

MALLORCA RESIDENT

Magazin für Ostküste

Alle Wetter!

- Interview: So werden Sie zum Hobby-Meteorologen S. 24

Keine Hürde

- Report über Barrierefreiheit und ihre Grenzen S. 34

Guter Stoff

- Besuch in der Textilwerkstatt von Teixits Vicens S. 42

Ost-Rivalen

- Warum sich Manacor und Felanitx nicht grün waren S. 46

Abgetaucht

- Die prämierten Bilder des Fotografen Pedro Sub S. 48



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 Ambulanta, Arzt
 - 6 American Chiropractic Center
 - 7 Ärztezentrum Cala d'Or
 - 8 Culinary Lab, Kochkurse
 - 9 Excellent Dent, Zahnarzt
 - 10 Inima, Friseur
 - 11 Pegels & Partner, Immobilien
- **Cala Figuera**
 - 12 El Momento del Mar, Restaurant
- **Cala Mencia**
 - 13 Nou Cactus, Restaurant & Bar
 - 14 Vista Romantica, Restaurant
 - 15 Voramar, Restaurant
- **Cala Millor**
 - 16 Cut for Cut, Friseur
 - 17 Floyd Clinic, Arzt
 - 18 Happy Schnitzel, Restaurant
 - 19 La Locanda, Restaurant
 - 20 Magic of Beauty
 - 21 MasQCoffee, Cafeteria
 - 22 My Hair, Friseur
 - 23 Meiners, Thomas, Arzt
 - 24 Rafael, Restaurant
 - 25 Schmieder, Zahnarztpraxis
 - 26 Schober & Partner, Immobilien
 - 27 Yolo, Restaurant
- **Cala Murada**
 - 28 Halali, Restaurant
- **Cala Ratjada**
 - 29 2 Islas, Bar
 - 30 Allfinanz Mallorca
 - 31 Balus, Restaurant
 - 32 Mahoni's, Tapasbar
 - 33 Mayer & Dau, Immobilien
 - 34 Ocean Fitness, Gym
 - 35 Steffis Segunda Mano
- **Cales de Mallorca**
 - 36 Schlemmerhexle, Restaurant
- **Campos**
 - 37 Living Blue Mallorca, Immobilien
- **Capdepera**
 - 38 Llum, Physiotherapie
- **Cas Concos**
 - 39 Ferreteria Cas Conco
- **Costa de los Pinos**
 - 40 Golf Club Son Servera
 - 41 La Vida, Restaurant
 - 42 Los Pinos, Supermarkt
 - 43 Phillip Bauchowitz, Physiotherapie
- **Felanitx**
 - 44 Lucas Froese, Immobilien
- **Manacor**
 - 45 Menth, Rechtsanwaltskanzlei
 - 46 Mimosa, Garten-Center, Floristria
 - 47 MiVet, Tierarzt
 - 48 Monte Sinai, Restaurant
- **Porto Cristo**
 - 49 Andreu Julià, Zahnarzt
 - 50 Galerie Margarita
 - 51 Hospital de Llevant, Krankenhaus
 - 52 Hüther & Partner, Immobilien
 - 53 Kurt Rent-a-car
 - 54 L'incontro, Pizzeria
 - 55 Mimosa, Garten-Center, Floristeria
 - 56 Moni's Cafeteria
 - 57 Quetglas, Autowerkstatt
 - 58 Residencia de Llevant, Seniorenheim
 - 59 Salza, Restaurant
 - 60 Sa Parra, Cafeteria
 - 61 Varela, Friseur

- **Portocolom**
 - 62 Garden Sa Torre, Garten Center
 - 63 Organic, Restaurant
 - 64 Sportsbar, Cafeteria
 - 65 Yosoy, Restaurant
- **Portopetro**
 - 66 Poc a Poco, Bar & Boutique
- **Sa Coma**
 - 67 City Cafe, Restaurant & Bar
 - 68 Peluqueria Anja, Friseur
- **Santanyi**
 - 69 7 Vidas, Boutique
 - 70 Astrid Schäfer, Zahnreinigung
 - 71 Backstube Santanyi
 - 72 Bi Second Love, Fashion
 - 73 DeMa, Hair & Beauty & Spa
 - 74 La Bodega de la Rubia
 - 75 Manfred Schlüter, Othopäde
- **Sant Llorenç**
 - 76 Rotes Naves, Papierwaren
- **S'illiot**
 - 77 Maritimo, Restaurant
- **Son Carrió**
 - 78 Alma-Cas Patró, Restaurant
 - 79 Forn Can Mateu Coca
- **Son Macià**
 - 80 Cafénou, Cafeteria
- **Son Servera**
 - 81 Sa Botiga de Ca s'Hereu, Bioladen

An diesen Punkten
gibt es den MR
jeden Monat neu:



**MALLORCA
RESIDENT**

Magazin für die DAKüste



Liebe Leserinnen und Leser,

mit dem Herbst kommt die Entschleunigung und damit auch die Besinnung auf manch wichtige Dinge im Leben. Im Oktober lädt Klaus Kronewitz zum ersten Stammtisch Männergesundheit ein. Er leitet seit Jahren eine Selbsthilfegruppe für Prostatakrebs in Berlin und möchte Vorsorgemuffeln im lockeren Gespräch die Wichtigkeit der Selbstfürsorge nahebringen. (S. 16)

Aufmerksam zu sein lohnt sich nicht nur beim eigenen Körper, sondern auch beim Blick nach draußen. Falls Sie ein neues Hobby suchen, könnten Sie als Wetterfrosch aktiv werden. Àngel Muñoz, Gründer der Plattform Meteo de les Illes, erklärt im Interview, worauf es dabei ankommt und wie Sie helfen können, die Wetterlage an der Ostküste zu dokumentieren. (S. 24)

Was draußen geschieht, lässt sich allerdings nur dann unbeschwert beobachten, wenn man sich frei bewegen kann. Für Menschen mit Behinderung wird der Weg durch den Alltag vielerorts zum Hindernisparcours. Wie sehr Verkehr, hohe Bordsteine oder enge Gehwege ihre Mobilität einschränken und was sich dagegen tun lässt, lesen Sie in unserem Report. (S. 34)

In eine Welt der schwerelosen Bewegungen nimmt uns der Unterwasserfotograf Pedro Riera Llompart mit. Seine Bilder wurden mehrfach ausgezeichnet und erschienen schon bei National Geographic. Wir danken ihm, dass er uns eines davon für unseren Titel im Oktober zur Verfügung gestellt hat. (S. 48)

Mühe los mobil bleiben Sie mit Gebrauchtwagen. Wir freuen uns über die neue Kooperation mit CochesMallorca.com. Auf dessen Online-Portal ist der Fahrzeugbestand von über 40 Vertragshändlern und Gebrauchtwagenanbietern versammelt – und einige davon finden Sie ab sofort auch in unserem Magazin. (S. 54)

Wir wünschen Ihnen einen gesunden und mobilen Oktober

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: +34 689 67 15 91
redaktion@mallorca-resident.com
☎ Anzeigen: +34 634 34 52 52
anzeigen@mallorca-resident.com
Druck: Bristol, Palma
🌐 www.mallorca-resident.com

Redaktion: Christiane Sternberg, Fotografie und Grafik: Marcos Gittis

Freie Mitarbeit: Franziska Brüning, Catharina Fannièrre, Michaela Forstreuter, Rudi Förster, Tom Hofbauer, Joan Payeras, Michaela Schiffer, Martina Zender

Portocolom

Messungen bringen keine Beweise**Die Lärmbelästigung konnte von Kontrollen nicht bestätigt werden**

In Portocolom häufen sich Beschwerden über laute und zu schnell fahrende Mopeds und Motorroller. Anwohner aus mehreren Vierteln, so die *Diario de Mallorca*, berichteten von offenbar getunten Auspuffanlagen, riskanten Überholmanövern und mutmaßlichen Rennen an der Uferpromenade. Ihrer Ansicht nach reichten die aufgestellten Radargeräte nicht aus. Sie forderten Kontrollen zu den Zeiten und an den Stellen,

an denen sie die Verstöße beobachtet hatten.

Bewohner von Els Tamarells kritisierten die Maßnahmen der Lokalpolizei als unzureichend. Andere schilderten, wie Zweiräder die abschüssige *Avinguda dels Tamarells* mit hoher Geschwindigkeit hinunterfahren. Beschwerden kamen auch aus *Sa Bassa Nova* und von der Steigung an der *Cala Marçal*. Dort hätten manche Fahrer beim Über-

holen den Radweg benutzt. Eine Verkäuferin bezeichnete den Lärm beim Beschleunigen als „unerträglich“. Bewohner des Gebäudes *Can Garau* nannten außerdem die Kurve in Richtung *Sa Bateria* und die Auffahrt zum *Hotel Vistamar* als Gefahrenstellen.

Die Ergebnisse einer Kontrollaktion vom 3. bis 7. August ergaben ein anderes Bild der erfassten Verstöße. Lokalpolizei und spanische Verkehrsbehörde DGT überprüften im Gemeindegebiet Felanitx 4.939 Fahrzeuge, überwiegend in Portocolom. Wegen überhöhter Geschwindigkeit wurden 224 Anzeigen erstattet. Davon entfielen 116 auf die *Ronda Miquel Massutí Alzamora* und die *Avinguda dels Tamarells*, wo Tempo 30 gilt. Rund 95 Prozent der Anzeigen betrafen Autos, bei Motorrädern und Mopeds seien während dieser Aktion keine besonderen Auffälligkeiten festgestellt worden.

Anwohner verwiesen darauf, dass Lärm und gefährliche Manöver außerhalb der Kontrollzeiten vorkamen. Einige hätten Polizeistreifen darauf angesprochen und mehrfach bei der Dienststelle angerufen. Sie verlangen eine regelmäßige Überwachung der betroffenen Straßen.

Campos

Leitungswasser ungenießbar**Die Gemeinde warnt wegen des hohen Natriumgehalts**

Das Leitungswasser in Campos darf derzeit nicht zum Trinken oder Kochen verwendet werden. Wegen der anhaltenden Trockenheit war der Natriumgehalt in den Brunnen der Gemeinde über den zulässigen Grenzwert gestiegen. Nach Angaben des Rathauses erklärt das auch den leicht salzigen Geschmack, den Anwohner bemerkt haben. Für die Körperpflege und zum Putzen kann das Wasser weiterhin genutzt werden. Um die knappen Vorräte zu schonen, untersagt die Gemeinde außerdem, Swimmingpools mit Leitungswasser zu füllen sowie Gärten und Beete zu

bewässern. Die Maßnahmen gelten, solange die Wasserknappheit anhält. Sobald die Werte wieder im erlaubten Bereich liegen und das Wasser trinkbar ist, will das Rathaus die Bevölkerung informieren. Die Gemeinde stimmt sich dabei mit dem Gemeindeverband *Mancomunitat del Migjorn* ab.

Zeitgleich erhält Campos 680.338 Euro aus der Tourismussteuer für die Umgestaltung der *Carrer Nord*. Davon sollen Leitungsnetze für Trinkwasser und Abwasser auf einer Länge von 328 Metern sowie Versorgungsleitungen erneuert werden.

Santanyí**Investition für Wasserinfrastruktur**

Santanyí erhält 1,65 Millionen Euro aus der Tourismussteuer für seine Wasserinfrastruktur. Erneuert werden 2,35 Kilometer Trinkwasserleitungen in den Straßen *Bernat Vidal*, *des Cos* und *Cal Reiet*. Zugleich entstehen in der *Carrer Bernat Vidal* 557 Meter neue Entwässerungskanäle sowie drei nachhaltige Drainagesysteme. Die Arbeiten sollen Überschwemmungen bei Starkregen verhindern und Verluste sowie Schäden im veralteten Trinkwassernetz künftig deutlich verringern.

Felanitx

Auf steinalten Spuren

Felanitx verbindet vier archäologische Fundstätten zu einer neuen Kulturroute: Els Closos de Can Gaià, Can Roig Nou, Es Rossells und Sa Mola d'en Bordoy II. Die Gemeinde will die Anlagen damit besser zugänglich machen und ihre Geschichte vor Ort vermitteln.



Im Zuge des Projekts wurden Bereiche der Fundstätten gesichert, Zugänge verbessert und Informationstafeln aufgestellt. Hinzu kommen digitale Informationen und ein vereinfachtes Zugangssystem für Besucher.

Cala Murada

Geld für Kläranlage

Die Abwasserentsorgung in Manacor und Cala Murada kann von 2027 bis 2029 ohne Unterbrechung weiterlaufen. Die Balearnregierung übernimmt in diesem Zeitraum die Kosten für Betrieb und Instandhaltung der Kläranlagen. Dafür hat sie rund 2,29 Millionen Euro bewilligt. Zuständig bleibt die kommunale Servicegesellschaft SAM, die jährlich knapp 764.000 Euro erhält.

Porto Cristo

Erneuerung der Av. Amer

Die Bauarbeiten auf der Avin-guda Joan Amer in Porto Cristo laufen noch bis November. Erneuert wird der Abschnitt zwischen der Avinguda dels Pins und der Carrer Bordils. In Arbeit sind neue Gehwege und Fahrbahnbeläge sowie Verbesserungen an der Straßenbeleuchtung. Das Projekt kostet rund 654.000 Euro.

Manacor

Geld für Gesundheitszentrum gefordert

Für ein zweites Centro de Salud soll die Balearnregierung zahlen

Manacor drängt die Balearnregierung, den Bau eines zweiten Gesundheitszentrums voranzubringen. Das Rathaus fordert dafür eine eigene Position von mindestens 9,03 Millionen Euro im Haushalt 2027. Der Bau soll im kommenden Jahr beginnen.

Das Projekt wurde im März 2023 vorgestellt. Die Gemeinde hatte das vorgesehene Grundstück bereits 2022 der Balearnregierung überlassen. Zuletzt war jedoch fraglich, ob dort überhaupt gebaut werden kann. Die Wasserbehörde hatte auf ein erhöhtes Hochwasserrisiko hingewiesen. Ein von der Gemeinde beauftragtes externes Gutachten kommt dagegen zu dem Ergebnis, dass die Fläche geeignet ist. Eine endgültige Änderung der wasserrechtlichen Einstufung

wird für das erste Quartal 2027 erwartet. Der Stadtrat verabschiedete die Forderung nach der Finanzierung einstimmig. Die Mittel waren nach Angaben der Gemeinde bereits für 2026 vorgesehen.

Das geplante Gesundheitszentrum soll 4.501 Quadratmeter Nutzfläche und 45 Behandlungsräume umfassen. Vorgesehen sind unter anderem allgemeinmedizinische und pflegerische Sprechstunden, Kinderheilkunde, Geburtshilfe, Physiotherapie und Zahnmedizin. Außerdem soll ein Bereich für den ambulanten Notdienst entstehen. Die Bauzeit wird auf etwa eineinhalb Jahre geschätzt. Das bisher einzige Gesundheitszentrum in Manacor versorgt mehr als 30.000 Menschen mit Gesundheitskarte.

Artà

Agenda 2030 mit der Zukunft im Fokus

Grundlagenpapier für die Planung in den kommenden Jahren

Artà hat seine Agenda 2030 veröffentlicht. Das Dokument fasst die Ergebnisse eines Beteiligungsverfahrens zusammen, an dem mehr als 1.750 Einwohner, Vereine und weitere örtliche Akteure mitwirkten. Untersucht wurden unter anderem die Wohnsituation, Mobilität, Wasserversorgung, Abfallentsorgung und das gesellschaftliche Zusammenleben. Auch die besonderen Herausforderungen in der Colònia de Sant Pere flossen in die Bestandsaufnahme ein. Die Auswertung orientiert sich an den 17 Nachhaltigkeitszielen der Vereinten Nationen und soll der Gemeinde als Grundlage für ihre Planung in den kommenden Jahren dienen. Da sich Artà kontinuierlich verändert, sollen neue Entwicklungen künftig ergänzt werden.

