Insel besonders?

Hier ist das Fahren einfach herrlich. Kaum steile Anstiege, sehr viele verkehrsarme Nebensträßchen, abwechslungsreiche Landschaft, und immer wieder dieser Blick aufs Meer. Die Inselregierung hat übrigens ein Netz von Nebensträßchen als Fahrradstraßen ausgewiesen, auf denen das Tempo für KFZ auf 40 kmh begrenzt ist. Da ist Radfahren ein Genuss.

Wie halten Sie es mit der Rücksicht im Straßenverkehr?

Natürlich müssen Autofahrer aufpassen und mit genügend Abstand überholen, aber auch Radfahrer sollten nicht nebeneinander die Straße blockieren. Wir achten darauf, Autos vorbeizulassen, wenn sich die Gelegenheit ergibt. Rücksichtnahme ist Teil des Genießens.

Ihr Buch ist gemeinsam mit Ihrer Frau Nicola entstanden?

Ja, wir fahren seit 40 Jahren zusammen – früher mit Zelt, Gepäck und Kindern im Anhänger. Für das Buch haben wir alle Touren gemeinsam gemacht, geplant und geschrieben habe ich es allein..

Vom Berufsmusiker zum Genussradler – gibt es da einen Zusammenhang?

Ich war Soloklarinettist bei den Symphonikern Hamburg, ein echter Hochleistungsberuf. Heute genieße ich, dass ich diese Leistung nicht mehr ständig erbringen muss. Aber Musik bleibt Teil unseres Lebens: Z.B. zu Weihnachten spielen meine Frau und ich kleine Treppenhauskonzerte – ganz entspannt, versteht sich. ◂



Das Buch erhalten Sie ab sofort auch in der Galerie Margarita in Porto Cristo.

Text: Christiane Sternberg, Foto: privat



Weihnachtsbräuche

Vom Scheißerle bis zum Alei-Alei-Fest in Capdepera

Es muss ja nicht immer Tannengrün und Gänsebraten sein. Wer Weihnachten auf der Insel verbringt, entdeckt jede Menge charmante Traditionen, die durchaus das Zeug dazu haben, liebgewordenes deutsches Brauchtum zu toppen.

Festliche Atmosphäre verbreitet sich schon seit Ende November in Palma, wo das Einschalten der stimmungsvollen Weihnachtsbeleuchtung jedes Jahr vor Tausenden jubelnden Zuschauern als Show inszeniert wird. Immer mehr Straßen bis in die Außenbezirken werden mit Lichterketten und Leuchtdeko illuminiert, so dass sich der Adventszauber nicht nur auf die historische Altstadt beschränkt.

Die Neules



Statt bunter Kugeln sind neules (Schneeflocken) die Zierde des weihnachtlichen Mallorca. Die kunstvollen weißen Scherenschnitte hängen als zarte Dekoration in Schaufenstern und zu Tausenden als schwebender Schmuck in der Kathedrale. Die filigranen Gebilde, so sagt man, symbolisieren die Spinnweben im Stall zu Betlehem.

Der Baumstamm

Zur weihnachtlichen Gemütlichkeit gehört ein flackernder Kamin. Früher spielte noch ein dicker Baumstamm (*tió*) außerhalb der Flammen eine wichtige Rolle. Er wurde mit einer Decke umhüllt, unter der die Eltern Süßigkeiten versteckten. Die Kinder klopften auf das Holz und riefen „Tió, caga torró!“ Dann „kackte“ (cagar) der Stamm leckere turrónes.

Die Krippe

Weihnachten ohne Krippe (*betlem*) ist in einem mallorquinischen Haushalt nicht denkbar. Sie nimmt die gleiche symbolträchtige Rolle ein wie bei uns der Weihnachtsbaum. Besucht man einander in der Weihnachtszeit ist die erste Frage: „Heu fet Betlem?“ Habt Ihr die Krippe schon aufgestellt? Die Neugier ist berechtigt, denn es gibt viel zu sehen: Nicht nur die Heilige Familie, sondern auch inseltypische Landschaften inklusive Windmühlen, arbeitender Landbevölkerung und sogar Strandszenen. ▸



Text: Christiane Sternberg, Fotos: Marcos Gittis, Canva

Irgendwo versteckt findet sich meist auch ein „Scheißerle“ (*caganer*), der in einer geheimen Ecke sein Geschäft verrichtet. Ein geflügeltes Wort in Mallorca besagt: „Es betlem, es foc i la mar / Sempre tenen que mirar!“ (Der Krippe, dem Feuer und dem Meer könnte man ewig zuschauen.) Die prächtigsten Krippen-Kunstwerke sind in Kirchen und öffentlichen Gebäuden zu bewundern, wo oft auch Führungen angeboten werden.



El Gordo

Natürlich hoffen am 22. Dezember auch die Mallorquiner auf einen Gewinn bei der spanischen Weihnachtslotterie „El Gordo“ (der Dicke), die es schon seit 1812 gibt und die jedes Jahr live im Fernsehen übertragen wird – mit Einschaltquoten von bis zu 90 Prozent. Bei der ältesten und größten Lotterie der Welt stehen immerhin 2,3 Milliarden Euro zur Ausschüttung bereit. Ganze Dörfer schließen sich zu Tippgemeinschaften zusammen, jeder kauft ein Zehntellos (décimo), denn ein ganzes kostet stolze 200 Euro.



Gesang der Sibil•la

In der „Noche buena“ am 24. Dezember setzt nicht die Bescherung den Glanzpunkt, sondern die Mitternachtsmesse – auch wenn heutzutage den Kindern ein Teil der Geschenke bereits an diesem Abend übergeben wird. Die „Misa de Gallo“ (Messe des Hahns) ist benannt nach dem Krähen, das die Geburt Jesu verkündete. In vielen Kirchen erklingt dabei der Gesang der Sibilla, die einst das Erscheinen von Gottes Sohn weissagte. Vorgetragen wird das berührende Lied von einem Kind, das ein Schwert vor sich her trägt. Diese uralte Tradition ist auf Mallorca seit fast 800 Jahren Teil des weihnachtlichen Kirchenrituals und von der UNESCO als Kulturerbe der Menschheit gekürt worden.

Die Reyes Magos

Den spektakulären Höhepunkt erlebt das mallorquinische Weihnachtsfest beim Einzug der Heiligen Drei Könige am Vorabend des Día de los Reyes Magos (Dreikönigstag) am 6. Januar. Mit Feuerwerk und Musik werden die Reyes Magos am Nachmittag des 5. Januar am Hafen von Palma in Empfang genommen. Festwagen bilden den Geleitzug, der durch die Zuschauermenge zieht wie eine echte Karawane. Die bunte Pracht und die fliegenden *caramelos* erinnern dabei ein wenig an Karnevalsstimmung in Deutschland. Auch in den anderen Küstenorten kommen die Weisen aus

Text: Christiane Sternberg, Fotos: Marcos Gittis



Anbetung der Heiligen Drei Könige, Andrea Mantegna, 1505

dem Morgenlande per Schiff, im Inland auf Pferden, Eseln oder zur Not mit dem Traktor. Hauptsache, sie verteilen endlich die Geschenke an die sehnsüchtig wartenden Kinder.

Das Alei-Alei-Fest

Ein ganz besonderer Brauch, der nur in Capdepera begangen wird, ist das Fest des Alei Alei – eine faszinierende Mischung aus Feuer, Gesang und Gemeinschaft, die in den letzten Jahren liebevoll wiederbelebt wurde. Einst fast in Vergessenheit geraten, gehört dieses Ritual heute wieder fest zum weihnachtlichen Leben des Ortes und lässt jedes Jahr am Abend des 18. Dezember, am Tag des Schutzpatrons, die alten Gassen im warmen Schein hunderter Flammen erstrahlen.