Alle Ergebnisse, Angaben zum Beteiligungsprozess sowie die wichtigsten Herausforderungen und Zukunftsszenarien sind auf der Internetseite der Gemeinde abrufbar. Sechs kurze



Videos zu zentralen Themen können ebenfalls online eingesehen werden – auf Katalanisch, aber mit Zahlen unterlegt (siehe Screenshot). Lehrkräfte örtlicher Schulen, deren Schüler und Familien sich intensiv an der Befragung beteiligt hatten, stellen darin ausgewählte Erkenntnisse vor. Geplant sind zudem Besuche in den Ortsteilen und Wohnvierteln. Dort will die Gemeinde die Resultate erläutern, vorgesehene Maßnahmen präsentieren und prüfen, welche Anliegen inzwischen neu hinzugekommen sein könnten.

Link zu den Videos siehe QR-Code



Sant Llorenç

Arbeiten für das Textilmuseum haben begonnen**Die Tradition der Stickerei der Gemeinde bekommt einen Ort der Erinnerung**

In Sant Llorenç haben die Arbeiten am künftigen Museu del Brodat i Teixit, kurz MUBROT, begonnen. Dafür wird das Erdgeschoss von Ca ses Monges in der Carrer Clavell hergerichtet. In dem früheren Klostergebäude war bislang das Gemeindearchiv untergebracht. Der Umbau soll bis zum Jahresende abgeschlossen sein.

Das Museum widmet sich einem Gewerbe, das die Geschichte des Ortes über Jahrzehnte bestimmte. Die ersten Werkstätten für Maschinenstickerei entstanden in den 1920er-Jahren. Vor allem Frauen fanden dort

Beschäftigung und trugen mit ihrer Arbeit zum Einkommen ihrer Familien bei. Hergestellt wurden unter anderem Tisch- und Bettwäsche, Taschentücher, Blusen und Deckchen. Florale Verzierungen, geometrische Formen, Lochstickereien und traditionelle mallorquinische Muster prägten viele Erzeugnisse.

Gearbeitet wurde häufig in Heimarbeit. Nach einer Unterbrechung während des Spanischen Bürgerkriegs entwickelte sich die Textilherstellung zur wichtigsten wirtschaftlichen Tätigkeit in Sant Llorenç. Ab den 1960er-Jahren kamen zuneh-

mend Souvenirs für den wachsenden Tourismus hinzu. Billigimporte und eine veränderte Nachfrage ließen die Branche in den 1970er- und 1980er-Jahren einbrechen.

An diese Lebens- und Arbeitswelt soll das Museum erinnern. Die Stickereien der Sammlung wurden von Familien aus Sant Llorenç und anderen Teilen Mallorcas gestiftet. Neben der Ausstellung sind Bereiche für Forschung, Konservierung und Bildung vorgesehen. Das Haus soll damit auch den Frauen und Werkstattbetreibern eine Stimme geben, die das Handwerk weiterentwickelten und über Generationen bewahrten. Zeitzeugenberichte werden bereits im Oral-History-Projekt „Memòria, dones i treball“ gesammelt.

Die historische Produktion soll zugleich mit heutigen Ausdrucksformen in Beziehung treten. Diesem Ansatz folgt auch die Kulturveranstaltung BrodArt, die Kunsthandwerk und textile Überlieferung mit zeitgenössischen Arbeiten verbindet. Deren dritte Ausgabe findet vom 23. bis 25. Oktober 2026 an verschiedenen Orten in Sant Llorenç statt.

Cala Bona

Stellplätze nur für Anwohner**Die Gemeinde Son Servera weitet die reservierten Parkzonen aus**

In Cala Bona gibt es einen neuen Parkplatz für Anwohner (ZAR). Die Fläche liegt in der Carrer Pintor Miquel Vives hinter dem Hotel Cala Bona und gehört zu den reservierten Parkzonen, die Son Servera am 1. Mai dieses Jahres eingeführt hat. Solche Zonen gibt es bereits in Son Servera, Cala Millor und Cala Bona. Der zusätzliche Parkplatz soll Bewohnern die Suche nach einem Stellplatz erleichtern und die stark frequentierten Straßen rund um den Hafen entlasten. Gerade während der Touristensaison ist der Park-

druck in Cala Bona hoch. Nach Angaben der Gemeinde reagiert sie mit der neuen Fläche auch auf Erfahrungen aus den ersten Monaten seit Einführung der Anwohnerparkzonen. Weitere Anpassungen sollen sich am Bedarf vor Ort orientieren.

**Manacor****Sprechstunden im Hospital**

Das Krankenhaus Manacor verlegt seine ambulanten Sprechstunden schrittweise in den ersten Stock des neuen Ambulanzgebäudes. Endokrinologie, Chirurgie, Pädiatrie, Traumatologie, Psychiatrie und Gynäkologie sind bereits im September umgezogen. Jetzt folgen die Untersuchungsräume der Urologie und der Hals-Nasen-Ohren-Heilkunde am 5. Oktober. Die Augenheilkunde soll in der Woche um den 15. Oktober wechseln.

Felanitx

Wohnungen für Senioren

Im ehemaligen Altenheim Hospici von Felanitx entstehen acht öffentliche Mietwohnungen für Menschen ab 65 Jahren. Vorrang haben Personen, die seit mindestens zehn Jahren in der Gemeinde leben. Die balearische Wohnungsbaugesellschaft IBAVI hat mit den Vorarbeiten begonnen. Die Wohnungen werden im ersten und zweiten Stock eines Gebäudeteils an der Carrer Sant Alfons eingerichtet. Die Gemeinde hat diesen Teil des früheren Heims Mare de Déu de Sant Salvador zur Verfügung gestellt, der Rest des Hauses wird weiterhin zur Betreuung genutzt. Jede Wohnung bekommt ein Schlafzimmer, ein Bad, eine Küche und einen Wohnbereich. Eine wird für Menschen mit Behinderung angepasst. Hinzu kommen gemeinschaftlich genutzte Räume: eine Waschküche, eine Küche, ein Esszimmer und ein Aufenthaltsraum.

Zunächst stehen ein teilweiser Rückbau und die Sicherung der Gebäudestruktur an. Diese Arbeiten sollen sechs Monate dauern.

Portocolom

Traditionelle Boote in Gefahr

Ärger angesichts neuer Regelungen für restaurierte Bootshäuser

In Portocolom befindet sich die größte Flotte traditioneller Holzboote Mallorcas. Erfasst sind 197 Exemplare, darunter 135 Llaüts, kleinere Bots und die für die Gegend typischen Llanxetes felanitxeres. Einige wurden bereits vor mehr als hundert Jahren gebaut. Die Associació de Barques Tradicionals de Portocolom befürchtet, dass neue Nutzungsregeln den Fortbestand dieses maritimen Erbes gefährden könnten.

Anlass sind die ersten Genehmigungen für die restaurierten Bootshäuser in Sa Bassa Nova 1 und Es Babo. In Sa Bassa Nova liegt die jährliche Gebühr bei 2.862,31 Euro. Das Wasserareal darf jedoch nur vier Monate lang, vom 1. Juni bis zum 30. September, genutzt werden. Während der übrigen Zeit müssen die Eigentümer eine andere Unterbringung finden oder ihre Fahrzeuge an Land lagern.

Umgerechnet auf die erlaubte Saison entspricht die Liegegebühr mehr als 715 Euro pro Monat, wobei darin allerdings auch das Bootshaus enthalten ist. Im weiter innen gelegenen Bereich Es Babo gilt derselbe Tarif, dort

ist das Festmachen für sechs Monate gestattet. In beiden Fällen werden die Stellen nicht als dauerhafte Stammliegeplätze anerkannt, sondern lediglich als zeitlich begrenzte Nutzungsflächen, die mit den Gebäuden verbunden sind.

Nach Angaben des Vereins bedeutet diese Regelung einen deutlichen Bruch mit dem bisherigen Modell. Zuvor konnten die traditionellen Wasserfahrzeuge zu sozial verträglichen Konditionen ganzjährig im Hafen verbleiben. Die lange Lagerung an Land birgt gerade bei alten Holzkonstruktionen Risiken. Ohne einen geeigneten Stellplatz und regelmäßige Pflege kann das Material austrocknen, sodass sich Fugen öffnen und Schäden entstehen.

Die Balearenregierung will nun mit der Associació über mögliche Standorte sprechen. Das kündigte der für Häfen zuständige balearische Minister Juan Manuel Lafuente an. Vorgeesehen ist außerdem eine Vereinbarung zum Schutz des Bestands. Wie viele Plätze reserviert werden sollen, ließ er allerdings offen.

Son Servera

Kampagne für mehr Sauberkeit

Der Kinder- und Jugendrat hat TV-Spots für Recycling gedreht

Welche Abfälle gehören wohin? Und was geschieht mit Dingen, die nicht in die Container passen? In Son Servera beantworten Kinder und Jugendliche solche Fragen in kurzen Werbefilmen. Die Mitglieder des Ende 2025 gegründeten Consell de la Infància, des Kinder- und Jugendrats der Gemeinde, haben eine Kampagne über Mülltrennung, Recycling und den sorgsamen Umgang mit ihrer Umgebung entwickelt.

Die jungen Ratsmitglieder standen nicht bloß vor der Kamera. Seit Anfang

des Jahres planten sie gemeinsam mit dem Rathaus und TV Serverina die Aufnahmen. Sie suchten Drehorte aus, legten die Szenen fest und filmten an verschiedenen Stellen im Gemeindegebiet sowie im Parc Verd. Die fertigen Spots zeigten sie zunächst ihren Familien. Bei der Vorführung stellten die jungen Filmemacher ihren Eltern und Geschwistern gleich selbst auf die Probe: Wie gut kannten sie sich mit Mülltrennung und Entsorgung aus?

Die Filme sollen ein Jahr lang über die sozialen Medien der Gemeinde,



bei Kinovorführungen im Teatre La Unió und im Programm von TV Serverina zu sehen sein. In Schulen sollen sie zeigen, wie die Sammelsysteme richtig genutzt werden und welche Entsorgungsangebote Son Servera bereitstellt.

Die Clips online anschauen über den QR-Code



Die Preise für Transporte ziehen an

Ab 2027 sollen Taxi- und Busfahrten sowie Speditionen teurer werden

Die Verkehrsunternehmen der Balearen bereiten sich wegen stark gestiegener Kraftstoff- und Betriebskosten auf Preiserhöhungen vor. Wie hoch diese ausfallen, steht bislang noch nicht fest. Klar zeichnet sich jedoch ab, dass die Entwicklung zahlreiche Verbraucher auf der Insel treffen dürfte.

Besonders konkret sind die Forderungen der Taxibranche. Der Taxiunternehmerverband Taxis-Pimem hat die balearische Regierung aufgefordert, den neuen mallorcaweiten Einheitstarif sowie die Preise für Überlandfahrten anzuheben. Die höheren Tarife sollen möglichst im Januar 2027 in Kraft treten. Kraftstoff verursacht inzwischen 30 bis 40 Prozent der Kosten eines Taxibetriebs. Eine



regelmäßige moderate Anpassung sei deshalb sinnvoller als ein über Jahre aufgeschobener, entsprechend kräftiger Preissprung.

Auch touristische Busunternehmen kalkulieren für das kommende Jahr neu. Die Preise für 2026 wurden im Voraus mit den Reiseveranstaltern vereinbart und lassen sich während der Saison nicht mehr verändern. Gestiegene Ausgaben für Diesel, Ersatzteile, Reparaturen und neue Fahr-

zeugtechnik müssen die Betriebe daher bislang selbst tragen. Für 2027 rechnen sie mit spürbaren Aufschlägen. Diese könnten neben Flughafen transfers und organisierten Ausflügen auch Busfahrten von Schulklassen betreffen.

Unter Druck stehen außerdem Fuhrunternehmen und Speditionen.

Vor allem kleine Betriebe können höhere Kosten häufig nur schwer an große Auftraggeber weitergeben. Zugewogene staatliche Hilfen sind nach Angaben des balearischen Transportverbandes FEBT noch nicht ausgezahlt. Steigende Frachttarife könnten letztlich auch Waren des täglichen Bedarfs verteuern, da nahezu alle Güter per Schiff und Lastwagen auf Mallorca gelangen. ◀

Nächster Schritt für Fahrzeugbegrenzung

Im Dringlichkeitsverfahren durchläuft der erste Entwurf die Ausschüsse

Die geplante Begrenzung der Fahrzeuge auf Mallorca hat die erste parlamentarische Hürde genommen. Consell-Präsident Llorenç Galmés stellte den Gesetzentwurf im Balearenparlament vor, das mit den Stimmen von PP, Més per Mallorca, Podemos, Sa Unió und PSIB die Beratung im Dringlichkeitsverfahren beschloss. Vox enthielt sich. Damit beginnt die letzte institutionelle Etappe vor einer möglichen Einführung im Jahr 2027.

Der Entwurf muss zunächst die zuständigen Ausschüsse durchlaufen. Dort können die Fraktionen Änderungsanträge einreichen, bevor weitere Abstimmungen folgen. Anschließend geht die Vorlage an den Consell de Mallorca zurück, der sie

endgültig verabschieden soll. Die PP hofft auf eine Entscheidung zwischen November und Dezember.

Das Gesetz schafft den rechtlichen Rahmen für Beschränkungen. Der Consell könnte künftig jährlich oder im Zweijahresrhythmus festlegen, wie viele Fahrzeuge auf die Insel gebracht werden und dort bleiben dürfen. Vorgesehen ist außerdem eine Obergrenze für Mietwagen. Parallel arbeitet das Mobilitätsressort an einer Verordnung und an einer abschreckenden Gebühr für Autos, die nicht auf Mallorca versteuert werden. Die konkreten Höchstzahlen stehen somit noch nicht fest.

Galmés begründete das Vorhaben mit der zunehmenden Belastung des Straßennetzes. Einer 2023 erstell-

ten Untersuchung zufolge gelangen jährlich etwa 400.000 Fahrzeuge über Mallorcas Häfen auf die Insel. Das sind 108 Prozent mehr als 2017. Mallorca könne nicht unbegrenzt weiterwachsen, erklärte der Consell-Präsident.

Grundsätzliche Zustimmung kommt auch von der linken Opposition, die jedoch das langsame Vorgehen kritisiert und Galmés wahltaktische Motive vorwirft. Die Verkehrsprobleme hätten sich während der Verzögerung weiter verschärft. Vox erkennt den Handlungsbedarf ebenfalls an, lehnt Zugangsbeschränkungen und Gebühren jedoch als falsche Lösung ab. Nach Auffassung der Partei beeinträchtigen sie die Bewegungsfreiheit spanischer Bürger. ◀



Alpenküche in Cala Ratjada

Man kann sich fragen, warum man in Spanien deutsch-österreichisch-schweizerische Küche essen sollte, wo es doch Tapas, Paellas und mediterran-mallorquinische Küche zuhauf gibt. Die Antwort: Weil es schmeckt!

Cala Ratjada ist beliebt – bei Touristen, die in Scharen kommen, und bei Residenten. Die Gründe sind vielfältig. Das frühere Fischerdorf hat sich in weiten Teilen seinen ursprünglichen Charme bewahrt, vor allem am Hafen. Es gibt schöne, wenn auch in der Saison überlaufene Strände, viele Geschäfte und – nicht zu vergessen – eine reichhaltige Gastroszene. An der Hauptgeschäftstraße Carrer Agulla, die rechtwinklig zum Hafen verläuft und diesen mit der Cala Agulla verbindet, liegt unweit des örtlichen Kulturzentrums Cap Vermell das Restaurant Heidi Schnitzelhütte. Die drei Worte „Heidi“, „Schnitzel“ und „Hütte“ legen eine Vermutung nahe, mit der man auch absolut Recht hat. Zum einen ist ein Schweizer Paar, Simone Wenk und Jürgen Lanker, die Betreiber, zum anderen ist das Lokal samt Terrasse recht rustikal mit viel Holz und karierten Tischdecken alpenländisch ausgestattet, und drittens gibt es Schnitzel in mehreren Varianten vom Huhn, vom Schwein und vom

Rind, als Cordon Bleu und in der überbackenen Matterhorn-Version. Dazu Schweizer Spezialitäten wie Chässpätzli, Zürcher Kalbsgeschnetzeltes mit Champignon-Rahmsauce und Röschi sowie Röschi in der elaborienten Version als Röschi Matterhorn mit Raclette-Chäs überbacken.



Und natürlich heißen die Salate Heidi (Wurst-Käsesalat), Geissenpeter (karamellisiert mit Ziegenkäse) und Alpöhi (mit Schnitzelstreifen vom Huhn oder Schwein), und als süßer Abschluss lockt ein Apfelstrudel. Doch damit nicht genug. Denn saisonal ergänzen auch andere Gerichte die Karte wie winterliche Rouladen mit Rotkohl und Klößen und Käse-

fondue, Lammbraten, Risotto, weitere Schweizer Spezialitäten sowie frühlingshafte Spargelgerichte. Alles in Allem gehobene Hausmannskost oder auch gutbürgerliche Küche mit kleinen Verfeinerungen. Tipp: Als Beilage sollten Sie unbedingt die knusprigen Bratkartoffeln mit Zwiebeln und Speck probieren. Vor allem Residenten freuen sich über eine heimatliche Abwechslung für die Geschmacksnerven. Von den Spaniern, die „unsere“ Küche lieben, einmal ganz abgesehen. Die verwendeten Produkte wie etwa das Fleisch sind von hoher Qualität, die Panade ist so wie sie sein sollte, gebraten werden die Schnitzel in Butterschmalz, und der Rest der Speisekarte ist ebenfalls überzeugend. Ein herzliches Gastgeberpaar (mit Jürgen Lanker als gelerntem Koch, der zwar nicht selbst kocht, aber den Stil und die Rezepte geprägt hat), freundlicher Service und angenehmes Ambiente komplettieren den positiven Gesamteindruck. Wer es sich mit den Gerichten lieber zuhause gemütlich machen will, kann auch die Take Away-Möglichkeit in Anspruch nehmen. ◀

Heidi Schnitzelhütte
C/. de l'Agulla, 48, Cala Ratjada
Tel.: 680 133 381
www.schnitzelhutte.ch

Mallorquinisch kochen

Fideuà mit Sepia
und Garnelen

Mit Maria Riera

Kaum ein Gericht verkörpert den mediterranen Geschmack besser als eine gute Fideuà. Dieses traditionelle und schnell zuzubereitende Rezept ist einfach nachzukochen. Hier zeigt sich, dass man mit einem guten Sofrito, einer schmackhaften Fischbrühe und wenigen Zutaten ein Gericht zaubern kann, das für ein schnelles Mittagessen ebenso taugt wie für eine festliche Tafel.

ZUBEREITUNG

Zunächst die Garnelen in einer großen Pfanne oder Paella-Pfanne im Öl kurz anbraten. Sobald sie Farbe angenommen haben herausnehmen und beiseitestellen. Im selben Öl die Sepia einige Minuten braten und ebenfalls herausnehmen. So entsteht bereits ein wunderbares Aroma.

Anschließend den fein gehackten Knoblauch, die fein gehackte oder geriebene Zwiebel und die in kleine Stücke geschnittene Paprika in dasselbe Öl geben. Alles bei niedriger Hitze langsam garen, bis das Gemüse weich und glasig ist.

Wenn das Sofrito gut durchgegart ist, das Paprikapulver hinzufügen und kurz unterrühren. Sofort den Weißwein angießen und den Alkohol verdampfen lassen. Danach die passierten Tomaten dazugeben und einige Minuten weiterkochen, bis eine sämige, gut eingekochte und aromatische Mischung entsteht.

Nun die beiseitegestellte Sepia wieder hinzufügen und alles kurz vermengen. Anschließend die Fideuà-Nudeln dazugeben und unter ständigem Rühren bei niedriger Hit-



ze anrösten, bis sie goldbraun sind. Dabei gut aufpassen, dass sie nicht anbrennen. Sobald die Nudeln eine leicht dunkle, geröstete Farbe angenommen haben, nach und nach die Fischbrühe angießen. Am besten verwendet man die Brühe heiß. Die Nudeln nach den Angaben des Herstellers garen, in der Regel etwa 8 bis 10 Minuten.

Etwa zwei Minuten vor Ende der Garzeit die beiseitegestellten Garnelen hinzufügen. So werden sie warm, behalten aber ihre zarte Konsistenz.

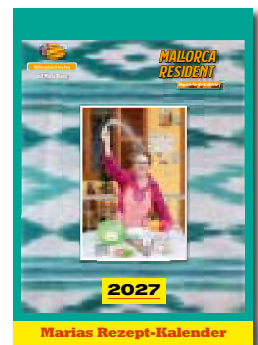


Zum Schluss den Herd ausschalten und die Fideuà vor dem Servieren einige Minuten ruhen lassen.

BON PROFIT!

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

Die 12 besten Rezepte der vergangenen Monate gibt es jetzt auch als Wandkalender (Größe A5) für 2027.



Erhältlich für 12.50 Euro in unserer Redaktion in Porto Cristo und in unserem Online-Shop:



Zutaten für 4 Portionen:

- 250 g geschälte Garnelen oder Riesengarnelen
- 1 küchenfertige Sepia, in kleine Stücke geschnitten
- 2 Esslöffel passierte Tomaten
- 1 Prise edelsüßes Paprikapulver
- Fideuà-Nudeln, ca. Nummer 4
- 1 Liter Fischbrühe
- ½ grüne Paprikaschote
- 1 kleine Zwiebel
- 2 Knoblauchzehen
- 1 Glas Weißwein
- 2 Esslöffel Olivenöl
- Salz, Pfeffer



Christina Schönlein von Vino de la Isla nimmt Sie an dieser Stelle mit auf eine Entdeckungsreise in die Welt der Weine

Werbepartner



Das Etikett

Ich gebe es zu: Auch ich habe schon einen Wein gekauft, weil mir das Etikett gefiel. Aber wie groß ist dessen Einfluss tatsächlich? Darüber spreche ich mit Till Rauba, Sommelier und bei Château Vino de la Isla auch für den Bereich Private Label zuständig. Seine Einschätzung überrascht mich: Rund 70 Prozent der Wein-Laien lassen sich beim Kauf vom Etikett leiten.

Kein Wunder, dass sich die hiesige Weinwelt einiges einfallen lässt. Mallorquinische Tiernamen oder Sprichwörter sollen Aufmerksamkeit für lokale Weine wecken. Einen Rückschluss auf den Geschmack erlaubt die Gestaltung allerdings nicht. Dafür muss man den Wein schon probieren. Als Brand Ambassador beschäftige ich mich inzwischen täglich mit Wein, doch auch für mich ist spannend, was ein Etikett alles erzählen muss. Alkoholgehalt, Sulfite und auch Kalorien sind Pflichtangaben. Seit 2024 müssen sie sogar in einem QR-Code abgebildet sein. Bezüglich Herkunft schreibt Vino de la Tierra „Mallorca“ als kleinste geographi-

sche Angabe vor, Namen von Orten, einzelner Fincas oder Bergen dürfen nicht herausgestellt werden.

Besonders fasziniert mich die Idee, seinen eigenen Wein in Händen zu halten. Dazu muss ich kein eigenes Weingut besitzen. Château Vino de la Isla bietet bereits ab 18 Flaschen



die Möglichkeit, sich ein privates Label zu erstellen. Bei einer Verkostung kann man auswählen, welcher Wein am besten zum Anlass oder zum Unternehmen passt. Flaschenform und -größe bestimmen das Format des Etiketts. Üblicherweise liefern Kunden die fertige Gestaltung und erhalten dafür die genauen Maße, bei Bedarf unterstützen unsere Experten die Kunden bei der Umsetzung. Die Einsatzmöglichkeiten sind viel-

fältig: Hochzeiten, Geburtstage und Jubiläen gehören ebenso dazu wie Networking-Events oder Firmenveranstaltungen. Unternehmen nutzen die Flaschen für ihr persönliches Branding, als Geschenk für Kunden oder Mitarbeiter. Und nicht zu vergessen, dass in acht Wochen die Adventszeit beginnt. Als Weihnachtsgeschenk sind solche persönlichen Weine unschlagbar.

Wenn ein Etikett schon im Weinregal darüber entscheiden kann, zu welcher Flasche wir greifen, bekommt es mit einem persönlichen Branding noch einmal eine ganz andere Bedeutung. Dann macht es nicht nur neugierig auf den Wein, sondern erzählt bereits vor dem ersten Schluck eine ganz eigene Geschichte. ◀



Château Vino de la Isla
MA-15, Salida 20
07210 Algaida

Gestalten Sie Ihr eigenes Etikett

Über den QR-Code erhalten Sie Informationen und können uns Ihre Ideen direkt mitteilen

Di-Sa 13-18 Uhr
Tel: +34 629 686 741
privatelabel@isla.wine





Im Trend: Der Study

Ein Schreibtisch, ein Bürostuhl, ein Regal – fertig ist das Arbeitszimmer? Es geht auch wohnlicher. Der klassische „Study“, wie man ihn aus britischen Häusern kennt, war nie ausschließlich zum Arbeiten gedacht. Er war Bibliothek, Rückzugsort und privates Refugium zugleich.

Ein Zimmer, in dem man schreibt und liest, seine Gedanken ordnet oder sich einfach für eine Weile zurückzieht. Genau diese Mischung macht den Study heute wieder interessant. Anders als das nüchterne Homeoffice darf er ausdrücklich gemütlich sein. Neben dem Schreibtisch gehören Bücher, ein bequemer Sessel, eine gute Leseleuchte und persönliche Dinge dazu. Bilder, Erinnerungsstücke oder Fundstücke von Reisen machen deutlich: Hier befindet sich kein funktionaler Büroplatz, sondern ein Raum, der seinem Bewohner gehört.

Das klassische Vorbild mit dunklem Holz, schweren Ledersesseln, Waldgrün, Bordeaux und dicken Vorhängen passt allerdings nur bedingt in ein mediterranes Haus. Unter mallorquinischer Sonne kann aus gediegener Behaglichkeit schnell optische Schwere werden. Die Idee des Study lässt sich deshalb wunderbar

übersetzen: mit hellen Holzmöbeln, Leinen und Baumwolle, Naturtönen, Weiß, Sand oder einem zurückhaltenden Salbeigrün. Ein leichter Sessel aus Geflecht ersetzt den schweren Ohrensessel, offene Regale wirken luftiger als eine massive Bücherwand. Auch Keramik, Körbe und Naturstein holen das mediterrane Umfeld ins Zimmer.

Dabei braucht ein Study nicht zwingend vier eigene Wände. Auch eine ruhige Ecke im Wohn- oder Schlafzimmer kann diese Aufgabe übernehmen. Ein Sekretär oder schmaler Schreibtisch, einige Bücherborde, eine schöne Lampe und ein Sessel grenzen den Bereich optisch vom übrigen Raum ab.

Entscheidend ist ohnehin weniger die Einrichtung als die Haltung dahinter. Im Study muss nicht jede Minute produktiv sein. Hier darf man lesen, Musik hören, Briefe schreiben, Pläne schmieden oder mit einem Kaffee aus dem Fenster schauen. Gera-

de darin unterscheidet er sich vom gewöhnlichen Homeoffice: Er ist nicht nur Arbeitsplatz, sondern ein persönlicher Rückzugsort im eigenen Zuhause. ◀

Extra-Tipp: Stellen Sie den Schreibtisch möglichst nicht mit dem Blick zur Wand. Seitlich zum Fenster oder frei im Raum platziert, wirkt es wohnlicher – und Tageslicht gibt es obendrein.


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

Die geheime Ernte

Tomaten, Paprika und Sommerblumen haben ihre beste Zeit hinter sich. Doch bevor vertrocknete Blütenstände und überreife Früchte auf dem Kompost landen, lohnt ein zweiter Blick.

Im Garten lässt sich hervorragend Saatgut für die nächste Saison gewinnen – kostenlos und häufig von Pflanzen, die mit den Bedingungen am eigenen Standort bereits bestens zurechtgekommen sind.

Besonders einfach gelingt das bei Ringelblumen, Schmuckkörbchen, Zinnien, Sonnenblumen und Kapuzinerkresse. Die Samenstände sollten möglichst an der Pflanze vollständig ausreifen und trocken werden. Gesammelt wird an einem trockenen Tag, am besten nicht unmittelbar nach Regen oder in der feuchten Morgenluft. Anschließend breitet man die Samen einige Tage auf Papier aus, damit verbliebene Feuchtigkeit entweichen kann. Direkte Sonne und große Hitze sind zum Trocknen ungeeignet. Größere Samen sind ausreichend trocken, wenn sie sich hart anfühlen und sich nicht mehr mit dem Fingernagel eindrücken lassen. Auch bei Gemüse funktioniert die eigene Saatgutgewinnung. Bohnen und Erbsen bleiben dafür an der Pflanze, bis die Hülsen trocken und

brüchig sind. Bei Paprika und Chili stammen die Samen aus vollständig ausgereiften Früchten. Tomatensamen benötigen etwas mehr Arbeit: Samen samt Fruchtfleisch herauslösen, einige Tage mit wenig Wasser in einem Glas stehen lassen, anschließend gründlich abspülen und trocknen. Durch diese Fermentation löst sich die keimhemmende Schicht um die Samen.

Wichtig ist die Sorte. Bei samenfesten Sorten entstehen im kommenden Jahr Pflanzen mit weitgehend denselben Eigenschaften. Bei F1-Hybriden kann die nächste Generation dagegen deutlich anders ausfallen. Ein Blick auf das ursprüngliche Sammentütchen schafft Klarheit.

Gesammelt werden sollte nur von kräftigen, gesunden Pflanzen. Am besten markiert man besonders schöne Exemplare bereits während der Saison und lässt einige Früchte oder Blüten gezielt für die Saatgutgewinnung ausreifen.

Für die Lagerung eignen sich Papiertütchen oder Briefumschläge, beschriftet mit Sorte und Erntejahr. Sie gehören an einen trockenen, dunklen und kühlen Ort. ◀

Extra-Tipp: Saatgut testen: Einige Samen auf feuchtes Küchenpapier legen, warm halten und beobachten, wie viele davon keimen. Ist die Quote niedrig, wird später einfach dichter ausgesät.

Text: Franziska Brüning, Foto: magnific



Alles aus einer Hand.
Ihr Rundum-Service für Heim & Garten
an der Ostküste Mallorcas

**IMMOBILIEN
VERKAUF & -VERMIETUNG**

POOLSERVICE

GARTENARBEITEN

RENOVIERUNG & UMBAU

627 214 192

MallorcaTz Sa Coma S.L.
Persönlich. Zuverlässig. Professionell.

www.mallorcatz.com info@mallorca-tz.es





Auf Mallorca hat die Quitte im Herbst einen ganz besonderen Auftritt. Als Codonyat gehört sie zu den traditionellen Vorräten – und macht später mit Käse eine ebenso gute Figur wie im Gebäck.