Der Überlieferung nach wurden früher am Heiligen Abend Fackeln (*faies*) aus Schilfrohrstängeln angezündet und von Kindern singend durch die Stadt getragen, während sie das geheimnisvolle Lied „Alei-Alei“ sangen. Es war der einzige Tag, an dem Kinder mit Feuer spielen durften. Capdepera belebte diesen alten Brauch 2018 dank des Engagements der Esperança-Kindergärten, der Sant-Antoni-Kindergärten und der Kulturvereinigung ▸



Text: Christiane Sternberg, Fotos: historia-arte.com, Visitcapdepera



Cap Vermell wieder.
Mit Einbruch der Dämmerung versammeln sich Kinder und Jugendliche mit ihren selbst gebundenen Fackeln. Vom Castell aus schlängelt sich der Zug, begleitet vom traditionellen Gesang „Alei, alei ...“, durch die engen Straßen hinunter ins Dorf. Der Rhythmus des Liedes, die tanzenden Flammen und das Knacken des Holzes schaffen eine fast magische Atmosphäre, die sich über ganz Capdepera legt.
Das Ziel des Zuges ist die Plaça de l'Orient, wo die Musik der Agrupació Castell de Capdepera die Teilnehmer empfängt. Dort beginnt ein offenes Dorffest: Es wird gesungen,





getanzt und gelacht, und wer vom langen Marsch durchgefroren ist, wärmt sich mit einer Tasse heißer Schokolade bei der traditionellen *chocolatada solidaria*.
Für viele ältere Bewohner ist das Alei Alei weit mehr als ein Folkloreereignis. Es ist eine Rückkehr zu den eigenen Wurzeln, eine Erinnerung an Kindheitstage, als der Winterabend vom Licht der faies erhellt wurde und die ganze Dorfgemeinschaft gemeinsam sang:

Alei alei, penjant amb un cabell.
Anit, anit, un gall farcit.
Demà, demà, el mos hem de menjar.
I passat demà, el mos hem d'acabar.

(Alei, alei, hängend an einem Haar.
Gestern Nacht, gestern Nacht, ein gefüllter Hahn.
Morgen, morgen, müssen wir ihn essen.
Und übermorgen, müssen wir fertig sein.) ◂

Text: Christiane Sternberg, Foto: Visitcapdepera





Demo für es Canons

An einem Dezembertag vor 30 Jahren fand eine Demonstration statt, die langfristig das Gesicht der Ostküste veränderte

Am 4. Dezember 1995, an einem stürmischen Wintertag, versammelten sich rund 500 Menschen bei Artà. Trotz Regen und Wind folgten sie dem Aufruf des Umweltverbands GOB – Grup Balear d'Ornitologia i Defensa de la Naturalesa –, um gegen ein Projekt zu protestieren, das die wilde Landschaft rund um die Finca „es Canons“ bei Betlem für den Massentourismus öffnen sollte. Der Teilbebauungsplan der historischen Possessió sah Ferienanlagen und Zweitwohnsitze in dieser unberührten Landschaft der Ostküste vor. Die Menge hielt Schilder in die Höhe, rief Parolen gegen den Landmissbrauch und für den Schutz der Natur.

Was an diesem Tag begann, war mehr als ein lokaler Aufschrei: Es war der Auftakt zu einer weiteren prägenden Umweltmobilisierung Mallorcas. In den Jahren danach wuchs der Widerstand gegen ähnliche Projekte, etwa an der nahen Küstenfinca Sa Canova. Zeitungen berichteten immer wieder über den Streit zwischen Investoren, Politikern und Naturschützern. Doch 1998 schien der Kampf verloren: Der Inselrat von Mallorca stimmte für eine partielle Urbanisierung von „es Canons“. Geplant waren bis zu 2.000 touristische Plätze – genehmigt mit der Begründung, man sichere damit gleichzeitig andere Flächen. Für viele Aktivisten klang das wie ein fauler Kompromiss.

Aber die Gegner blieben beharrlich. Umweltgruppen, Lehrer, Bauern und Anwohner organisierten Versammlungen, sammelten Unterschriften, machten Druck auf die Politik. Der anhaltende Einsatz der Zivilgesellschaft zahlte sich schließlich aus: 2001 wurde der Parc Natural de Llevant offiziell geschaffen – als direkter Erfolg des Engagements jener Jahre. Der Park schützte nun weite Teile der Region, darunter auch es Canons, vor weiterer Bebauung. Nicht alle waren zufrieden – Landbesitzer protestierten gegen Auflagen und forderten Entschädigungen –, doch der Grundstein für den langfristigen Erhalt der Landschaft war gelegt.

Über zwei Jahrzehnte später, im Sommer 2017, schloss sich der Kreis: Die Regionalregierung kündigte an, die Finca „es Canons“ für rund acht Millionen Euro mit Mitteln aus der Tourismussteuer zu kaufen – ein Schritt, um den Naturpark zu erweitern. Der damalige Bürgermeister von Artà, Manolo Galán, sprach von der „Erfüllung einer historischen Forderung des Volkes“.◂



Text: Christiane Sternberg, Fotos: illessostenibles.travel



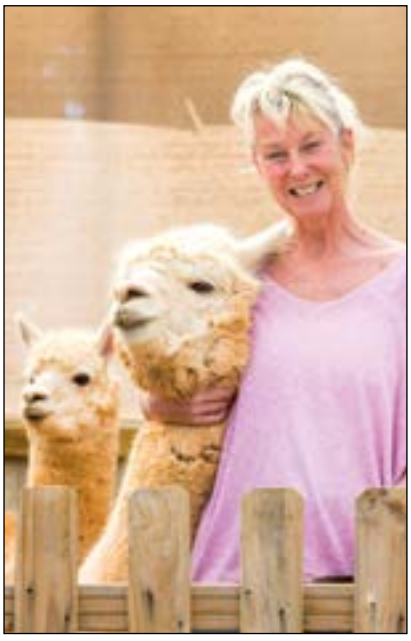
Entspannen bei den *Alpakas*

Bei den Alpakas Mallorca wird man mit einer Erfahrung belohnt, die tiefer wirkt als jede Massage. Hier ist Entschleunigung spürbar – sanft, natürlich und mit einem Lächeln auf vier Beinen.

Abwartend stehen Camillo, Naomi, Kimokai und wie sie alle heißen in ihrem weitläufigen Gehege und beäugen die Besucher, die ihr Terrain betreten haben. Nur an den aufgestellten Ohren ist zu erkennen, dass sie aufmerksam verfolgen, was vor sich geht. Neugierig sind sie zwar schon, doch mit dem Näherkommen lassen sie sich Zeit. Wer ihr Vertrauen gewinnen will, der muss es ruhig angehen lassen. Auch wenn ihr niedliches Aussehen dazu verleitet, sich in das weiche Fell schmiegen zu wollen – Alpakas sind keine Kuscheltiere. Sie lassen sich nicht mit Aufmerksamkeit überfallen wie ein Ziegengehege im Streichelzoo. Alpakas wollen selbst entscheiden, wann und wie die Begegnung zwischen Mensch und Tier stattfinden wird. Also Geduld!

Alpakas sind freundliche und geduldige Wesen

„Es sind kluge und absolut entspannte Wesen“, erklärt Iris Haider, die Inhaberin der Alpaka-Farm. „Die Ruhe, die sie einem geben können, ist ein Geschenk.“ Die acht knuffigen Gesellen (und Gesellinnen) der Herde hatten jetzt genügend Zeit, den Besuch einzuschätzen und nähern sich bedächtig. Was vor allem auch daran liegt, dass wir Olivenzweige in den Händen halten – offenbar gibt es nichts Leckereres, als die dunkelgrünen Blätter abzuzupfen und gemächlich kauend zu vertilgen.



Iris Haider hat das Privileg, jeden Tag die sanften Alpakas um sich zu haben.

Ihre Mimik vermittelt den Eindruck, als würden die Alpakas ständig lächeln. Ihre Freundlichkeit ist ein Charakterzug von ihnen, ebenso wie ihre sprichwörtliche Geduld. Die Ruhe, die sie ausstrahlen, überträgt sich auf jeden Menschen, der mit ihnen zu tun hat. Hektische Bewegungen und innerer Stress verflüchtigen sich, wenn man sie füttert oder ihnen beim Baden zuschaut. Wellness für die Seele!