Codonyat ist kurz gesagt schnittfeste Marmelade: Gekochtes Quittenfruchtfleisch und Zucker werden so lange eingekocht, bis eine dicke Masse entsteht, die beim Abkühlen fest wird. Ihre Farbe reicht von Bernstein bis Dunkelrot, ihre Konsistenz erinnert an kompaktes Gelee. Traditionell wird Codonyat in flache Formen gefüllt und später in Scheiben oder Stücke geschnitten. Man isst es pur, kombiniert es mit Käse oder verwendet es für Gebäck und Süßspeisen. Auf Spanisch heißt der mallorquinische Herbstklassiker „dulce de membrillo“ oder „carne de membrillo“.

Früher hatte die süße Spezialität einen sehr praktischen Nutzen. Codonyat machte einen Teil der herbstlichen Ernte über Monate haltbar und füllte die Vorratskammern für den Winter. Auf Mallorca wurde es deshalb in vielen Haushalten selbst gekocht. Familienrezepte bestimmten, wie süß, dunkel oder fest das Ergebnis ausfiel, und wie bei vielen traditionellen Gerichten galt das eigene Rezept als das beste.

Die Zutatenliste fällt erfreulich kurz aus, die Zubereitung weniger. Das gekochte Fruchtfleisch wird püriert, abgewogen und mit Zucker langsam eingekocht. Auf ein Kilo Fruchtmasse kommt bis zu ein Kilo Zucker, manche Rezepte verwenden weniger. Nun heißt es rühren. Und weiter rühren. Die Masse wird zunehmend dick, nimmt ihre charakteristische rötliche Farbe an und blubbert irgendwann so schwerfällig im Topf, dass der Holzlöffel ordentlich zu tun bekommt. Eine alte Garprobe ist entsprechend unkompliziert: Bleibt der Löffel aufrecht in der Masse stehen, ist das Codonyat fertig.

Der mallorquinische Klassiker liebt vor allem Käse. Ein Stück Codonyat neben mildem Frischkäse ergibt einen unkomplizierten Nachtisch, zu gereiftem Käse sorgt seine Süße für einen reizvollen Kontrast. Auch zusammen mit Joghurt lässt er sich als Dessert servieren. Er findet sich als Füllung oder Belag in Kuchen und verschiedenen Süßigkeiten der Herbst- und Weihnachtszeit. Codonyat kann auch herzhaft: Als Begleitung zu Wild, oder Schweinefleisch sorgt sein kräftiges Fruchtaroma für einen spannenden Gegenpart.

Die Idee, Früchte auf diese Weise haltbar zu machen, reicht weit

zurück. Vergleichbare Zubereitungen kannten bereits Griechen und Römer, damals unter anderem mit Honig gesüßt. Später gehörten feste Fruchtkonserven zur Haus- und Klosterküche. Im 17. Jahrhundert war die „carne de membrillo“ bereits so geläufig, dass Cervantes sie im zweiten Teil des „Don Quijote“ erwähnte: Sancho Panza bekommt etwas davon angeboten, um seinen Magen zu beruhigen. ◀

Wussten Sie schon, dass ...

- ... Codonyat ganz ohne Gelatine schnittfest wird? Dafür sorgt der hohe natürliche Pektingehalt der Quitte.
- ... Quittenkonfekt im Mittelalter bei Festmahlen von Königen und Adligen als Statussymbol galt?
- ... die spanische Bezeichnung „carne de membrillo“ wörtlich übersetzt „Quittenfleisch“ heißt und sich der katalanische Name Codonyat von dem Wort *codony* (Quitte) ableitet, welches seinerseits vom lateinischen *cotōneum* und dem griechischen *kydonion* (κυδώνιον) abstammt?



Ganzheitliche Gesundheits-Tipps von
der Osteopathin Martina Möbert

Werbepartner
ARZTZENTRUM
CALA D'OR



Die Schilddrüse – Kraftwerk unseres Lebens

Die Schilddrüse ist ein hormonbildendes Organ mit zentraler Bedeutung für unseren Stoffwechsel, Energiehaushalt, die Wärmeregulation sowie die Funktion von Herz, Muskulatur und Psyche. Sie arbeitet eng mit anderen Hormondrüsen zusammen. Gerät dieses empfindliche Hormonsystem aus dem Gleichgewicht, kann der gesamte Organismus betroffen sein.

Man unterscheidet zwischen einer Unterfunktion und einer Überfunktion. Bei der Hypothyreose (Unterfunktion) arbeitet die Schilddrüse zu langsam. Typisch sind Erschöpfung, Frieren, ungewollte Gewichtszunahme trotz geringem Appetit, Verstopfung und Blähungen sowie Antriebslosigkeit. Die Haut ist eher blass und teigig geschwollen. Bei der Hyperthyreose (Überfunktion) produziert die Schilddrüse zu viele Hormone. Nervosität, innere Unruhe, Schlafprobleme ungewollter Gewichtsverlust, Herzrhythmusstörungen, vermehrtes Schwitzen und Durchfälle sind häufige Folgen. Auch Autoimmunerkrankungen wie Hashimoto oder Morbus Basedow spielen eine wichtige Rolle und werden durch gezielte Untersuchungen Ihres behandelnden Endokrinologen

(Facharzt für Hormonstörungen) unterschieden. Dafür werden Laboruntersuchungen, insbesondere der Werte TSH, fT3, fT4, gemacht, um die Funktion der Schilddrüse zu beurteilen. Zusätzlich werden, bei Verdacht, Antikörper getestet. Eine Ultraschalluntersuchung, um Grösse, Struktur oder Knoten zu beurteilen sowie eine Szintigrafie können noch mehr Aufschluss geben.

Eine Schilddrüsenfunktionsstörung entwickelt sich häufig schleichend. Daher ist es ratsam, bei anhaltenden oder sich verschlechternden Beschwerden der genannten Symptome Ihren Arzt aufzusuchen.

Osteopathische und naturheilkundliche Verfahren dienen begleitend der Regulation und Unterstützung des Körpers. Für die Produktion von Schilddrüsenhormonen sind Mikronährstoffe wie Jod, Selen, Eisen, Zink und Vitamin D essenziell. Die vegetative Versorgung der Schilddrüse erfolgt unter anderem über den Nackenbereich, die Halswirbelsäule sowie den Vagusnerv. Blockaden der Halswirbelsäule können vielfältig Einfluss auf das vegetative Nervensystem und die Schilddrüsenregulation haben. Die Vagusnerv-Therapie sowie die Atlastherapie

stellen hierbei einen geeigneten naturheilkundlichen Therapieansatz dar. Ziel ist es, Spannungen zu regulieren, das vegetative Nervensystem zu beruhigen und die Selbstregulation des Körpers zu fördern. ◀

Begleitende Maßnahmen:

- Osteopathie; Akupunktur; Homöopathische Begleittherapie
- Reiz-Reflextherapie
- Vagusnerv-Therapie
- Vermeiden Sie Kaffee, Alkohol und Zucker
- Weniger tierisches Eiweiss
- mehr basenreiche Kost
- Sonneneinstrahlung der Schilddrüse meiden

Die osteopathischen Impulse verstehen sich als begleitende Anregungen für Ihr Wohlbefinden und ersetzen nicht die ärztliche Abklärung Ihrer Beschwerden.



Dr. Christoph Küster (Ästhetische Medizin)
Tel +34 601199999
Martina Möbert (Osteopathie)
WA +34 613743318
Av. Benvinguts 23
07660 Cala d'Or
www.arztzentrum.es
www.osteopathie-mallorca.net



Männergesundheit

Männer und Gesundheit – das ist nicht immer eine innige Beziehung. Rückenschmerzen werden ausgesessen, der Check-up auf später verschoben und über Beschwerden spricht man erst, wenn sie sich nicht mehr ignorieren lassen. Auch das alte Rollenbild, stark sein zu müssen und keine Schwäche zu zeigen, hält viele Männer davon ab, rechtzeitig ärztlichen Rat oder Unterstützung zu suchen.

Dabei geht es längst nicht nur um einzelne Krankheiten. Herz und Kreis-

lauf, Ernährung, Bewegung, Schlaf, seelische Belastungen, Sexualität und altersbedingte Veränderungen gehören ebenso zur Männergesundheit wie regelmäßige Vorsorge. Früh erkannt, lassen sich viele gesundheitliche Probleme besser behandeln oder sogar vermeiden. Wer informiert ist, kann zudem selbstbewusster entscheiden, welche Untersuchung oder Therapie für ihn infrage kommt.

Klaus Kronewitz weiß aus eigener Erfahrung, wie wichtig verständliche Informationen und ein offenes Gespräch

auch für Männer, die sich bislang kaum mit Vorsorge beschäftigt haben. ◀

Treff Männergesundheit

Das erste Treffen für den Stammtisch Männergesundheit findet am **15. Oktober um 17 Uhr** im Galerieraum des Mallorca Resident, C/dels Navegants 1 in Porto Cristo, statt. Anmeldung, auf Wunsch anonym, per WhatsApp unter:

+34 689 671 591.

Text: Christiane Sternberg, Foto: privat



seit 2001

**medizinische Versorgung
vom Säugling
bis ins hohe Alter**

www.ambulanta-mallorca.com

- ✓ **großes Therapie- & Diagnosespektrum**
Schmerztherapie, Allergie, Haut, Bandscheiben,...
- ✓ **eigenes Labor**
Auswertung in wenigen Minuten
- ✓ **modernste Ausstattung**
EKG, Ergometrie, Lungenfunktion, Ultraschall
- ✓ **Kardiologie, HNO und Kinderheilkunde**
Notfalldiagnostik, Infarkt, Thrombose, Schlaganfall, Urin, Ohrspülung,...
- ✓ **individuelle Check-Ups für jedes Lebensalter**
Infusionen, Vitamine, Aufbauspritzen, Longevity

24h +34 627 934 717

sind. Als er vor zehn Jahren die Diagnose Prostatakrebs erhielt, fühlte er sich überfordert und sollte binnen 14 Tagen operiert werden. Erst eine Selbsthilfegruppe half ihm, seine Möglichkeiten zu verstehen und wieder klarer zu denken. Seit Jahren leitet er in Berlin selbst eine solche Gruppe. Unterstützung erhielt die Initiative dort kürzlich sogar vom Team von Hertha BSC (Foto), das dem Thema zusätzliche Aufmerksamkeit verschaffte.

In seiner zweiten Heimat Mallorca möchte Kronewitz nun einen lockeren Stammtisch für Männergesundheit aufbauen: keine schwere Gesprächsrunde, sondern ein geschützter Ort für Fragen, Erfahrungen und verlässliche Orientierung –



Ihre individuelle und moderne
Physiotherapie im Nordosten
Mallorcas.

(Praxis im Pula Golf)

In Deutschland und Spanien
staatlich anerkannter

**PHYSIOTHERAPEUT
PHILIPP BAUCHROWITZ**

+34 681 96 95 62

physiohealth.mallorca@gmail.com
www.physiohealth-mallorca.com



Meditation

Text und Foto: Christiane Sternberg

Still sitzen, an nichts denken und möglichst schnell tiefenentspannt sein? Meditation funktioniert anders. Im Kern geht es darum, die Aufmerksamkeit bewusst zu lenken und dadurch Ruhe, Klarheit und eine bessere Wahrnehmung des eigenen Erlebens zu fördern.

Die Wurzeln der Meditation reichen Jahrtausende zurück und liegen unter anderem in hinduistischen und buddhistischen Traditionen. Inzwischen ist Meditation längst auch in der westlichen Gesundheitswelt angekommen.

Programme wie die „Mindfulness-Based Stress Reduction“ (MBSR) verbinden meditative Übungen mit moderner Stressbewältigung. Studien zeigen mögliche positive Effekte bei Stress, Schlafproblemen, Ängsten und depressiven Beschwerden. Auch bei chronischen Schmerzen und erhöhtem Blutdruck kann regelmäßiges Meditieren unterstützend wirken.

Dabei ist Meditation weder Schlaf noch einfach Entspannung. Achtsamkeit hingegen lässt sich als Grundprinzip verstehen: bewusst wahrnehmen, was gerade geschieht, ohne es sofort zu bewerten.

Für den Einstieg reichen drei bis fünf Minuten täglich. Setzen Sie sich bequem und aufrecht hin, entspannen Sie die Schultern und beobachten Sie Ihren Atem. Wandern die Gedanken zur Einkaufsliste oder zum nächsten Termin, ist nichts schiefgegangen: Nehmen Sie es wahr und kehren Sie zum Atem zurück. Alternativen sind ein langsamer Körperscan, bei dem die Aufmerksamkeit nacheinander durch einzelne Körperregionen vom Kopf bis zu den Füßen wandert, die Wiederholung eines Mantras oder eine Gehmeditation.

Letztere lässt sich auf Mallorca besonders schön ausprobieren: auf einem

Küstenpfad, zwischen Olivenbäumen oder an einer ruhigen Cala. Konzentrieren Sie sich auf jeden Schritt, Geräusche, Gerüche und den Wind auf der Haut. Selbst der Morgenkaffee kann zur kleinen Achtsamkeitsübung werden.

Wichtig ist Regelmäßigkeit statt Ehrgeiz. Niemand muss den Kopf „leer bekommen“. Ein fester Zeitpunkt erleichtert die Routine. Wer tiefer einsteigen möchte, findet auf Mallorca Retreats, Meditationskurse und therapeutisch begleitete Angebote. ◀



CAN AGUSTIN

**Coaching mit Herz, Vertrauen
und fachlich fundiert**

AUF MALLORCA & ONLINE

Traumasesibles Coaching

Sicherer Raum für echte Veränderung

Neurodivergenz-Coaching

Deinen eigenen Weg finden und leben

Beziehungs- und Paarberatung

Auf Wunsch auch pferdegestützt

5% Rabatt auf dein erstes Coaching

COACHING26

➔ Code bitte bei der Buchung angeben



Lerne uns kennen und erfahre mehr
über unser Coaching-Angebot:

www.canagustin.com

Saison der Goldmakrele



Im Oktober gehören Llampuga, Rotbarbe und Verderol zu den wichtigsten Fängen der Berufsfischer von Cala Bona. Die Saison verläuft je nach Art unterschiedlich. Gut sieht es für die Llampuga aus, berichtet Esteban Rubio von der Cofraria de Pescadors, der Fischerinnung von Porto Cristo und Cala Bona. Die Tiere erreichen eine gute Größe. Der Verkaufspreis liegt derzeit zwischen sechs und zehn Euro pro Kilogramm.

Die Llampuga, die Goldmakrele, wird vor Mallorca im Spätsommer und Herbst gefangen. Dabei kommt eine traditionelle Methode zum Einsatz. Die Fischer bringen Capcners aus: schwimmende Vorrichtungen, die Schatten erzeugen. Darunter sammeln sich zunächst kleinere Fische, die Llampugas anlocken. Den Schwarm umschließt anschließend ein Netz. Das Fleisch der Goldmakrele ist fest, aromatisch und vielseitig verwendbar. Man kann es grillen, braten oder für Eintöpfe verwenden. Ein mallorquinischer Klassiker ist Llampuga amb pebres, bei dem der Fisch zusammen mit Paprika, Tomaten und Kartoffeln zubereitet wird. Bei der Rotbarbe, auf Mallorca Salmonete genannt, sind die bisherigen Fänge gering. Die Fischer rechnen

damit, dass sich die Lage bessert, sobald das Meer weiter abkühlt. Rotbarben werden mit Schlepp- oder Trammelnetzen gefangen. Letztere gelten als schonender: Sie werden

bei Sonnenaufgang oder Sonnenuntergang für einige Stunden ausgelegt und danach vorsichtig eingeholt. Die einzelnen Fische kommen dadurch in gutem Zustand an Land. Rotbar-



Somar
RESTAURANTE
EST. 2006

The Restaurant of **PARQUE MAR**
APARTAMENTOS CALA D'OR MALLORCA

Wo Meer und Genuss zusammenkommen.