Ihre Waffe ist grün und riecht übel

„Alpakas bleiben immer ihr eigener Herr“, betont Iris Haider. „Sie lassen sich weder reiten noch fremdbestimmen.“ So, wie sie selbst respektiert werden wollen, so begegnen sie auch anderen Wesen mit Rücksicht. „Sie halten sich stets an den natürlichen Individualabstand und werden einen Menschen nie absichtlich umrennen oder treten.“ Aber zur Wehr setzen können sie sich sehr wohl – ihre Waffe ist grün und riecht unangenehm. Wie Lamas spucken sie, wenn sie Zorn oder Unwillen ausdrücken wollen, vor allem wenn es darum geht, die Rangordnung zu klären.

Stundenlang könnte man in der Koppel stehen und ihnen zuschau-

Text: Christiane Sternberg, Fotos: Marcos Gittis

en. Deshalb haben die Haiders im Gehege auch einen kleinen Tisch und Stühle aufgestellt, wo Besucher ganz in Ruhe eine Stunde zubringen können. „Das Verhalten der Alpakas spiegelt die Menschen und ihren Zustand wider“, sagt Iris. „Wenn die Gäste nervös sind, halten die Tiere Abstand. Wenn sich die Besucher entspannen, kommen die acht auch näher.“ Streicheln und umarmen lassen sie sich zwar nicht, aber wenn man sie füttert, haben sie nichts dagegen, wenn sie ein wenig am Hals gekrault werden. Gerade Kinder entwickeln offenbar ganz instinktiv ein Gespür dafür, wie viel Nähe die Tiere zulassen. „Dass unsere Alpakas so zugänglich sind, ist auch den Besuchern zu verdanken, weil sie erfahren, dass Menschen gut zu ihnen sind.“



Besucher ja, aber das Wohl der Tiere geht vor

Allerdings sind die Erlebnisse mit den Alpakas nicht das Hauptgeschäft. Die Alpaka-Farm ist kein Zoo. „Das Wohl der Tiere geht immer vor“, sagt Iris. „Deshalb lassen wir auch Besuchsprogramme nur zwei Mal pro Tag zu.“ Für die artgerechte Haltung der Alpakas wurde das große Gelände entsprechend angepasst.





Hier haben die Tiere alles, was sie brauchen: Schatten, Rückzugsorte, eine große Graskoppel, um sich auszutoben, windgeschützte Ecken und luftige Plätzchen. Im Sommer steht ihnen ein eigener Pool zur Verfügung und im offenen Stall eine Regendusche mit Sprühnebel, um sich abzukühlen.

Eine Begegnung wirkt wie eine Therapie

Iris weiß immer wieder Erstaunliches über die Begegnungen zwischen Alpakas und Kindern zu berichten. ▸

Text: Christiane Sternberg, Fotos: Marcos Gittis, Alpakas Mallorca

WEIHNACHTSGESCHENK:
Warum nicht ein Gutschein für ein schönes Seminar?



Seminare & Workshops in SanMolino/Santanyí
https://sanmolino.eu



Ein Junge mit ADHS habe sich beim Umgang mit den Tieren so entspannt, dass seinem Vater bei der Verabschiedung Tränen in die Augen traten – noch nie hatte er seinen Sohn so ruhig erlebt. So eine Begegnung mit den Alpakas hat etwas Therapeutisches, versichert auch Tanja Hermanns, die uns jetzt das Gelände zeigt. Nicht nur, wenn gestresste Erwachsene mal runterkommen wollen, sondern tatsächlich auch, wenn es sich um Kinder mit Beeinträchtigungen handelt. „Manche fliegen für eine Delfin-Therapie um die halbe Welt“, wirft Hansi, Iris' Bruder ein, der gerade auf der Alpaka-Farm mit anpackt. „Hier stellt sich die gleiche Wirkung ein. Nicht umsonst nennt man Alpakas auch die Delfine der Weide.“◂

Alpakas Mallorca bei Felanitx

Besuch nur nach Voranmeldung

Alpakas hautnah mit Fütterung 23 € pro Person

Alpaka-Spaziergang 50 € pro Alpaka

Picknick oder Weißwurst-Frühschoppen im Alpaka-Gehege ab 39 € pro Person

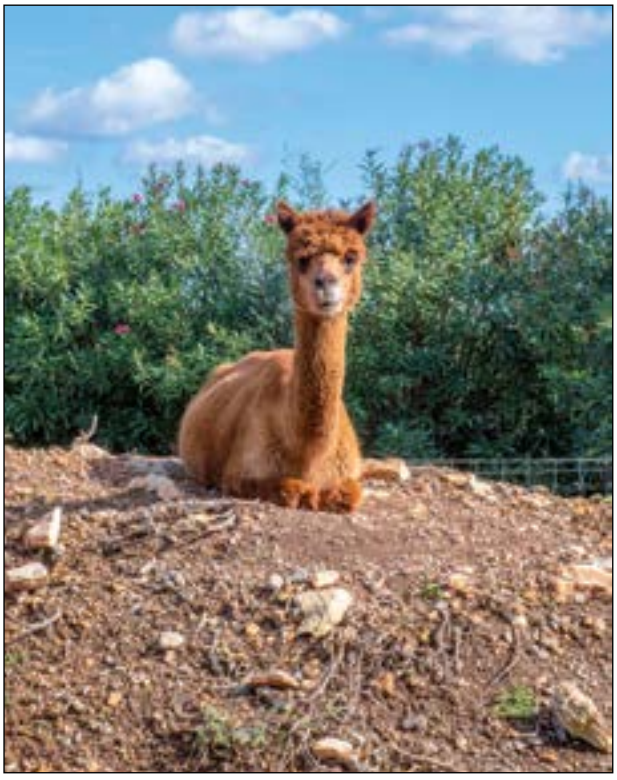
Alpakas und Spa inklusive Sauna und Jacuzzi und Wellnessmassage ab 110 € pro Person



Auf dem Gelände können zudem Kindergeburtstage gefeiert werden. Es wird geschmückt, die Kinder dürfen allein auf dem Gelände unterwegs sein und die Kaffeetafel wird im Alpaka-Gehege aufgestellt.

Geschenkgutscheine gibt es natürlich auch.





Cuore
Hundefriseur & Hundestyling
UNSER ANGEBOT
Komplettes Bad
Bürsten und Entflechten
Schur und Schnitt
Stripping und Auskämmen
Hygenischer Schnitt
Krallenpflege
Reinigung der Ohren und Augen
Feuchtigkeit für Fußballen und Nase
Antiparasitäres Bad
Hyperallergenisches Parfüm
Sascha Lamoth - Hundestylist
Ronda de l'Oest, 50 - local 7 - Porto Cristo
603 42 15 86 - cuorepeluqueriacanina
www.cuorepeluqueriacanina.com

Text: Christiane Sternberg Fotos: Marcos Gittis



Der Weihnachtspilz

Denken wir an Weihnachten, kommen uns rote Kugeln an grünen Bäumen und der Weihnachtsmann im roten Mantel in den Sinn. Doch was wäre, wenn sich hinter diesen liebgewonnen Traditionen eine faszinierende, uralte, heidnische Legende verbirgt?

Der Fliegenpilz samt seinem knallroten Hut mit den schneeweißen Tupfen ist wohl einer der ikonischsten Pilze der Welt. Schon vor Jahrtausenden nutzten Völker aus Sibirien und Nordskandinavien den Fliegenpilz als heiliges Sakrament – sprich: als Droge – in spirituellen Ritualen. Die Schamanen dieser Kulturen, die sogenannten Vermittler zwischen Mensch und Geisterwelt, konsumierten den Pilz während der Wintersonnenwende, um Visionen zu erhalten und mit dem Jenseits Kontakt aufzunehmen. In diesen tranceartigen Zuständen wurden wichtige Botschaften erlangt, die das Wohlergehen ihrer Gemeinschaft sicherten.

Besonders spannend ist, dass die Schamanen sich an diesem Festtag angeblich in Gewänder mit roten und weißen Mustern kleideten, die dem Aussehen des Fliegenpilzes nachempfunden waren. Das könnten die Ursprünge unserer späteren Weihnachtsfarben Rot und Weiß erklären. Ebenso hingen sie die frischen Fliegenpilze zum Trocknen an immergrüne Bäume – der Vorläufer unseres heutigen Weihnachtsbaums samt Deko? Die Verbindung liegt nahe.

Ein weiteres bekanntes Weihnachtssymbol – die fliegenden Rentiere – hat wohl ebenfalls seine Wurzeln im alten Schamanismus. Rentiere in Sibirien fraßen die magischen Pilze und gerieten in Trance. Dabei zeigten sie im Schlaf ein ungewöhnliches Verhalten, zappelten mit den Beinen, als ob sie im Traum fliegen würden. Von diesen Beobachtungen inspiriert entstand die Vorstellung vom Rentierschlitten des Weihnachtsmanns, der durch den winterlichen Himmel saust und Geschenke bringt.

Auch die von Kindern geliebte Vorstellung, dass der Weihnachtsmann durch den Schornstein in die Häuser kommt, könnte durch die Wirkung des sogenannten „Alice-im-Wunderland-Syndroms“ erklärt werden. Dieses entsteht beim Konsum des Fliegenpilzes, der Wahrnehmungsverzerrungen bewirkt, sodass sich die Realität verändert – Dinge erscheinen größer oder kleiner, und die Umgebung schwindet wie im Traum. Diese Erlebnisse könnten dazu geführt haben, dass man sich vorstellte, der bärtige Mann könnte sich verkleinern, um durch die engste Öffnung zu passen. Vielleicht waren die Häuser im hohen Norden aber auch so eingeschneit, dass der Schamane seine Lieferung an berauschenden Substanzen durch den Schornstein abwerfen musste.



Historiker und Anthropologen wie John Rush sehen im Weihnachtsmann eine moderne Version des schamanischen Pilgers, der mit Pilzen auf Reisen zwischen der Menschenwelt und der Geisterwelt ging. Aus der Geschichtsschreibung weiß man um die Verschmelzung von Naturmystik und festlicher Symbolik, die sich im Laufe der Zeit mit christlichen Traditionen vermischte. Warum also nicht darüber nachdenken, ob in unseren Weihnachtsbräuchen die Wirkung eines Pilzes überliefert ist, dessen magische Geschichte das Fest in einem ganz neuen Licht erscheinen lässt.◂

Übrigens … auf Mallorca gibt es keine Fliegenpilze.

Text: Christiane Sternberg, Foto: KI-Redaktion, Wikipedia

Werbepartner



FALC Real Estate

Gespräch mit Herbert Malten von FALC Real Estate Mallorca & Balearen über Wachstum mit System und Leidenschaft

Herr Malten, Sie verantworten die Expansion von FALC Real Estate auf den Balearen. Wie würden Sie die aktuelle Entwicklung beschreiben?

Ich leite den Aufbau von FALC Real Estate auf Mallorca und den gesamten Balearen – eine Aufgabe, die Dynamik und klare Struktur verlangt. Wir sind bereits an sieben Standorten vertreten und wachsen stetig weiter. Unser Ziel ist es, die starke Marke FALC Real Estate auf den Inseln nachhaltig zu verankern – mit Fokus auf Qualität, Transparenz und langfristige Partnerschaften.

Was macht FALC Real Estate auf den Balearen so besonders?

Wir verbinden internationale Markenstärke mit regionaler Expertise. Unsere Teams kennen jede Region, jedes Dorf und die Besonderheiten des lokalen Marktes. Diese Nähe, kombiniert mit der europaweiten Erfahrung von FALC Real Estate, schafft Vertrauen und macht uns einzigartig.

Was genau steckt hinter dem FALC-Prinzip?

Das FALC-Prinzip beruht auf einem klar strukturierten 14-Stufen-System, das moderne Technik, professionelle Vermarktung und persönliche Betreuung verbindet – für maximale Sichtbarkeit, geprüfte Käufer und sichere Verkaufsabschlüsse.

Unsere Lizenzpartner arbeiten mit digitalen Tools zur Objektakquise, Marktanalyse und Kundenberatung – von automatisierten Lead-Systemen bis zu KI-basierten Bewertungslösungen.

Ein zentraler Baustein ist die kontinuierliche Weiterbildung: Über die FALC-Akademie bieten wir Schulungen, Webinare und Coachings, damit jeder Partner auf dem neuesten Stand bleibt. Das ist unser Qualitätsversprechen gegenüber Eigentümern wie auch Partnern.

Wie gelingt es, trotz Systematik den persönlichen Kontakt zu bewahren?

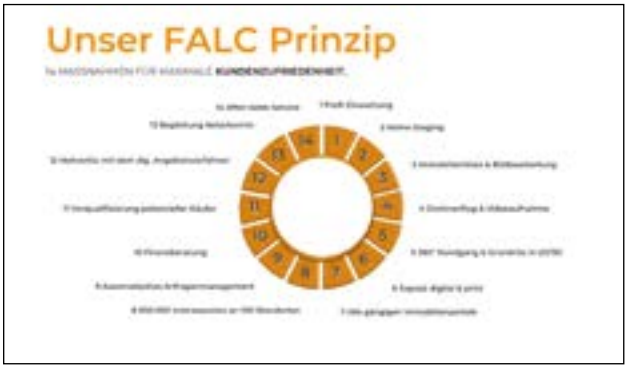
Indem wir Technik als Werkzeug nutzen, nicht als Ersatz. Unsere Prozesse sind digital, aber unser Denken bleibt menschlich. Wir schaffen Freiraum, damit Maklerinnen und Makler das tun können, was sie am besten können: Menschen begleiten, beraten und begeistern.

Was ist Ihre Vision für FALC Real Estate auf den Balearen?

Ich möchte FALC als führende Marke etablieren – nicht nur im Umsatz, sondern vor allem in Wahrnehmung, Vertrauen und Teamkultur. Wir wachsen, bleiben aber bodenständig. Mein Anspruch ist, dass Kunden sagen: „Wenn FALC draufsteht, ist Qualität drin."

Und persönlich – was treibt Sie an?

Mich motiviert, Menschen Chancen zu geben. Unsere Lizenzpartner bauen mit FALC ihr eigenes Geschäft auf – aber niemals allein. Wir bieten Strukturen, Know-how und ein Umfeld, in dem Erfolg planbar wird. Für mich ist das nicht nur ein Beruf, sondern eine Herzensangelegenheit: Menschen zu begleiten, sie wachsen zu sehen und gemeinsam etwas Nachhaltiges aufzubauen. Genau das ist FALC – eine Gemeinschaft mit System, Herz und Vision. ◂



Text und Grafik: FALC Real Estate Foto: Marcos Gittis

Unsere Standorte auf Mallorca und den Balearen



Wir wünschen Ihnen **Frohe Weihnachten** und einen **Guten Rutsch** ins **neue Jahr!**

Unsere Standorte im Nordosten - Osten - Südosten

Herbert Malten



Av. Bon Temps 16 / 07560 Cala Millor

- +49177 / 830 4 613

Kristin Kemper



Carrer del Mar 7-9 07680 Porto Cristo

- +49179 / 456 8 682

Nicole & Stephan Bauer



Carrer de s`Ajub 07650 Santanyí

- +34 616 / 403 161

FALC REAL ESTATE

SIMPLY **MORE.**



Silvia Pons Vanrell

Auf dem Landgut Bellver Ric bei Sant Llorenç hat Silvia Pons Vanrell ihre Keramikwerkstatt eingerichtet. Hier fertigt sie Geschirr aus feinem Ton. Die Inspiration, das Design und die Lust zur Kreativität liefert ihr die Natur.

Den Kaffee serviert Silvia an einem langen Holztisch unter einem Baum. Hier, weit weg vom nächsten Ort, herrscht Frieden und Stille. Sie fühlt sich wohl in diesem Naturparadies, wo es keine geraden Beete oder gefegten Wege gibt. Ein Bauernhof, im ursprünglichsten Sinne, auf dem Korn zu Mehl verarbeitet wird und Ton zu Geschirr.



„Hier kann ich alle meine Leidenschaften miteinander verbinden", sagt sie. „Ich habe einen familiären Hintergrund in Landwirtschaft und Restaurantbetrieb und schon als Kind liebte ich es mit Matsch zu spielen", lächelt sie. „Ich habe die feuchte Erde in die Hand genommen und kleine Figuren daraus geformt."