Im neugestalteten SOMAR genießen Sie Frühstück, Mittag und Abendessen mit traumhaftem Meerblick - auf der Terrasse und im stilvollen Innenbereich. Unsere sorgfältig zubereiteten Köstlichkeiten überzeugen mit frischen Zutaten, viel Liebe zum Detail und internationalen Gerichten in bester Qualität.

Frühstück · Mittag · Abendessen
Für unsere Hotelgäste & externe Gäste



Wine Tastings & Candle-Light-Dinner "on the rocks"



Hochzeitszeremonien mit Sektempfang



Live Musik - beim Abendessen auf unserer Terrasse



Seminare & Workshops mit Catering



Solovos Ambiente zum Wohlfühlen & Genießen

Tel. +34 690 222 853 | restaurant@parquemar.com | www.somarmallorca.com

ben ernähren sich überwiegend von kleinen Krebsen und Krabben. Das verleiht ihrem Fleisch einen ausgeprägten Geschmack nach Meer und Meeresfrüchten.

Der Verderol, die mallorquinische Bezeichnung für die junge Bernsteinmakrele, wird im Oktober ebenfalls erwartet. Seine Saison hat in Cala Bona noch nicht richtig begonnen, doch die Fischer gehen von guten Fängen aus. Verderol ist gewöhnlich preiswerter und in größeren Mengen erhältlich. Sein saftiges, festes Fleisch eignet sich gut zum Grillen oder Braten. Damit es nicht trocken wird, sollte es nur kurz gegart werden.

Der Raor gehört zu den teuersten Saisonfischen Mallorcas. In Cala Bona widmet sich allerdings kein Berufsfischer gezielt diesem Fang. In den Märkten kostet er etwa 80 bis 100 Euro pro Kilogramm. „Die beste und praktisch einzige Art, ihn zuzubereiten, ist das Frittieren“, sagt Este-



Reicher Fang: Der Oktober ist der Monat der Goldmakrele (Llampuga). Die Rotbarbe (Salmonete; kleines Foto) haben durch ihre Ernährung einen feinen Meeresgeschmack

ban. Manche Köche wenden ihn zuvor leicht in Mehl, andere geben ihn ohne Mehl direkt in heißes Öl. Die einfache Zubereitung bewahrt den feinen Eigengeschmack und die zarte Beschaffenheit seines Fleisches. ◀

Fisch-Direktverkauf Peix des Port, Mole von Cala Bona Mi+Fr 10.30-12 Uhr
WhatsApp-Anfragen unter: +34 673 383 131
Aktuelles Angebot und Öffnungszeiten über Facebook (siehe QR-Code)



Werbepartner

Tapas – das spanische Lebensgefühl

Tapas haben eine wundebare Eigenschaft: Sie machen das Essen zu einem geselligen Erlebnis. Statt dass jeder seinen eigenen Teller hütet, wandern Schälchen über den Tisch, man kostet voneinander, entdeckt einen neuen Favoriten und bestellt kurzerhand noch etwas nach. Im Tr3nta-1 in Porto Cristo wird dieses spanische Lebensgefühl besonders genussvoll gepflegt – mit mediterranen Klassikern, überraschenden internationalen Gerichten und einer Besonderheit: Alle Tapas sind glutenfrei.

Hinter diesem Projekt stehen Anna Tor Tizón und Ignacio „Nacho“ García Lucas, die vor fünfzehn Jahren aus Barcelona nach Mallorca kamen. Für Anna war Kochen schon immer Teil des Familienlebens. Rezepte



und kulinarische Geheimnisse wurden, wie in so vielen spanischen Familien üblich, von den Eltern an die Töchter weitergegeben. Doch die Arbeit in einer Restaurantküche verlangt viel mehr. Dort entdeckte Anna ein Talent, das selbst sie überraschte. Heute verbindet sie meisterhaft mediterrane Aromen mit Einflüssen aus aller Welt und kreiert daraus ihre ganz eigenen Tapas, während Nacho mit seiner langjährigen gastronomi-

schen Erfahrung dafür sorgt, dass sich die Gäste rundum wohlfühlen.

Besonders entspannt ist ein Besuch für Menschen, die Gluten meiden müssen. Im Tr3nta-1 sind alle Tapas „sin gluten“. So muss sich beim gemeinsamen Essen niemand Gedanken darüber machen, welche Gerichte er probieren kann und welche nicht. Hier können tatsächlich alle dasselbe tun: auswählen, teilen, probieren – und sich überraschen lassen. ◀



tr3nta-1
Plaça del Carme 15
Porto Cristo

Öffnungszeiten

Brunch 10.30 bis 13.00 Uhr

Abendessen 18.30 bis 21.30 Uhr

sonntags geschlossen

Reservierungen bis einen Tag vorher
per WhatsApp +34 688 89 25 93

FB und Instagram: tr3nta1



Spiele des RCD Mallorca

4.10., 21 Uhr

Girona FC - RCD Mallorca
Estadi Montilivi, Girona

11.10., 18.30 Uhr

RCD Mallorca - UD Las Palmas
Estadi Mallorca Son Moix, Palma

18.10., k.A.

SD Eibar - RCD Mallorca
Estadio Municipal de Ipurua, Eibar

25.10., k.A.

CD Leganés - RCD Mallorca
Estadio Ontime Butarque, Leganés



Hipodrom Manacor Trabrennen im September

3. Oktober, 17 Uhr

10. Oktober, 17 Uhr

24. Oktober, 17 Uhr



• Oktobikefest Mallorca

Fahrradmesse
9.-11. Oktober 2026
Motorworld, Palma
Infos: oktobikefest.com

• Yates Mallorca Cup

Regatta
17. bis 23. Oktober 2026
Palma
Highlight zum 75. Geburtstag von Albi Sutter, Gründer und langjähriger Regattaleiter
yates-mallorca-charter.de

• Palma Marathon

18.10., ab 8 Uhr
Distanzen: Marathon, Halbmarathon, 10 km
Lauf entlang des Paseo Marítimo und durch die Altstadt von Palma

• Mallorca en marcha contra el cáncer

Lauf gegen Krebs
25.10., Palma
8 km Lauf ab 9.30 Uhr
4 km Spaziergang ab 11.30 Uhr
Mindestalter 15 Jahre

Kinderläufe ab 3 Jahre und 50 m
Anmeldungen bis 12. Oktober 8€, ab 12. Oktober 12€
Anmeldung: elitechip.net

Enric Mas gewinnt erstmals die Vuelta a España

Der aus Artà stammende Enric Mas hat die Spanien-Rundfahrt 2026 gewonnen und damit im Alter von 31 Jahren seinen ersten Grand-Tour-Sieg gefeiert. Der Movistar-Fahrer verteidigte auf der Schlussetappe in Granada souverän das Rote Trikot und setzte sich in der Gesamtwertung mit 2:15 Minuten Vorsprung vor dem viermaligen Vuelta-Sieger Primož Roglic durch. Dritter wurde der Österreicher Felix Gall mit 2:44 Minuten Rückstand. Für Spanien war es der erste Vuelta-Gesamtsieg seit Alberto Contador im Jahr 2014. Mas selbst war zuvor dreimal Zweiter der Rundfahrt geworden.



Foto: Marcos Gittis, Wikipedia



SIE SIND NICHT AUF MALLORCA? WIR SIND ES!

IHR ZU HAUSE - UNSER WACHSAMES AUGE

Kennen Sie RR Property Check noch nicht?

Lernen Sie unseren Service kennen - mit einem **KOSTENLOSEN ERSTCHECK** Ihrer Immobilie

Check auf:

- Einbruch und unbefugten Zutritt
- Sturm- und Wetterschäden
- Feuchtigkeit und mögliche Wasserschäden
- Schimmel
- Schädlingsbefall
- Auffälligkeiten an Haus und Außenbereich
- Briefkasten und Post



Zusatzleistungen

- Schlüsselverwahrung
- Reinigungsservice
- Concierge
- Handwerkerservice



LIVING BLUE
MALLORCA

Charmante IMMOBILIEN im ländlichen Mallorca

REAL ESTATE BOUTIQUE
livingblue-mallorca.com





Biker on Tour

Tom und Rudi

Der Orient ist nicht weit

Eine neue Tour führt uns durch das Inselinnere Richtung Tramuntanagebirge. Hier ist das kleine Bergdorf Orient unser Ziel. Insgesamt fahren wir 220 Kilometer durch fast alle Landschaften, die die Insel zu bieten hat.

Hinter Manacor rollen wir auf die MA3320, vorbei an Petra durch die Ebene mit überwiegend landwirtschaftlich genutzten Feldern. Wir genießen den Fahrtwind, der uns um die Nase weht und kommen über die MA3340 zum nächst größeren Kreis in der Nähe von Ariany.

Hier geht es links ab auf die MA3301 Richtung Sineu. Diesen Ort lassen wir links liegen und fahren weiter auf der MA3240 zum nächsten Kreisverkehr, um dann links auf der MA3241 durch Costitx zu fahren. Diese Strecke ist nahezu ohne Kurven, aber gewiss nicht langweilig.

Costitx ist eines der typischen mallorquinischen Dörfer. Natursteinhäuser, Fensterläden, Blumentöpfe und Bouganvillas, die in sämtlichen Rottönen über Mauern und Dächer wachsen und anscheinend keine Probleme mit der Trockenheit haben.

Jetzt wird es schon leicht hügelig. Auf der MA3121 geht es durch Sencelles. Auch dieser Ort empfängt uns mit schmalen Gassen, wenn auch nicht so hübsch wie in Costitx.

Eine kurze Strecke hinter dem Ort



Die Landschaft der Tramuntana gibt hinter jeder Kurve phänomenale Aussichten frei

fahren wir rechts ab auf die MA3021, die uns unter die vielbefahrene Autobahn von Palma nach Inca führt um uns dann zur MA13A zu bringen, die parallele Landstraße zur Autobahn. Links ab fahren wir ein kleines Stück diese etwas größere Landstraße, um dann nach kurzer Zeit wieder rechts auf die MA2050/MA2022 Richtung Alaró zu gelangen.

Jetzt nähern wir uns unserem eigentlichen Ziel: der kleine Ort Orient liegt an der MA2100, die uns durch eine tolle Gegend führt. Sanfte Biegungen und enge Kurven – diese Strecke hat so ziemlich alles, was das Bikerherz begehrt. Die von Natursteinmauern begrenzte Straße eröffnet den Blick auf eine üppig bewachsene Landschaft, bizarre Felsformationen und weite Täler.

Der Ort Orient selbst bietet neben dem typisch mallorquinischen Baustil keine weiteren Sehenswürdigkeiten – hier ist der Weg das Ziel. Die MA2100 ist vielerorts mit Kiefern und anderen heimischen Bäumen gesäumt, die im Idealfall Schatten spenden. Die Strecke ist recht abwechslungsreich, über mangelnde Kurven können wir uns nicht beschweren.

Dann geht es wieder zurück in die Zivilisation. Bunyola ist ein etwas größerer Ort, den wir bereits auf einer unserer vorherigen Touren ken-

KURT
RENT A CAR

**BRAUCHEN SIE EINE
AUTOVERMIETUNG?**

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

GANZJÄHRIG GEÖFFNET

- Porto Cristo
- Cala Bona
- Cala Millor
- Flughafen

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



nengelernt haben. Auf der MA2010 erreichen wir die MA11, die als gut ausgebaute Landstraße von Palma nach Soller führt. Wer nicht die ganze Tour fahren möchte, hat hier die Gelegenheit, Richtung Palma abzubiegen und dann über die Autobahn wieder in den Inselosten zu kommen. Wir haben noch lange nicht genug und biegen rechts ab in Richtung Soller. Aus Zeitgründen entschließen wir uns, durch den Tunnel zu fahren. Aber Achtung: In der Hochsaison ist die Straße nach Soller und dann weiter nach Port de Soller nahezu permanent überlastet und das macht dann gar keinen Spaß. Die Wintermonate sind hier ideal. Die Luft ist klar, die Anzahl der Fahrzeuge überschaubar und die vielen Cafés, die an der Straße liegen, haben ausreichend freie Plätze für eine kleine oder auch größere Pause.

Soller, im sogenannten Orangental gelegen, ist sicher auch einen Besuch wert. Wir haben ja aber noch eine Strecke vor uns und biegen im Ort rechts auf die MA2121 ab, die uns über Fornalutx Richtung Lluc führt. Die MA 2121 geht in die MA2120 und dann in die MA10 über. Lasst euch nicht irritieren von den vielen



Über mangelnde Kurven können wir uns auf dieser Tour nicht beschweren

vermeintlich verschiedenen Straßen, an sich ist es nur eine mit unterschiedlichen Bezeichnungen. Sehr kurvenreich geht es jetzt vorbei an den bekannten Stauseen Cuber und Gorg Blau. Es gibt diverse Aussichtspunkte mit atemberaubendem Blick auf die Landschaft. Nur das Baden in den Seen ist nicht gestattet – es handelt sich hier um die Wasserversorgung für Palma und andere Gemeinden. Links vom Gorg Blau



Nehmt euch auf der Strecke unbedingt Zeit, die Idylle am Wegesrand zu genießen

liegt der Puig Major. Mit seinen 1445 Metern ist er der höchste Berg der Insel. Der Gipfel kann bestiegen werden und bietet einen atemberaubenden Blick auf die Insel und das Meer. Die MA10 fahren wir bis zum Ende. Dort befindet sich das Kloster Lluc und lädt zu einer Stärkung ein. Und die haben wir auch nötig. Die Strecke über die MA2130 hält diverse Kurven für uns bereit. Aber passt auf: wie schon einmal berichtet gibt es auch hier viele Kurven, die nie Sonne sehen und entsprechend glatt sein können – auch bei gutem, sonnigen und warmen Wetter.

Kurz vor Inca ist es vorbei mit den extremen Kurven, das Inselinnere mit seinen sanften Hügeln und weiten Ebenen hat uns wieder. Durch Inca fahren wir auf der MA3440 vorbei

an Llubi durch Santa Margalida auf die MA3400. Hier können wir uns entspannen, die Kurven sind sanft und nicht so fordernd wie in der Tramuntana. Am Ende der Straße geht es rechts auf die MA12 in Richtung Arta.

Nun sind wir wieder auf der Strecke, die uns nach Hause bringt. Über die MA4042/4041/4040 geht es vorbei am Golfplatz auf die MA4023 vorbei an Son Servera auf die Küstenstraße wieder nach Porto Cristo. ◀

Rudi Förster, passionierter Biker, und Tom Hofbauer, Inhaber der Vespa-Nostalgie-Werkstatt am Tegernsee, erkunden Motorrad-Routen für den „Mallorca Resident“. Tom hat mit seiner Vespa bereits alle Länder Europas bereist, Rudi kennt Mallorca als Tour-Guide für motorisierte Inselgäste.





Alle Wetter!

Wir sprachen mit Hobby-Meteorologe Ángel Muñoz über Unwetter, den Herbst und die Chance, selbst ein Wetterfrosch zu werden.

Wie entstand Ihre Leidenschaft für das Wetter – und was ist die Plattform Meteo de les Illes?