Sie studierte an der Kunstschule in Palma, spezialisierte sich auf künstlerische Keramik, betrieb mit Freunden ein Keramikstudio und mit ihrer Schwester ein Restaurant. „Aber irgendwann fehlte mir der Sinn bei all dem Tun. Ich vermisste die Erde, den Ton, das Gefühl, etwas mit den Händen zu schaffen."

Heute lebt und arbeitet sie mit ihrem Mann, dem Öko-Müller Stéphane Carayon, auf dem Landgut Bellver Ric nahe Sant Llorenç. Er baut alte Getreidesorten an und mahlt das Korn – und Silvia schöpft aus der Fülle der Natur. Das Design für ihr Geschirr liefern ihr Zweige und Blätter. Farbiges Oxid und Wasser trägt sie wie in der Aquarellmalerei tropfenweise auf, so dass alles ineinander verläuft und jeder der fertig glasierten Teller und Schalen selbst die Schöpferin überrascht. Sie experimentiert mit Mustern traditioneller gehäkelter Deckchen und formt traumhafte Teeschalen mit Henkeln, durch die ein Daumen passt.



Wer Silvias Hände während der Arbeit beobachtet, sieht die professionelle Routine der Künstlerin. Die 950 Gramm Ton, die sie für einen Teller benötigt, braucht sie kaum abzuwiegen, so perfekt schneidet sie den Quader ab. Sie schlägt den Klumpen zu einer runden Platte, die sie mit der Walze gleichmäßig

Text: Christiane Sternberg Fotos: Marcos Gittis

formt. Dann drückt sie einen Zweig mit Olivenblättern in den noch weichen Ton. Auf einem Formblock ausgebreitet bekommt der Teller seine Gestalt. Auch hier tastet Silvia mit den Händen nach der richtigen Position der Tonplatte und muss nicht einmal hinschauen. Dann folgt der nächste Akt, der mehrere Tage dauert – trocknen, brennen bei 960 Grad, abkühlen, glasieren, wieder brennen, diesmal bei 1270 Grad. Ihre Stücke bestehen aus feinem Gres aus Katalonien. „Dieser Ton wird bei fast so hohen Temperaturen gebrannt wie Porzellan, das macht ihn widerstandsfähig und langlebig." Wenn doch mal ein Tellerrand Schaden nimmt, verwandelt sie das Geschirr in Klangobjekte, die im Wind wie kleine Glocken leise tönen.





Auf das Geschirr kommt auf Gut Bellver Ric dann all das Gute, was die fruchtbare Erde hervorbringt. „Ich liebe es, im Garten zu arbeiten, die Erde zu spüren, die dir das Essen gibt. Ich gebe hier auch Workshops, damit die Leute genau das nachvollziehen können, was mir auch so viel Freude bringt." Ihre Kunst ist ein Dialog mit der Natur von Anfang bis Ende. Silvia bezeichnet sich als La Artista de la Tierra, als Künstlerin des Erdreichs.
In ihren Workshops führt sie Besucher durch diesen Kreislauf – vom Acker bis zur Schale. „Am Morgen beginnen wir im Garten", erzählt sie. „Ich erkläre, wie Pflanzen Energie aufnehmen und wie wir es ihnen gleichtun." Danach wird gekocht, mit Kräutern und Gemüse, das gerade wächst. „Grün und gesund kann so wunderbar schmecken, oh làlà!". Beim gemeinsamen Essen lacht, redet und genießt man und formt anschließend noch seine eigenen kleine Schale aus erdigem Ton. So schließt sich der Kreis auf Bellver Ric: Aus Korn wird Mehl, aus Erde Geschirr, aus einem Tag ein Stück Verbundenheit mit der Natur – und mit sich selbst.◂





Silvia Pons Vanrell, Bellver Ric, Sant Llorenç. Workshops und Rundgänge auch auf Deutsch und Englisch; ***Nächster Termin ist der 13. Dezember.*** *Anmeldungen sind unter WhatsApp +34 630 39 39 54 möglich oder per Instagram, siehe QR-Code*



Text: Christiane Sternberg Fotos: Marcos Gittis



Tun statt wegsehen

Wir haben die Katzenstation in Capdepera zum Tag der offenen Tür besucht und uns zum Gespräch mit Marlies Beuse, der Präsidentin der Associación y Protección de los Animales de Capdepera, getroffen.

Frau Beuse, Sie engagieren sich seit Jahrzehnten im Tierschutz auf Mallorca. Wie sind Sie dazu gekommen?

Der Verein, dem ich heute vorstehe, wurde 1990 gegründet. Damals war das hier die offizielle Auffangstation für Hunde der Gemeinde Capdepera. Zehn Leute hatten ihn gegründet, um herrenlose Hunde zu vermitteln. Ich selbst kam dazu, weil ich Hilfe suchte: Mein Nachbar hat Tiere gequält, und ich konnte einfach nicht wegsehen. So fing das an – und dann hab ich mich engagiert. Vor 24 Jahren musste die damalige Präsidentin aus familiären Gründen aufhören und sie fragte mich, ob ich es übernehmen würde. Ich dachte: Wenn ich es nicht mache, macht es keiner – also habe ich Ja gesagt.

Inzwischen kümmert sich der Verein vor allem um Katzen.

Die Hunde konnten wir irgendwann nicht mehr halten, weil sich die Nachbarn beschwert haben. Also begannen wir, uns um ausgesetzte Katzen zu kümmern und vermitteln sie nach Deutschland. Hinzu kam vor zwei Jahren die dringende Aufgabe, die Versorgung der Katzenkolonien zu übernehmen, da die Betreuerinnen aus Altersgründen fast gleichzeitig aufgehört haben, ohne sich um eine Nachfolge zu kümmern. Das ist zu einer Mammutaufgabe angewachsen. Derzeit leben im Gemeindegebiet etwa 400 Katzen in rund 25 bis 30 Kolonien. Wir kümmern uns um Fütterung, Kastration und medizinische Betreuung. Weiterhin ist unser Kernanliegen die Vermittung von ausgesetzten Hauskatzen. Allein in diesem Jahr haben wir bereits rund 190 Katzen vermittelt, weitere 100 Anträge sind noch in Bearbeitung.

Das klingt nach einem enormen organisatorischen Aufwand. Warum machen Sie das?

Wenn es Probleme gab, war schon immer meine Haltung: Entweder ich gucke weg, oder ich unternehme



Text: Christiane Sternberg Fotos: Marcos Gittis





etwas. Und hier fühlte ich mich herausgefordert, etwas unternehmen.

Wie schaffen Sie das – vor allem, da Sie inzwischen wieder in Deutschland leben?

Ich bin die, die alles koordiniert. Ich organisiere Spenden, Vermittlungen, Transporte und den Kontakt zwischen den Helfergruppen. Die einen betreuen die Kolonien, bringen kranke Tiere in unsere Quarantänestation, kümmern sich um Futter und Pflege, die anderen organisieren die Vermittlungen. Das passiert über WhatsApp und Telefon. Bei mir laufen alle Fäden zusammen.

Wie wird der Verein finanziert?

Wir haben monatliche Ausgaben von 8.000 bis 9.000 Euro – allein für Futter, Impfungen, Tierärzte, Transporte und Materialien. Die Gemeinde unterstützt uns, indem sie uns das Gelände zur Verfügung stellt, Wasser und Strom zahlt und uns einmal im Jahr mit einer Subvention fördert. Der Rest kommt über Spenden. Viele Menschen, die bei uns Katzen adoptiert haben, spenden regelmäßig. Aber wie das so ist – die, die das größte Herz haben, haben oft das kleinste Portemonnaie.

Gibt es etwas, das Sie besonders dringend brauchen?

Wir brauchen Fallen, um Katzen für die Kastration einzufangen, außerdem Futterspenden und Freiwillige, die in den Kolonien füttern oder beim Saubermachen helfen. Vor allem an der Cala Mesquida, in Capdepera, Cala Ratjada, Font de Sa Cala und an der Costa de Canyamel. Alle unsere Helferinnen sind Frauen, viele von ihnen sind Selbstständige – sie sind es gewohnt, Verantwortung zu übernehmen, auch im Ehrenamt. Aber wir brauchen mehr davon.