Mich faszinierte schon immer, wie sich der Himmel verändert und weshalb es an einem Ort sehr stark regnet, während wenige Kilometer entfernt kaum ein Tropfen fällt. Auf den Balearen ist das besonders spannend: Unsere Inseln sind klein, weisen aber zahlreiche Mikroklimata und sehr unterschiedliche Wetterlagen auf. Aus dieser Begeisterung entstand Meteo de les Illes. Wir möchten meteorologische Zusammenhänge verständlich vermitteln und möglichst präzise Informationen für einzelne Orte bereitstellen.

Wie funktioniert Ihr Wetterdienst?

Wir führen zahlreiche Quellen zusammen: Wettermodelle, Radar- und Satellitendaten, Messwerte von Wetterstationen sowie Beobachtungen von Hobby-Meteorologen und weiteren Mitwirkenden. Über unser Netz lassen sich die aktuellen Daten zahlreicher Stationen auf den Balearen ebenso abrufen wie deren historische Messreihen. Entscheidend ist jedoch die Aus-

wertung. Wir vergleichen Modelle, verfolgen die Entwicklung der Wetterlage und gleichen die Prognosen mit den Messwerten ab. An ruhigen Tagen hält sich der Aufwand in Grenzen. Bei Gewittern, Starkregen oder Sturm beobachte ich die Situation praktisch den ganzen Tag.

Was bietet Meteo de les Illes, was andere Wetter-Apps nicht leisten?

Vor allem Wetterinformationen aus unmittelbarer Nähe. Eine Station kann bereits größere Regenmengen melden, während wenige Kilometer entfernt völlig andere Werte gemessen werden. Hinzu kommt unsere Gemeinschaft. Nutzer können Fotos und eigene Beobachtungen übermitteln. Dadurch ergänzen wir die Messdaten um unmittelbare Eindrücke vom tatsächlichen Geschehen.

Weshalb bringt gerade der Herbst auf Mallorca häufig Starkregen und heftige Gewitter?

Das Mittelmeer ist nach dem Sommer noch sehr warm, während in höheren Luftschichten zunehmend kalte Luft einströmt. Treffen die Wärme des Meeres, viel Feuchtigkeit und kalte Höhenluft zusammen, kann die Atmosphäre sehr instabil werden. Die Serra de Tramuntana und andere Erhebungen verändern die Luftströmungen und damit auch die Ent-

wicklung der Regengebiete. Deshalb reicht die Bandbreite im Herbst von mäßigem Dauerregen bis zu Gewittern, die innerhalb kurzer Zeit gewaltige Wassermengen mit sich bringen.

Wie früh lässt sich eine solche Entwicklung erkennen?

Mit den heutigen technischen Möglichkeiten lassen sich Voraussetzungen für Starkregen oft mehrere Tage im Voraus erkennen. Je näher das Ereignis rückt, desto genauer lässt sich die Prognose mithilfe hochauflösender Modelle, Radar- und Satellitenbilder sowie aktueller Stationsdaten eingrenzen. Gewitterzellen bleiben dennoch schwer präzise zu lokalisieren. Gewitter können äußerst kleinräumig auftreten. Verharrt eine Gewitterzelle nahezu an derselben Stelle, entlädt sie dort enorme Wassermengen, während es in kurzer Entfernung fast trocken bleibt. Auch die Geländeformen spielen eine wichtige Rolle: Berge zwingen Luft zum Aufsteigen und können sowohl die Bildung als auch die Zugrichtung der Gewitter beeinflussen. Deshalb brauchen wir ein dichtes Stationsnetz. Erst zahlreiche Beobachtungspunkte zeigen, wie ein Wetterereignis tatsächlich verlaufen ist.

Können Laien zu Hause eine eigene Wetterstation installieren?

Ja, ohne Weiteres. Inzwischen gibt es recht umfassende Wetterstationen für den Hausgebrauch, die sich einfach bedienen lassen. Besondere Vorkenntnisse sind für den Einstieg nicht erforderlich. Wichtig sind Interesse und die Bereitschaft, nach und nach zu lernen, was die einzelnen Werte bedeuten. Man beobachtet, wie Luftdruck und Feuchtigkeit schwanken, der Wind dreht oder die Regenmenge zunimmt, und setzt diese Daten mit den Veränderungen am Himmel in Beziehung. So wächst das Verständnis für das Wetter.

Welche Fehler werden bei der Installation besonders häufig gemacht?

Viele glauben, vor allem Qualität und Preis des Geräts seien entscheidend. Tatsächlich ist der Standort besonders wichtig. Ein Temperatursensor neben einer Hauswand, auf einer stark aufgeheizten Terrasse oder in direkter Sonne liefert keine repräsentativen Werte. Ein Regensensor sollte nicht in der Nähe von Bäumen, Mauern oder anderen Hindernissen stehen, die den Niederschlag abschirmen oder umlenken. Noch empfindlicher reagiert die Windmessung: Gebäude, Bäume und Wände können die Ergebnisse verfälschen. Eine einfache, gut platzierte Station ist daher wertvoller als ein teures Gerät am falschen Standort.

Können private Betreiber ihre Messdaten Meteo de les Illes zur Verfügung stellen?

Ja, darüber freuen wir uns sogar sehr. Idealerweise kann die Station ihre Werte automatisch über das Internet übertragen und liefert zuverlässige, kontinuierliche Messungen. Besonders interessieren uns Temperatur, Luftfeuchtigkeit, Luftdruck, Niederschlag, Windgeschwindigkeit und Windrichtung sowie die stärksten Böen.

Ebenso benötigen wir genaue Angaben zum Standort und zur Höhenlage. Nur so lassen sich die Werte verschiedener Messpunkte sinnvoll miteinander vergleichen.

Wie können Ihre Leser eigene Beobachtungen übermitteln?

Sie können über unsere Kanäle Kontakt aufnehmen oder Beobachtungen direkt auf der Plattform teilen. Dafür braucht niemand eine eigene Wetterstation. Auch Fotos von Gewittern, Hagel, Überschwemmungen, Schnee, heftigen Windböen oder anderen auffälligen Wetterphänomenen sind ausgesprochen hilfreich. Ein meteorologisches Netz besteht schließlich nicht nur aus Sensoren, sondern auch aus Menschen, die zum Himmel schauen und berichten, was sie sehen.

Würde ein größeres Netz privater Wetterstationen helfen, lokale Wetterereignisse besser zu erfassen – besonders im Osten Mallorcas?

Ohne jeden Zweifel. Je zahlreicher und besser verteilt die Stationen sind, desto genauer können wir das Wettergeschehen auf Mallorca nachvollziehen. Der Osten der Insel ist besonders interessant, weil die Niederschlagsmengen dort bei bestimmten Wetterlagen innerhalb weniger Kilometer stark voneinander abweichen können.

Zusätzliche Stationen würden genauer zeigen, wo sich der Regen konzentriert, wie sich Gewitter verlagern und in welchen Gebieten die stärksten Böen auftreten.

Eine einzelne Station dokumentiert das Wetter an einem Punkt. Hundert gut verteilte Stationen erzählen beinahe die vollständige Geschichte eines Wetterereignisses.



Deshalb wünsche ich mir, dass sich noch mehr Privatleute beteiligen, eigene Geräte installieren und ihre Daten weitergeben. Gemeinsam können wir ein immer dichteres, von Bürgern getragenes Wetterbeobachtungsnetz für Mallorca und die gesamten Balearen schaffen ◀

Website Meteo de les Illes über den QR-Code; WhatsApp-Kanal, Instagram und FB: Meteo de les Illes



PAPETERIE & KOPIERSERVICE

Rotes Noves

WAS BIETEN WIR AN?

PAPETERIE
Alles, was Sie für Arbeit, Schule und den Alltag brauchen.

KOPIERSERVICE
Schwarzweiß- und Farbkopien, schnell und in hoher Qualität.

DOKUMENTEN-SCANSERVICE
+ Versand per E-Mail.

LAMINIEREN VON DOKUMENTEN
Schützen und verlängern Sie die Lebensdauer Ihrer Dokumente.

SPIRALBINDUNG
Praktisch, ordentlich und widerstandsfähig.

FOTODRUCK VOM HANDY
Ihre Erinnerungen sofort und in bester Qualität ausgedruckt.

IHR GESCHÄFT DES VERTRAuens - IMMER IN IHRER NÄHE

Qualität, Schnelligkeit und guter Preis!

ROTES NOVES, SANT LLORENÇ

971 838 755

ROTES NOVES



Glänzende Anlagetipps

Wie lässt sich der Lebensabend flexibel finanzieren? Markus Dursch, Inhaber von Mallorca Edelmetalle und Experte für Sachwerte, empfiehlt eine Alternative zu Aktien und Rentenfonds. Herr Dursch, viele Menschen ziehen nach Mallorca, weil sie freier leben möchten. Was hat das mit ihrer Geldanlage zu tun?

Wer seinen Lebensmittelpunkt nach Mallorca verlegt, möchte häufig auch finanziell beweglich bleiben. Er lebt vielleicht von Ersparnissen oder anderen Einkünften und braucht eine Anlage, die zu wechselnden Lebensumständen passt. Neben Aktien oder Rentenversicherungen gibt es die Möglichkeit, Vermögen physisch in Gold und anderen Edelmetallen anzulegen und daraus regelmäßige Auszahlungen zu erhalten.

Das ist dann die so genannte Goldrente?

Ganz genau. Vermögen wird in diesem Fall in physisches Gold investiert und davon kann der Kunde regelmäßig eine selbst gewählte Menge verkaufen. Anders als bei einer klassischen Rentenanlage bleibt er flexibel: Er kann die Auszahlung erhöhen, verringern oder aussetzen

und später wieder aufnehmen.

Wie läuft die Anlage ab?

Über unsere Firma wird das Gold physisch gekauft und in der Schweiz eingelagert. Damit kommen wir unserer Kundschaft entgegen, denn viele schätzen eine Lagerung außerhalb der Europäischen Union. Alle konkreten Schritte ergeben sich aus dem Beratungsgespräch: Welche Wünsche, Ziele und finanziellen Bedürfnisse hat der Klient? Darauf stimmen wir das Modell jeweils individuell ab.

Sind Edelmetalle, insbesondere Gold, eine sichere Anlage?

Über lange Zeiträume in der Geschichte hat Gold seine Kaufkraft außergewöhnlich stabil bewahrt. Während Papiergeld durch Inflation entwertet werden kann, bleibt das Edelmetall knapp und weltweit anerkannt – darin liegt seine besondere Stärke als Wertreserve.

Können Sie die Entwicklung an einem Beispiel zeigen?

Ein Kunde investierte 2018 die 100.000 Euro aus einer Lebensversicherung in 2,7 Kilogramm Gold. Er plante, monatlich zehn Gramm zu verkaufen. Anfangs erhielt er dafür 349 Euro, heute sind es für die glei-

che Menge Gold rund 1.200 Euro.

Funktioniert die Auszahlung auch für Residenten in Spanien?

Ja. Solange ein IBAN-Bankkonto vorhanden ist, kann der Erlös grundsätzlich in jedes Land überwiesen werden. Es spielt für die praktische Auszahlung keine Rolle, ob das Konto in Deutschland oder Spanien geführt wird.

Und was geschieht mit dem Gold im Erbfall?

Nicht verbrauchte Bestände gehen in die Erbmasse ein. Bleiben von 2,7 Kilogramm beispielsweise 1,5 Kilogramm übrig, können diese weiter genutzt, unter Erben aufgeteilt oder physisch auch an Dritte übergeben werden. Auch bei dieser Konstellation handelt es sich um Warengeschäfte.

Sie sprechen bei diesen Transaktionen stets von einem Warengeschäft. Warum ist das bedeutsam?

Beim Kauf von physischem Gold erwirbt der Kunde eine Ware, kein klassisches Finanzprodukt. Daraus ergeben sich steuerliche und andere administrative Vorteile. Unter anderem aus diesem Grund verstehe ich den Goldkauf als clevere Vermögenssicherung. ◀

Wie funktioniert eigentlich ...?

Persiana mallorquina

Sie gehören zu Mallorca wie das Rauschen der Wellen: die meist grünen Fensterläden mit ihren schrägen Lamellen. Tatsächlich heißen sie „persianas mallorquinas“. Allerdings sind sie viel mehr als ein malerisches Fotomotiv.

Ihr Prinzip ist ebenso einfach wie klug. Die geneigten Lamellen halten direkte Sonnenstrahlen und neugierige Blicke draußen, lassen aber indirektes Licht und Luft hinein. Bleibt das Fenster geöffnet und die Persiana geschlossen, kann ein kühlender Luftstrom entstehen, ohne dass das Zimmer der prallen Sonne ausgeliefert ist. Diese hölzerne Klimaanlage braucht keinen Strom. So bleiben die Räume länger angenehm kühl, obwohl draußen die Sommerhitze schwer auf den Fassaden liegt.



Erfunden wurde das System allerdings nicht auf Mallorca. Der Begriff „Persiana“ geht über das französische „persienne“ auf Persien zurück. Auch im antiken Griechenland kannte man horizontale Lamellen, die anfangs noch aus Marmor und Stein, später aus Holz gefertigt waren und eine angenehme Lüftung des Hauses ermöglichten. Auf Mallorca wurden Persianas zum unverwechselbaren Bestandteil der

Architektur. Dass ihre Farben nicht bunt daherkommen, hat Tradition. Früher verwendete man mineralische Pigmente. Grün- und Ockertöne waren gut verfügbar und fügten sich in die Landschaft ein.

Wie aber werden die Persianas am besten geputzt? Aus Erfahrung beginnt man trocken mit Pinsel, Tuch oder Bürstenaufsatz. Danach helfen ein feuchter Schwamm und für die Zwischenräume eine weiche Zahnbürste oder ein alter Socken über der Hand. Salzrückstände mit klarem Wasser entfernen und alles gut nachtrocknen. Holz mag weder Wasserfluten noch Reinigung in glühender Mittagssonne, wenn die Oberfläche sehr heiß ist. Dabei trocknen die Reiniger zu schnell und können Flecken hinterlassen ◀

Text: Christiane Sternberg, Foto: magnific

Wertbeständigkeit beginnt mit einer Entscheidung

Die Einzigartigkeit Mallorcas trifft auf die Sicherheit seltener Metalle.

Raus aus dem Euro - rein in echte Sachwerte.

Wir sind Ihr Partner für langfristige Vermögenssicherung auf Mallorca:



- Edelmetalle & seltene Erden als stabile Wertanlage
- Individuelle Investment-Strategien für Residenten
- Diskrete Beratung auf Mallorca

www.mallorca-edelmetalle.com



Gratis für Sie:



Das Buch von Markus Dorsch erhalten Sie gratis beim Beratungsgespräch.

Jetzt anrufen und Termin vereinbaren:



Resistenter Pflanzennachwuchs

Im Forstpflanzgarten Menut bei Escorca beginnt die Zukunft von Mallorcas Flora in kleinen Anzucht-töpfen. Seit September zieht das balearische Forstzentrum CEFOR dort eine neue Generation einheimischer Pflanzen heran. Mehr als 180.000 Exemplare von 90 verschiedenen Arten sollen während der Kampagne 2026/2027 entstehen. Eine größere Artenvielfalt wurde dort bislang noch nie produziert. Die Pflanzen sind für ganz unterschiedliche Lebensräume bestimmt. Im Naturpark der Halbinsel von Llevant bei Artà sollen Aleppo-Kiefern, wilde Olivenbäume und Erdbeerbäume Flächen zurückerobern, die wiederholt von Waldbränden betroffen waren. Das Aufforstungsprojekt wird gemeinsam mit dem Reisekonzern TUI umgesetzt.