Was motiviert Sie, trotz aller Belastung weiterzumachen?

Mich motivieren die Menschen, die mitziehen. Diejenigen, die früh aufstehen, füttern, sauber machen, ohne danach zu fragen, was sie davon haben. Ich bin 64 – irgendwann werde ich es nicht mehr machen können.



Am liebsten würde ich durchhalten, bis ich eine Nachfolgerin habe. Viel besser wäre es – und das ist meine Wunschvorstellung –, dass sich die Gemeinden im Osten von Artà bis Sant Llorenç zusammentun und ein vernünftiges Tierheim bauen. Aber das werde ich wohl nicht mehr erleben.◂

Der Verein Associación y Protección de los Animales de Capdepera versorgt täglich rund 400 Straßenkatzen, organisiert Kastrationen und Vermittlungen. Benötigt werden Futter, Fallen, Spenden und freiwillige Helferinnen und Helfer. Futterspenden können jederzeit im Container am Eingang des Tierheims im Gewerbegebiet Son Porro abgegeben werden, Geldspenden per Paypal an protectoracapdepera@gmail.com. Mehr Informationen finden Sie auf allen Social-Media-Kanälen des Vereins unter @gatosdecapdepera.

Das Magazin Mallorca Resident möchte die Vielfalt des privaten Engagements an der Ostküste sichtbar machen. Wenn Sie eine Initiative kennen – ob groß oder klein, ob sozial oder ökologisch – schreiben Sie uns bitte, wohin man sich als freiwilliger Helfer wenden kann. Wir stellen die Vereine oder privaten Initiativen in unserer Reihe „Engagement" vor. redaktion@mallorca-resident.com

Text: Christiane Sternberg Foto: Marcos Gittis

CUT FOR CUT MALLORCA
cutforcutmallorca
• Damen- und Herrenhaarschnitte
• von klassisch bis modern
• Klassische Nassrasur
• Bartpflege
• Top Produkte (Tierversuchsfrei)
971 585 051
685 417 649
Av. Bon Temps 4
Cala Millor

Leserbrief

Hallo liebes Mallorca Resident Team!

Unsere Zypressen haben sich hässlich braun verfärbt. Was kann man dagegen tun?

Mit besten Grüßen

Claudia M.

Experten-Antwort

Garten-Expertin Magdalena Díez Alabern, Inhaberin von Garden Sa Torre bei Portocolom, rät unserer Leserin:

Die Braunverfärbung von Nadelbäumen ist hauptsächlich auf zwei Ursachen zurückzuführen: entweder einen Befall mit dem Pilz Phytophthora oder einen Magnesiummangel.

1. Phytophthora

Das ist die häufigste Ursache für Braunverfärbungen bei Nadelbäumen und wird durch den Pilz Phytophthora verursacht, der sich in den Wurzeln der Pflanzen manifestiert. Er tritt sehr häufig bei Hecken und Nadelbäumen auf, kann aber auch andere Arten befallen. Phytophthora beginnt in den Wurzeln und im Wurzelhals der Pflanze. Später breitet er sich auf die oberen Pflanzenteile aus und führt zum Austrocknen der Blätter und Zweige. Dieser Pilz lebt im Boden und tritt unter bestimmten Bedingungen auf. Zu diesen Bedingungen gehören Staunässe an den Wurzeln, die die Pflanze schwächt, sowie sehr hohe Temperaturen und Luftfeuchtigkeit, wie sie auf Mallorca üblicherweise von Juni bis September herrschen. Deshalb sieht man im Sommer oft viele Gärten mit braunen Hecken.

Normalerweise denken wir bei den ersten Anzeichen von Wassermangel, befürchten die Pflanze gehe ein und gießen sie zusätzlich, was den Zustand aber nur verschlimmert. Das ist ein häufiger Fehler.

***Symptome:** Die Symptome des Befalls mit dem Phytophthora-Pilz sind braune und von innen nach außen austrocknende Blätter, Harzbildung am Stamm und allgemeine Schwächung der Pflanze. Dieser Pilz breitet sich sehr schnell aus und ist äußerst schädlich für Pflanzen. Es ist wichtig zu erkennen, dass die Pflanze von diesem Pilz befallen ist. Befallene Zweige erholen sich nicht.*

***Behandlung:** Am effektivsten lässt sich Phytophthora durch vorbeugende Maßnahmen bekämpfen. Diese Behandlungen erfolgen mit einem Fungizid. Empfohlen wird von uns das Produkt Fosetyl, das unter verschiedenen Markennamen wie Flower, Compo, Bayer usw. erhältlich ist. Diese Produkte werden mit einem Sprühgerät entweder auf die Blätter oder über die Wurzelbewässerung ausgebracht. Sie können nicht nur prophylaktisch, sondern auch zur Behandlung eines bereits bestehenden Pilzbefalls eingesetzt werden. Achten Sie auf eine kontrollierte Bewässerung und vermeiden Sie Staunässe. Wasseransammlungen begünstigen das Auftreten von Phytophthora. Sie können etwas Erde um die Basis der Pflanze geben, um Staunässe zu vermeiden.*

2. Magnesiummangel

Braunfärbung bei Nadelgehölzen kann auch durch Magnesiummangel verursacht werden. Magnesium ist Bestandteil des Chlorophyllmoleküls, das an der Pflanzenentwicklung beteiligt ist und Nährstoffe in Pflanzenmasse umwandelt. Kurz gesagt: Es ist sehr wichtig für die grüne Farbe von Pflanzen.

***Symptome**: In diesem Fall trocknen die Blätter von außen nach innen zum Stamm hin aus.*

***Behandlung:** Magnesiummangel lässt sich durch mäßiges, jährliches Düngen vorbeugen. Zur Vorbeugung verteilen Sie den Dünger um die Pflanze herum und arbeiten ihn leicht in den Boden ein. Ist eine Behandlung erforderlich, verwenden Sie eine höhere Dosis, gegebenenfalls auch als Blattdüngung.*

Zusammenfassung

Für schöne, grüne und gesunde Hecken ist es am wichtigsten, stets einen hochwertigen, magnesiumreichen Dünger zu verwenden, die Bewässerung zu kontrollieren und Beregnung zu vermeiden. Führen Sie außerdem einmal monatlich eine vorbeugende Behandlung mit Fosetyl durch, entweder über die Wurzeln oder über die Blätter. Es ist bedauerlich, dass auf Mallorca zuerst die Palmen vom Palmrüssler befallen wurden und nun nach und nach auch die Hecken entlang der Straßen und in den Siedlungen braun werden, selbst bei sehr großen Bäumen, die absterben, und es wird nichts unternommen, um dies zu verhindern, oft aufgrund von mangelndem Problembewusstsein.



Magdalena Díez Alabern erklärt, womit man die braunen Nadelbäume behandeln kann

Zur Person: Magdalena Díez Alabern, Geschäftsführerin und Inhaberin von Garden Sa Torre, hat einen Abschluss in Agrartechnik von der Polytechnischen Universität Valencia mit Schwerpunkt Gartenbau. Nach jahrelanger Tätigkeit im Bereich Landschaftsbau und Gartenpflege gründete sie 2003 das Gartencenter Garden Sa Torre in Portocolom.

Foto: Garden Sa Torre

Leserbriefe

• *Betr.: Chor*

Hallo zusammen,
durch Gespräche mit Freunden und Bekannten und von Anfragen auf den Social-Media-Kanälen rund um Mallorca wissen wir, dass immer wieder mal der Wunsch geäußert wird zu singen. Nicht im Profibereich, sondern als Amateur. Es gibt also viele Singebegeisterte, die sich gerne einem Chor oder einer Singegruppe anschließen würden, zumindest hier in Capdepera und Umgebung.
Das wäre doch sicherlich mal einen Artikel wert. So können bereits bestehende Gruppen neue Mitglieder finden oder sich vielleicht auch neue Gruppen gründen.
Beste Grüße
Francisco

Lieber Francisco,
das ist eine hervorragende Idee und wir geben die Frage an dieser Stelle gleich mal in die Runde. Wer an der Ostküste von Chören oder Singegruppen weiß, kann sich gern an uns wenden. Wir stellen diese dann in einem Beitrag vor, damit sich noch mehr Singebegeisterte anschließen können.

• *Betr.: Jagd*

Euer Bericht über die Jagd auf Mallorca hat bei mir gemischte Gefühle ausgelöst – und genau das finde ich gut. Das ist ein Thema, das mich als Tierfreundin jedes Mal auf die Palme bringt. Aber es darf eben auch nicht tabuisiert werden. Jagd gehört auf Mallorca ja offenbar zur Tradition und muss auch zum Bestandsschutz ausgeübt werden. Da ist es besser, man erfährt die Hintergründe, um sich ein eigenes Bild zu machen.
Eva W., Santanyí

• *Betr.: Sobrassada*

Vielen Dank für den Beitrag über die Sobrassada. Ich muss gestehen, dass ich lange überhaupt nichts damit anfangen konnte. Zu fettig und zu scharf. Bis ich mal Mal eine hausgemachte Wurst probiert habe. Das schmeckt völlig anders. Seitdem verstehe ich endlich, warum die Mallorquiner in gefühlt jedem Essen irgendwie Sobrassada „verwursten".
Karl L., Cala Llombards

• *Betr.: Lob*

Hallo,
ich weiß zwar nicht wer alles an eurer Zeitung mitarbeitet, aber ich wollte euch mal ein ganz ganz großes Lob aussprechen! Ihr macht das echt super-Wohne hier in der Gegend von Cala Millor und freue mich jedesmal so sehr auf eure ganzen News und Storys.
Danke danke danke und bitte hört niemals damit auf.
Sabine R., Cala Millor

Liebe Sabine,
wir sind ein ganz kleines Team und wir freuen uns alle über das wunderbare Lob!

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

Ländliches Mallorca an der Cala Morlanda. So schön kann ein Blick über den Gartenzaun aussehen. Danke dafür an unseren Leser **Theodor Zache**.



Verkehr			Auto		
• Auto	cotxe	coche	• Reifen	pneumàtic	neumáticos
• Schiff	vaixell	barco	• Lenkrad	volant	volante
• Flugzeug	avió	avión	• Hupe	clàxon	bocina
• Zug	tren	tren	• Batterie	bateria	batería
• Bus	autobús	autobús	• Blinker	intermitent	Intermitente
• Straßenbahn	tranvía	tranvía	• Diesel	gasoil	diésel
• U-Bahn	metro	metro	• Benzin	gasolina	gasolina
• Hubschrauber	helicòpter	helicóptero	• Stoßstange	para-xocs	parachoques
• Jacht	iot	yate	• Airbag	coixí de seguretat	airbag
• Fähre	ferri	ferry	• Motor	motor	motor
• Fahrrad	bicicleta	bicicleta	• Bremse	fre	freno

KLEINANZEIGEN

Gewerblich

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 Anzeigenberater auf Provisionsbasis. Quereinsteiger willkommen. Sie sind ein Vertriebstalent, haben Verhandlungsgeschick und Überzeugungskraft, Kommunikationsfähigkeit und sind bereit, erfolgsorientiert zu arbeiten? Dann melden Sie sich gern bei uns! Voraussetzungen: eigenes Auto, wenn möglich einsatzbereite Spanischkenntnisse
Bewerbung bitte per E-Mail an:
anzeigen@mallorca-resident.com

Privat

BIODYNAMISCHE MASSAGE
Biodynamische Massage...entspannte Festtage & Feliz Navidad!
+34 663 683 190/WhatsApp,
Porto Cristo (nicht móbil)

VERKAUFE MERCEDES CABRIO
Mercedes CLK 500 Cabrio Elegance/ Automatic/Vollausstattung (Details auf Anfrage) VB 8.500-€ wegen Todesfall abzugeben. Besichtigung jederzeit in Porto Cristo
Tel. +346343 40065



WOHNUNG ZU VERMIETEN
Exklusive Wohnung im Hafen von Porto Cristo zu vermieten. 1. Meereslinie mit direktem Blick auf den Hafen. Hochparterre mit großer, überdachter Terrasse. Modernisiert, 86 m² Wohnfläche, neue Einbauküche, 3 Zimmer, 2 Badezimmer, Klimaanlage und Heizung. Ruhige Zentrumslage! Ab sofort!!
st-lorenco@web.de



Anzeigenpreise

GRUNDPREIS PRIVAT 10 €

Einspaltig, vier Zeilen mit Überschrift
- Jede weitere Zeile plus 5 €
- mit Rahmen zzgl. 10 €
- mit Foto zzgl. 5 €
- alle Preise zzgl. MwSt 21%

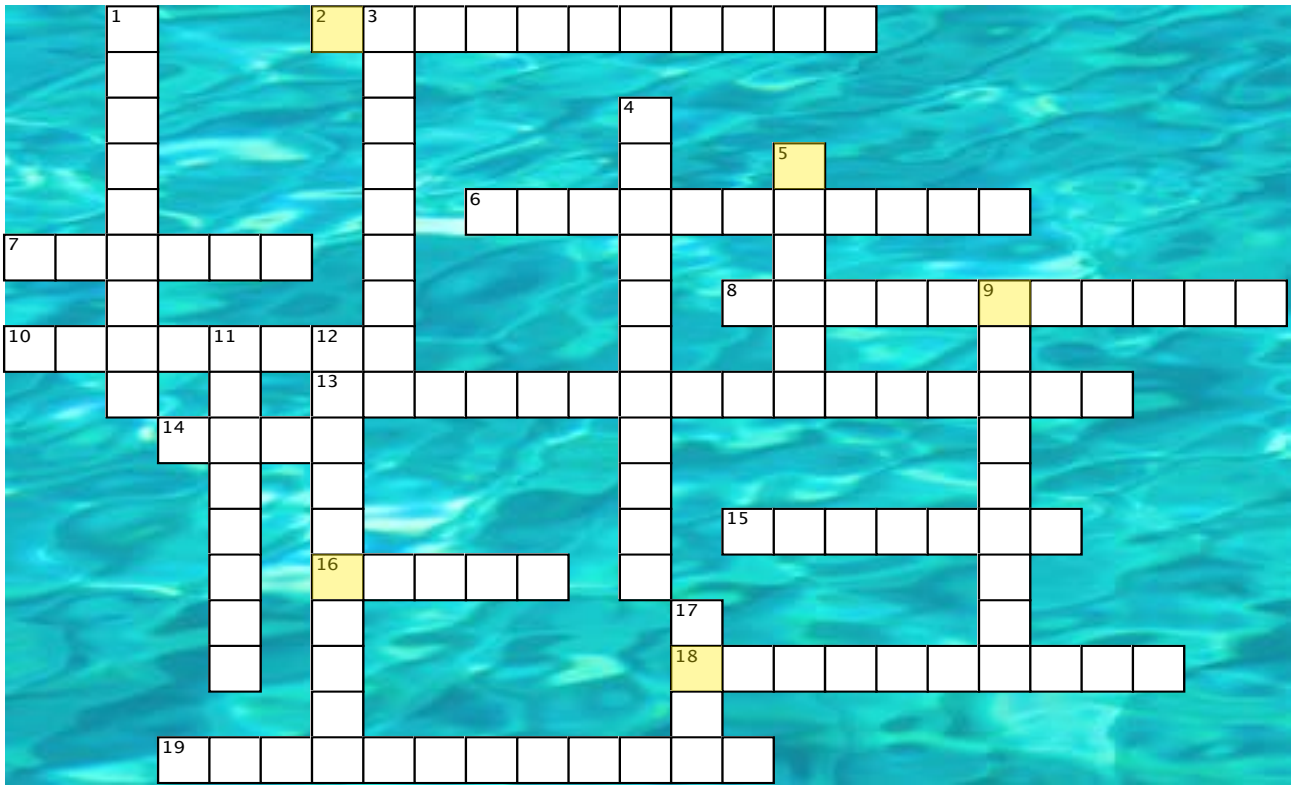
GRUNDPREIS GEWERBLICH 35 €

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%

Tel/WhatsApp +34 689 671 591
anzeigen@mallorca-resident.com
C/dels Navegants 1
06780 Porto Cristo

Anzeigenschluss für die Ausgabe Januar 2026 ist der 20. Dezember .