Andere Setzlinge gehen an feuchte Standorte. Auf öffentlichen Flächen rund um den Cúber-Stausee und in der s'Albufera werden Pappeln, Eschen und Ulmen gepflanzt. Bei den Ulmen arbeitet das CEFOR daran, widerstandsfähige Exemplare zu vermehren. Sie sollen der Ulmenkrankheit standhalten, einer Pilzerkrankung, die große Teile der Bestände vernichtet hat. Auch Mallorcas empfindliche Dü-

nenlandschaften erhalten Nachwuchs aus Menut. Für den Naturpark Es Trenc-Salobrar de Campos werden unter anderem Strandlilien, Stranddisteln und das Dünengras *Elymus farctus* gezogen. Diese Arten können mit Wind, Salz und nährstoffarmen Sandböden umgehen und helfen, die Dünen zu stabilisieren.

Ein weiterer Schwerpunkt liegt auf gefährdeten Pflanzen. In diesem Jahr gelang die Vermehrung zweier ausschließlich auf Mallorca vorkommender Arten, die vom Aussterben bedroht sind. Zugleich erprobt das Forstzentrum neue Verfahren wie die Veredelung der Süßeiche. Dadurch sollen mehr Pflanzen erfolgreich heranwachsen und die genetische Vielfalt der heimischen Flora langfristig erhalten bleiben. ◀

Text: Franziska Brüning, Foto: caib.es



3-Zi-Wohnung mit Meerblick
in Gemeinschaft mit Pool /
Cala Magrana
Kaufpreis 474.000 €
Info auf unserer Homepage
unter Ref. 2146

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

Schober und Partner bietet kompetente Immobilienvermittlung
sowie 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.
Interessensuche direkt und einfach
über unsere Homepage möglich!

NOTRUF

• Policia Local	092
• Policia Nacional	091
• Guardia Civil	062
• Mediz. Notdienst	061
• Krankenwagen	112
• Feuerwehr	085

KRANKENHAUS

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

APOTHEKEN

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

- **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 ☎ 971 831 489, Farmacia Sonia Garcia ☎ 971 564 301
- **Cales de Mallorca** Farmàcia M. Alcover Oliver ☎ 971 833 618
- **Capdepera** Farmacia Aguilo Sancho ☎ 971 563 313, Farmacia Antich ☎ 971 563 395, Farmacia A. Sirer ☎ 971 819 913, Farmacia Con-

cha Patera ☎ 971 563 061, Farmacia Fornaris ☎ 971 563 134, Farmacia Garcia Bartolomé ☎ 971 564 430

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

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

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

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

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

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

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

FLUGHAFEN

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

DT. KONSULAT PALMA

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

PARKEN

- Abgesehen von den üblichen Verkehrsschildern wie Park- und Halteverbot, darf bei einer blauen Linie nur mit bezahltem Parkticket vom Automaten geparkt werden. Bei einer gelben Linie ist Parken nicht gestattet.

- Falschparker, die einen Strafzettel erhalten haben, können diesen bei einer Bank bezahlen. Oftmals ist die Zahlung sogar am Geldautomaten über das Einscannen des Barcodes möglich. Erfolgt die Zahlung des Bußgeldes innerhalb von 15 Tagen gibt es 50 Prozent Rabatt. Wer seine Parkzeit überschritten hat und deshalb ein Ticket bekommt, kann in vielen Orten innerhalb der ersten Stunde nach Ablauf der Parkfrist diese am Automaten verlängern und damit den Strafzettel annullieren.

EVANGELISCHE KIRCHE

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

KATHOLISCHE KIRCHE

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

ITV MANACOR

Mo-Fr 7:00-14:50 Uhr, Sa geschlossen, Carrer Oliveristes, s/n, Manacor, ☎ +34 971 555 062 ☉ <https://citaprevia.somositv.com>

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-Söller (60 min)

 Söller-Port de Söller (15 min)

- Museumszug von 1912 (Roter Blitz) und historische Straßenbahn
- Tickets Palma-Port de Söller-Palma 40€ / online 32 €
- Tickets und Haltestellen-Info: www.trendesoller.com



Archipiélago de Cabrera

5 km

10 km

MALLORCA RESIDENT

Magazin für die Ostküste



Wichtige Busverbindungen der Ostküste

A42	Cala Bona - Aeroport
A51	Campos - Aeroport
325	Cala Ratjada - Alcúdia*
401	Cala Millor - Palma
411	Cala Ratjada - Manacor
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 Mondragó*

* nur Sommerfahrplan

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

20 km

50 km

WOCHENMÄRKTE

• **MONTAG**

Caimari, Cala Millor, Calvià, Manacor, Lloret, Montuiri

• **DIENSTAG**

Alcúdia, Artà, Campanet, Llubí, Pagueira, Pina, Portocolom, Porreres, S'Alqueria Blanca, S'Arenal, S'Illiots 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, Vilafraça

• **DONNERSTAG**

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

• **FREITAG**

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

• **SAMSTAG**

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

• **SONNTAG**

Alcúdia, Consell, Felanitx, Muro, Pollença, Porto Cristo, Sa Pobla, Santa Maria del Camí, Valldemosa

DORFFESTE

• **JANUAR**

Feria de la Navidad y Reyes Palma

• **FEBRUAR**

Mandelblütenfest Son Servera, Feria Naturesport Escorca Kloster Lluc

• **MÄRZ**

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

• **APRIL**

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

• **MAI**

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

• **JUNI**

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

• **JULI**

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



• **AUGUST**

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

• **SEPTEMBER**

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

• **OKTOBER**

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

• **NOVEMBER**

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

• **DEZEMBER**

Weihnachtsmärkte überall in Mallorca

STRÄNDE

• **BARRIEREFREI**

Alcúdia: Playa de Alcúdia Sektor 1

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

• **FKK**

Cala Blanca, Cala Brafí, Cala Matzoc, Cala Mesquida, Cala Moltó, Cala s'Almunia, Cala Torta, Cala Varques, Caló 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, Caló de na Llòbriga

FISCHVERKAUF (fangfrisch)

- **Port d'Alcúdia** 17.45-19 Uhr
- **Cala Bona** Mi + Fr 10.30-12 Uhr
- **Port d'Andratx** Mo-Fr in der Lonja

STAMMTISCHE

- **Cala Millor** Schweizer Stammtisch, jeden 1. Freitag im Monat um 13:00 im Restaurant Bonanza und
- **Porto Cristo**, jeden 3. Freitag im Restaurant Es Turó de ses Alzines
- **Cala Ratjada** Jeden Samstag ab um 11:00 in der Träumaria 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 Si-nai“ 1. Dienstag/Monat 18:00, 3. Dienstag/Monat 14:00 ☎ +34 648 674 736
- **Sprachstammtisch** 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

THEATER / KONZERTE
ARTÀ
• Teatre de Artà

11.10., 20 Uhr, Konzert mit der mallorquinischen Band Baba Jussifà
 ④arta.cat

• Convent Sant Antoni de Pàdua

3.10., 20 Uhr, Harmonia del Parnàs präsentiert ein Programm mit Opern- und Zarzuela-Musik des 18. Jahrhunderts, das den Komponisten Antoni Lliteres in den Mittelpunkt stellt – einen gebürtigen Artàer; Karten über ticketib.com

CALA MILLOR
• Auditori Sa Màniga

18.10., 20 Uhr, Swing-Konzert mit der Band S'Arrual Jazz Mort, gemeinsam mit der Lindy-Hop-Tanzschule „Tandem Group“

24.10., 20 Uhr, Arraigo - Spanisches Ballett mit der Compañía Arvine Danza (Valladolid)

30.10., 20 Uhr, Galakonzert Beliebt aus Oper, Operette und Musical mit dem Bel-Voce Ensemble

☎+34 971 587 373, ④samaniga.es

SANTANYÍ
• Kirche Sant Andreu

10.10., 20 Uhr, Orgelkonzert mit Benantzi Bilbao, im Rahmen des XIV. Int. Musikfestivals Santanyí

MANACOR
• Teatre i Auditori

17.10., 19 Uhr, Das Orchester spielt Videogames – musikalische Reise durch die Videospiele der Geschichte
 Vorschau: 6.11., 19.30 Uhr, das Sinfonieorchester der Balearen spielt Gallardo, Rodrigo, Ravel und Albéniz
 ☎+34 971 554 549

④teatredemanacor.cat

AUSSTELLUNGEN / EVENTS
CAPDEPERA
• Castell de Capdepera und Museu de la llata

Ausstellung Palmenflechtkunst in der Burg Capdepera, tgl. 10-18 Uhr

FELANITX
• Stiftung Cosme Bauçà

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

MANACOR
• Museum zur Geschichte von Manacor

Di-Sa 9-14, Do, Fr, Sa auch 17-19.30 Uhr, So 10.30-13 Uhr (Mo geschl.), Carr. de Cales de Mallorca (Nähe Rafa Nadal Museum, Eintritt frei)
 ④museudemanacor.com



Spanische Tänze zeigt die Compañía Arvine Danza im Auditori Sa Màniga in Cala Millor am 24. Oktober

• Sa Bàscula Art Gallery

1.10., 19 Uhr, Vernissage „Textos, Textures, Téxtils“, Werke von Joan Adrover, Mo-Fr 10-13, Do 17-19:30 Uhr; bis 30.10., IG @sa_bascula_art_gallery

PORTO CRISTO

• **Galerie Mallorca Living & More**
 bis 22.11. Ausstellung „Contrastes mit Gemälden von Jesus Camargo; Di-So 10-13, Do/Fr 17-20

• Club Náutico

bis 31.10. „Cuando llega el Otoño“, Ausstellung des Malers Pedro Albons; tgl. 17-21 Uhr

SANT LLORENÇ
• BrodArt

23.-25.10., Ausstellung von Kunsthandwerk und zeitgenössischer Kunst an verschiedenen Locations

SON CARRIÓ
• Eisenbahnmuseum

Museu del Ferrocarril de Mallorca, Di-Do 10-17, Fr-So 10-19 Uhr; ab 15.10. Mi-So 10-17 (Buchung nur über die Webseite, Eintritt 10 €)
 ④museuferrocarrilsm.org

FESTE / WORKSHOPS
GOLDMAKRELEN-FEST

• 10.-11.10., Cala Ratjada

FERIA DE OCTUBRE

• 22.10. Campos

CANAL'ART

• 23.10., Santanyí, Nit de l'Art

FERIA DE SANTANYÍ

• 24.10. Santanyí

WOCHENMARKT CANYAMEL

• bis Ende Oktober jeden Donnerstagsvormittag

SCHREIBWORKSHOP

• **Santanyí** in San Molino, autobiografischer Schreibworkshop: 3.-4.10. „Erinnern-Schreiben-Fühlen“ mit der Autorin Merete Mazzarella, Infos: ④sanmolino.eu

LLATA-WORKSHOP

• **Cala Ratjada**, Yolitas, jeden Montag von 17.30 bis 19 Uhr, Erwachsene, Kinder ab 8 Jahre, Anmeldung: Instagram yolitas.es

FÜR KINDER
ARTÀ
• Märchenmuseum im Art Artà

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

☎+34 626048341, ④artarta.es

• Teatre de Artà

6.10., 19 Uhr, Hänsel und Gretel
 ④arta.cat

CALA MILLOR
• Auditori Sa Màniga

3.10., 18 Uhr, Sa Rateta 2.0, Geschichten-Lieder mit dem Compañía Myotragus Teatre (Katalan)

☎+34 971 587 373, ④samaniga.es

EV. GOTTESDIENSTE
CALA RATJADA

• 4., 11., 18., 25.10. jeweils 11:30 Uhr, anschließend jeweils 12:30 Uhr Kirchenkaffee

CALA MURADA

• 7.10. um 11 Uhr



Barrierefrei unterwegs

Schmale Gehwege, hohe Bordsteine und fehlende Hilfsmittel machen Mobilität an Mallorcas Ostküste zur täglichen Herausforderung. Wir haben uns umgehört, wo die größten Barrieren liegen – und was sich ändern müsste.

Justi Sandoval fährt mit seinem Elektromobil täglich durch Porto Cristo. Die Bürgersteige sind zu schmal für seinen Scooter und auf der Straße drängeln die Autos. Früher habe ihm das Angst gemacht, sagt Sandoval, der an Multipler Sklerose erkrankt ist. Inzwischen lässt er sich nicht mehr einschüchtern.

Was für Fußgänger kleine Ärgernisse sind, schränkt Menschen, die auf Hilfsmittel angewiesen sind, in ihrem Lebensradius ein. Sandoval denkt dabei besonders an ältere Leute, die im Verkehr nicht mehr so schnell reagieren. Wer wiederholt bedrängt wird oder an jeder Ecke umkehren muss, verliert nicht nur Zeit. Manche Betroffene verzichten irgendwann darauf, allein auszugehen.

Freie Bahn für freie Bürger – das ist in Spanien durch mehrere Gesetze geregelt. Staatliche, regionale und kommunale Vorschriften greifen

ineinander und erfassen Gebäude, Straßen, Verkehrsmittel, Kommunikation sowie digitale, sensorische und kognitive Zugänglichkeit. Das Königliche Gesetzesdekret 1/2013 über die Rechte von Menschen mit Behinderungen liefert das Fundament: Nur wer seine Umgebung und deren Angebote tatsächlich nutzen kann, kann gleichberechtigt am gesellschaftlichen Leben teilnehmen. Öffentlich zugängliche Gebäude und öffentliche Räume sollen selbstständig, sicher und ohne Benachteiligung nutzbar sein. Nicht der Mensch soll sich an eine ungeeignete Umgebung anpassen; die Umgebung soll unterschiedliche Menschen mitdenken. Dieser Ansatz heißt „Design für alle“. Für Straßen, Plätze und Gehwege übersetzt die Ministerialverordnung TMA/851/2021 ihn in konkrete Anforderungen. Fußwege sollen durchgängig, erkennbar und frei sein, Platz zum Passieren und Wenden bieten und sichere Querungen ermöglichen. Laternen, Schilder oder Straßenmobiliar dürfen niemandem den Weg abschneiden. Wo sich nicht jede Vorgabe erfüllen lässt, sind Alternativen für die größtmögliche Zugänglichkeit gefragt.

Auf Mallorca kommt das balearische Gesetz 8/2017 über universelle Barrierefreiheit hinzu, ergänzt durch technische Bauvorschriften und Gemeindeverordnungen. Die konkrete Pflicht hängt daher auch vom Ort, Alter und Zweck eines Gebäudes sowie einer möglichen Sanierung ab. Von einem Neubau kann mehr verlangt werden als von einem jahrhundertealten Haus. Ein Freibrief für dauerhafte Hindernisse ist dessen Alter nicht. Auch im Bestand sind angemessene Anpassungen vorgesehen, sofern sie keine unverhältnismäßige Belastung darstellen. Hinter den Paragraphen steht ein anschauliches Ziel: Der Weg durch einen Ort soll nicht an einer Stufe, einer engen Passage oder einer unverständlichen Information enden.

Zwischen einem verbrieften Recht und einem selbstständig bewältigten Ausflug liegen allerdings manchmal Welten. Ein barrierearmes Verkehrsmittel hilft wenig, wenn die Haltestelle unerreichbar ist, der abgesenkte Bordstein von einem Auto blockiert wird, eine Restauranttoilette zu eng oder der Zugang zum Strand mit Stufen versehen ist. Nur wenn jedes Glied funktioniert, entsteht Mobili-

tät. Ein einziges unüberwindliches Hindernis kann eine geplante Route zunichtemachen. Wer keine Alternative hat, muss umkehren oder fremde Hilfe organisieren – selbst wenn alle übrigen Stationen problemlos zugänglich und ausgeschildert wären. Justi Sandoval erlebt dabei allerhand Gegensätze. Mit einem normalen Rollstuhl könne er den Bus gut nutzen, die Fahrer seien ausgesprochen hilfsbereit. Auch im Zug und am Flughafen erfahre er große Unterstützung. Die schwierigste Etappe bleibt für ihn das alltägliche Stück von A nach B in Porto Cristo und im Raum Manacor. Viele Straßen und Gehwege seien seit Jahren in schlechtem Zustand. Sein Wunsch klingt unspektakulär: Schäden reparieren, Bürgersteige verbreitern und bei der Planung Menschen statt Autos priorisieren. Vor allem sollten Betroffene einbezogen werden. Sandoval ist keine Behindertenorganisation bekannt, die bei der örtlichen Straßen- oder Stadtplanung regelmäßig angehört wird.