Chiffre-Anzeigen sind möglich.



Waagerecht

2. Welcher Ort bekommt einen neuen Trinkwasserspeicher?
6. In der Silvesternacht isst man in Spanien 12 …
7. Wie heißt die liebste Weihnachtssüßigkeit der Spanier?
8. Welches Gewächs ist angeblich Schuld an unseren Weihnachtsbräuchen?
10. Wie heißt der Weihnachtsbrauch, der nur in Capdepera gefeiert wird?
13. Welchen Beruf übte Herbert Rönneburg, unser „Genussradler“ aus?
14. Wie heißt der Ton, den Silvia Pons Vanrell für ihre Keramik verwendet?
15. Welche Tiere werden auf der Farm von Iris Haider gehalten?
16. Name der ehemaligen Kultdiscothek nahe Porto Cristo
18. Wie werden die Heiligen Drei Könige in Spanien genannt?
19. An welcher Bezeichnung des neuen Fernwanderweges gibt es Kritik?

Senkrecht

1. Welcher Aufguss hilft gegen Übelkeit?
3. In welchem Ort wurde Mallorcas Eisenbahnmuseum eröffnet?
4. Wassernymphen aus mallorquinischen Märchen
5. Was braucht die Katzenstation Capdepera derzeit am häufigsten?
9. Wie heißt das Fest der Erscheinung des Herrn?
11. Wohin fährt die neue Buslinie A43?
12. Wie heißt die alte Weinfabrik in Felanitx?
17. Mallorquinisches Kartenspiel

LÖSUNGSWORT

So lautete unser Lösungswort im November:

F	E	S	T	E

GEWINNER

Das Team des „Mallorca Resident“ gratuliert **Monika Michl,** der Gewinnerin des Gutscheins für die Backstube Mas Q Coffee in Cala Millor.

Mahoni's TAPAS BAR

Gewinnen Sie einen Gutschein im Wert von 20 € für die Tapasbar Mahoni's in Cala Ratjada. Wählen Sie aus über zwei Dutzend Tapas-Variationen mit Fleisch, Fisch oder vegetarisch. Das Team vom Mahoni's freut sich auf Sie!

Einsendeschluss: 20. Dezember 2025

Senden Sie einfach das Lösungswort per E-Mail an:

redaktion@mallorca-resident.com

Vergessen Sie nicht Ihren Namen und Ihre Telefonnummer mitzuschicken.

Aus den Einsendungen losen wir einen Namen aus. Die Gewinnerin oder der Gewinner erhält die Benachrichtigung per WhatsApp.



WIDDER
(21. März – 19. April)

Der Jahresausklang fordert Geduld, auch wenn du jetzt durchstarten möchtest. Freunde zeigen dir, wie wichtig gemeinsame Rituale sind. Deine Stärke liegt in diesen Zeiten darin, deine Energie nicht zu verschwenden, sondern zu bündeln.
Glückszahl: 16



STIER
(20. April – 20. Mai)

Der Dezember schenkt dir Momente der Ruhe. Wenn du dich fokussierst erkennst du, welche Projekte ins neue Jahr gehören. In Fragen der Liebe zeigt deine Beständigkeit endlich Wirkung. Deine Seele sehnt sich nach Nähe, und wer bleibt, hat deine tiefe Treue auch verdient.
Glückszahl: 9



ZWILLINGE
(21. Mai – 20. Juni)

Viele Eindrücke strömen auf dich ein, doch Klarheit findest du erst, wenn du es schaffst innezuhalten. Versuche klar zu kommunizieren, um Grenzen zu setzen. Vergiss im privaten Rahmen nicht, dass Menschen auch deine Verlässlichkeit brauchen und nicht nur deine verrückten Ideen.
Glückszahl: 24



KREBS
1. Juni – 22. Juli)

Die besinnlichen Tage verstärken deine Sehnsucht nach Geborgenheit. Aber die Personen, die du um dich haben möchtest, musst du auch an dich heran lassen. Gefühle können nur ihre volle Wirkung entfalten, wenn sie sichtbar gemacht werden.
Glückszahl: 12



LÖWE
(23. Juli – 22. August)

Zum Jahresende solltest du darüber reflektieren, was wirklich zählt. Deine Umgebung kannst du nachhaltig beeindrucken, wenn du Stärke mit Fairness verbindest. Deine Umgebung spürt deine Großzügigkeit, sobald es dir gelingt, deinen Stolz zu überwinden.
Glückszahl: 5



JUNGFRAU
(23. August – 22. September)

Gönn dir jetzt zwischen den Jahren eine wohlverdiente Pause! Lass die Anspannung der vergangenen Monate abfallen und wende dich einfach nur angenehmen Dingen zu. Ein bisschen Lockerheit wird vor allem bei Familientreffen von Vorteil sein.
Glückszahl: 27



WAAGE
(23. September – 22. Oktober)

Nutze das Jahresende dazu, für dich und deine Problemfelder Bilanz zu ziehen. Du wirst erkennen, dass dir ein Ausgleich fehlt. Nicht nur körperlich, sondern auch geistig. Wenn du neuen Menschen begegnest, meide sie nicht, sondern entdecke, was sie dir geben können.
Glückszahl: 11



SKORPION
(23. Oktober – 21. November)

Überraschende Begegnungen und tiefe Gespräche erwarten dich im Dezember. Der Wunsch nach Intensität bleibt anderen dabei nicht verborgen. Lass es einfach zu, dass man nicht alles kontrollieren kann. Du wirst merken, welche Stärke darin liegt, Gefühle offen zu zeigen – trotz Angst vor Blamage.
Glückszahl: 3



SCHÜTZE
(22. November – 21. Dezember)

Dein Geburtstag bringt dir eine gehörige Portion Selbstvertrauen. Denn wenn du ganz ehrlich bist, kannst du auf jede Menge in diesem Jahr stolz sein. Wenn dir dazu jemand ein Kompliment macht, lass es zu und freu dich darüber. Stell dir vor, es ist tatsächlich ernst gemeint.
Glückszahl: 21



STEINBOCK
(22. Dezember – 19. Januar)

In diesem Monat steht deine Energie im Rampenlicht. Du trittst souverän in Erscheinung und bekommst die Chance, dich so richtig zu beweisen. Gönn dir die Freude des Triumphs und gehe als Sieger ins neue Jahr.
Glückszahl: 6



WASSERMANN
(20. Januar – 18. Februar)

Die Visionen für neue Projekte nehmen immer mehr Gestalt an. Das, wovon du schon so lange träumst, kann tatsächlich Wirklichkeit werden. Natürlich schaffst du das nicht allein. Ergreife die Hand, die sich dir hilfreich entgegen streckt.
Glückszahl: 18



FISCHE
(19. Februar – 20. März)

Auch wenn es dir schwerfällt – du solltest ein bisschen kürzer treten und auf deine Gesundheit achten. Denn deine Verletzlichkeit bezieht sich nicht allein auf deine empfindliche Seele, sondern auch auf deinen Körper.
Glückszahl: 14

2025 SILVESTER 7GANG MENU

MIT SEKTEMPFANG

BRUSCETTA A LA MARITIMO

DATTELN & ZIEGENKÄSE IM SERRANOMANTEL

FEINE BOUILLON VOM RIND

ZARTE RINDERZUNGE AUF STAMPFKARTOFFELN

DORADENFILET AUF KRÄUTERSAUCE

SURF & TURF “LIGHT”

DESSERTKREATION DES HAUSES

*VEGETARISCHE OPTIONEN SIND AUF ANFRAGE AUCH ERHÄLTLICH

WEIN & BIER BIS 21:00 UHR INKLUSIVE



RESTAURANTE MARITIMO

MIT LIVEMUSIC VON JOKO UND DJ

99,90 €

Wir bitten um Reservierung bis 21/12/25

Einlass ab 18:30 Uhr

Paseo Neptuno 17 S’illot

0034 / 685 806 220

www.restaurante-maritimo.com



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