Tanja Zedler und Steffi Wald von der Finca Can Agustín kennen solche Probleme aus der Perspektive ihrer Gäste. Auf der Finca können Menschen mit unterschiedlichen Beeinträchtigungen Urlaub machen. Deshalb wissen beide, dass „barrierefrei“ allein noch wenig aussagt. Ein blinder Gast benötigt andere Orientierungshilfen als ein Rollstuhlfahrer, ein Mensch mit einer angeborenen Behinderung möglicherweise eine andere Assistenz als jemand, dessen Beweglichkeit durch einen Unfall oder eine Erkrankung eingeschränkt wurde. Gute Planung beginnt nicht mit einer pauschalen Lösung, sondern mit der Frage, was der einzelne Mensch braucht. Nach Tanja funktio-

niert die Mobilitätskette an Mallorcas Ostküste recht gut, besonders außerhalb der Hauptsaison. Viele Restaurants und Strände seien auf



Mit einem Lift ist der Pool für alle da

Gäste mit Behinderung eingestellt. Im Sommer erschweren Menschenmengen Bewegungsfreiheit und Übersicht. Dennoch erlebt sie Empathie und Hilfsbereitschaft auf Mallorca häufig stärker als in Deutschland. Ein freundliches Angebot, einen Rollstuhl ein Stück anzuschieben oder eine Tür aufzuhalten, könne viel bewirken. Entscheidend sei, vorher zu fragen. Hilfe auf Augenhöhe lässt dem Gegenüber die Wahl – ungefrag-

tes Zugreifen nimmt sie ihm.

Steffi beurteilt die Lage kritisch. Besonders beim individuellen Transport klaffen Lücken. Rollstuhlgerechte Mietwagen sind kaum erhältlich, geeignete Taxis ebenfalls knapp. Damit kann bereits die Fahrt vom Flughafen zur Unterkunft eine Vorbestellung verlangen. Spontan einen Ort zu wechseln, Freunde zu besuchen oder abends länger im Restaurant zu bleiben, ist erheblich schwieriger. Was andere Menschen Freiheit nennen, wird zur logistischen Aufgabe. Dabei, so Steffi, übersehen Unternehmen auch eine wirtschaftliche Chance: Wer passende Fahrzeuge und verlässlichen Service anbietet, erschließt eine Zielgruppe, die bislang nur wenig Auswahl hat.

Die Folgen schlechter Planung reichen weit über die Gruppe der Rollstuhlfahrer hinaus. Eine Mutter mit Kinderwagen steht vor demselben Problem, wenn zwischen Hauswand und vielbefahrener Straße nur ein schmaler Bürgersteig bleibt. Menschen mit Rollator benötigen einen ebenen Untergrund und genügend Platz, um sich sicher zu fühlen. Wer schlecht zu Fuß ist oder nach einer Operation noch unsicher läuft, kann nicht an jeder Kreuzung einen hohen Bordstein hinaufsteigen. Für ältere Menschen werden fehlende Sitz->



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, 3^{er}, Manacor

Telefon: 0034 971 559 377,  0034 624 020 155

Email: info@kanzlei-menth.de Internet: www.kanzlei-menth.de

**ES WIRD ZEIT:
SCHWARZBAUTEN JETZT LEGALISIEREN**

gelegenheiten, lange Ampelphasen ohne Ruheinsel und glatte Pflastersteine zur Belastungsprobe.

Sinnesbeeinträchtigungen stellen andere Anforderungen. Ein ebener Weg hilft einem blinden Menschen nur begrenzt, wenn Fahrräder lautlos kreuzen, Leitsysteme fehlen oder Außengastronomie die vertraute Linie entlang einer Hauswand verstellt. Menschen mit eingeschränktem Sehvermögen brauchen Kontraste und gute Beleuchtung, hörbehinderte Menschen sichtbare Informationen. Wer kognitive Einschränkungen hat, ist auf verständliche Schilder und eindeutig erkennbare Wege angewiesen. Barrierefreiheit beginnt daher nicht beim Rollstuhlzeichen und endet nicht an der Rampe.

Barrieren entstehen ebenso durch

fehlende Information. Eine Unterkunft bezeichnet sich als rollstuhlgerecht, nennt aber weder Türbreiten noch die Höhe des Bettes oder die Maße des Badezimmers. Ein Restaurant hat eine Rampe, doch die Toilette liegt im Untergeschoss. Ein Strand führt einen barrierefreien Zugang, aber niemand weiß, ob dort ein Amphibienrollstuhl verfügbar ist und zu welchen Zeiten Hilfe geleistet wird. Für Betroffene sind präzise Angaben wichtiger als ein Piktogramm.

Tanja wünscht sich deshalb neben mehr geeigneten Mietwagen und Rollstuhltaxis eine zentrale App für Mallorca. Sie könnte barrierearme Hotels, Restaurants, Busverbindungen, Strände und Ausflugsziele bündeln, genaue Maße, Bodenbeläge,

Steigungen und sanitäre Anlagen dokumentieren sowie virtuelle Rundgänge anbieten. Nutzer könnten vor der Abfahrt prüfen, ob ein Ziel zu ihren persönlichen Möglichkeiten passt. Denn eine Rampe kann für einen kräftigen Aktivrollstuhlfahrer



Fahrzeuge mit Rollstuhllift sind leider eine Seltenheit auf Mallorca

rer machbar, für eine allein reisende Person im schweren Elektrorollstuhl aber zu steil sein. Verlässliche Details schaffen nicht nur Komfort, sondern Selbstbestimmung.

In historischen Ortskernen ist dieser Anspruch nicht unbedingt durchsetzbar. Enge Gassen, Stufen und denkmalgeschützte Gebäude lassen sich nicht beliebig verändern. Steffi nennt Rampen und Treppenlifte als mögliche Lösungen, digitale Technik könne ergänzen und unzugängliche Räume virtuell erfahrbar machen. Tanja sagt: „Gerade bei historischen Gebäuden stößt barrierefreier Zugang irgendwann an Grenzen. Manche Dinge muss man auch einfach so akzeptieren. Ich bin überzeugt, dass kein Mensch mit Behinderung auf

Biegen und Brechen Zugang zu jedem historischen Gebäude fordert.“

Wie viel sich durch konkrete Organisation erreichen lässt, zeigt sich an manchen Stränden. Justi Sandoval lobt die Holzstege und die Unterstützung durch das Rettungspersonal. Nach seiner Beobachtung arbeiten an den entsprechend ausgestatteten Stränden drei Rettungskräfte: zwei überwachen vom Turm aus das Geschehen, eine ist unten ansprechbar und hilft auch Bade Gästen mit Behinderung. Der Weg bis ans Wasser wird dadurch erheblich leichter.

Eine inklusive Ostküste braucht nicht nur Rampen, sondern einen anderen Ausgangspunkt. Steffi stellt die übliche Frage auf den Kopf: Statt Menschen mit Behinderung nachträglich integrieren zu wollen, müsse gefragt werden, warum sie nicht von Anfang an dieselben Möglichkei-

ten erhalten. Dazu zählt, Betroffene vor Straßenumbauten anzuhören und nicht für eine abstrakte Norm, sondern für reale Bedürfnisse zu planen. Veränderung beginnt vor der Haustür und bei den Mitmenschen. Verständnisvolle Passanten und Autofahrer, die Geduld aufbringen, entscheiden eben auch darüber, ob sich ihre Mitbürger angstfrei und eigenständig bewegen können. Das Gesetz beschreibt eine selbstständige, sichere und diskriminierungsfreie Nutzung des öffentlichen Raums. Auf der Straße zeigt sich jeden Tag, wie weit der Weg dorthin noch ist. ◀

Barrierefreier Urlaub auf der Finca Can Agustín, Son Carrió; canagustin.com

Eine Ode an das Dorfleben

Blai Bonet (Santanyí, 1926–1997) verströmt in seinem Gedicht Witz und Liebe

Langsam klingt das Blai-Bonet-Jubiläumsjahr aus. Deshalb wollen wir mit seinem Gedicht „Ode an das Dorfleben“ die Melancholie des Herbstes aufgreifen und dem aufmerksamen Blick des wunderbaren Dichters folgen, der mit so viel Liebe und Witz das Leben um ihn herum beschrieb.

„Oda del poble rural“ aus Comèdia, 1960, einer Sammlung von 19 Gedichten, in denen er sich mit seiner Biografie befasst.

(Übersetzt von Charlotte Frei)

Geehrt seien
die Ameise,
die Schwalbe,
der Schwarm
Stare,

die im Oktober
zahllos
den glatten, klaren
Himmel
verdunkeln. Auch die Augen
der Spatzen,
die runden Früchte
der Zedern,
die reifen
Zürgeln,
die mit Tinte befleckten
Finger und
Fingernägel
der Kinder,
die auf dem Platz
unter den Laternen
spielen.
Auch die Hautflecken
der Leberkranken.
Geehrt seien die

kleinen
Sturheiten
der Leute.
Auch die Stiche
der Biene,
die Kopfschmerzen,
der Schlag mit
dem Hammer
auf die Finger,
der nachfolgende
Schmerz.



Text: Christiane Sternberg, Foto: edicionsponcianes.cat

fincallorca
BY NOVASOL

Ihr Ferienhaus verdient mehr

Wenn Sie eine lizenzierte Ferienimmobilie auf Mallorca besitzen, unterstützt Sie Fincallorca by NOVASOL dabei, daraus stabile und zuverlässige Einnahmen zu erzielen – ohne die Kontrolle aus der Hand zu geben.

Mit unserem starken europäischen Netzwerk und unserer fundierten lokalen Expertise auf der Insel vermarkten wir Ihre Immobilie professionell, optimieren Ihren Buchungskalender und maximieren ihre internationale Sichtbarkeit auf mehreren Plattformen.

- **Garantierte Vorauszahlungen**
- **Engagiertes lokales Team auf Mallorca**
- **Umfassende internationale Marketingreichweite**
- **Mehrsprachiger Gästeservice**
- **Exklusives Eigentümer-Portal & App**

Eine Partnerschaft, die auf Transparenz, Erfahrung und nachweisbaren Ergebnissen basiert.

Empfehlen Sie uns weiter und erhalten Sie 400€ für jede Immobilie, die sich uns anschließt.



Kontaktieren Sie Fincallorca by NOVASOL

✉ mallorca@awaze.com

☎ +34 871 180 119

🌐 fincallorca.de/besitzer



Nit d'Ànimes

Es muss nicht immer Halloween sein: Auf Mallorca gehört der Abend vor dem 1. November traditionell den Verstorbenen. Die Nit d'Ànimes, die „Nacht der Seelen“, wird am 31. Oktober gefeiert – still, geheimnisvoll oder mit einem teils gruseligen Kulturprogramm. Die Wurzeln der Nit d'Ànimes liegen wie die von Halloween in vorchristlichen Bräuchen. Ähnlich wie beim keltischen Samhain glaubte man, dass in dieser Nacht die Grenze zwischen Diesseits und Jenseits durchlässiger werde. Verstorbene Angehörige könnten noch einmal in ihr früheres Zuhause zurückkehren. Später verbanden sich diese Vorstellungen mit den christlichen Gedenktagen von Allerheiligen und Allerseelen.

Auf Mallorca bereitete man den erwarteten Besuch aufmerksam vor. Türen blieben geöffnet, im Kamin brannte ein Feuer, Kerzen wiesen den Seelen den Weg. Manchmal stand ein zusätzlicher Teller auf dem Tisch, gelegentlich wurde sogar ein Bett hergerichtet. Lichter leuchteten in ausgehöhlten Krügen, Kürbissen oder Früchten an Fenstern und Hauseingängen. Rund um die Feiertage besuchen Familien die Friedhö-

fe, schmücken die Gräber mit Blumen und entzünden Kerzen.

Auch Süßes gehört zur Nit d'Ànimes: Panellets aus Marzipan, Bunyols und der „rosari ensucrat“, eine essbare Rosenkranzkette aus Bonbons und kandierten Früchten, erfreuen besonders Kinder.

Heute greifen zahlreiche Gemeinden das alte Brauchtum wieder auf. Beim Umzug Cercavila d'Ànimes bevölkern Laternen, Musikgruppen, Dämonen und Bubotes-Gespenster die Straßen. Die maskierten Spukgestalten rufen alte Verse oder begleiten Theater, und andere

Aufführungen. So wird aus ehrfürchtigem Totengedenken ein gemeinschaftlicher Abend, der seinen leisen Schauer auch ohne importierte Plastikgespenster entfaltet. ◀

Text: Catharina Fannièr, Foto: festes.org

muntaner®
ribot
Bestattungsunternehmen

Wir begleiten Sie. Inselweit.
617 392 929

Wir sind Konzessionäre für den Betrieb der Friedhöfe in

- Artà
- Colonia Sant Pere
- Capdepera
- Son Servera

Bestattungen seit 1955

Wir arbeiten mit allen Versicherungen zusammen

Inselweit 24 Stunden

Wir sprechen Deutsch

Entsorgung und Überführung

Digitale Kondolenz auf unserer Website

CREMATORI
LEVANT

Unsere Einrichtung
Unternehmerpark Artà

- Solarbetrieb
- Natürlicher Lichteinfall
- Umgeben von Grünzone

Na Joana Roca, 64 (Son Servera) 971 567 938 / 971 565 096 press@grupmuntaner.com grupmuntaner.com



Kletter-Schnecken-

Jeden Sommer verwandeln sich Feldränder, Zäune und sogar Mauerpfeiler auf Mallorca in lebendige Skulpturen: Dutzende kleiner Schnecken kleben in dichten Gruppen an Gräsern und vertikalen Strukturen. Dieses auffällige Verhalten ist keine Laune, sondern eine überlebenswichtige Strategie im mediterranen Klima.

Fachleute nennen dieses Verhalten Ästivation – eine Sommerruhe, vergleichbar mit dem Winterschlaf, die den Tieren hilft, große Hitze und Wassermangel zu überstehen. Sobald die Temperaturen steigen und die Luftfeuchtigkeit sinkt, wird der Boden zur Hitzefalle. Um nicht auszutrocknen, klettern viele Arten gezielt nach oben. In größerer Höhe ist es etwas kühler und luftiger.

Oben angekommen verschließen die Tiere ihre Gehäuseöffnung mit einem getrockneten Kalk- und Schleimdeckel, dem sogenannten Epiphragma, und drosseln ihren Stoffwechsel auf ein Minimum. In diesem Zustand können sie wochenlang verharren, bis die ersten Herbststregen einsetzen.

Neben dem Schutz vor Hitze und Trockenheit bietet die Höhe auch Sicherheit vor manchen Fressfein-

den am Boden. Zugleich nutzen einige Arten den Aufstieg, um an junge Pflanzenteile und andere Nahrungsreserven zu gelangen.

Auf Mallorca sind es vor allem kleine *caragolins* – so der lokale katalanische Sammelbegriff für kleine Landschnecken, die dieses Verhalten zeigen.

Für die Landwirtschaft hat dieses Phänomen der kletternden Schnecken durchaus ernsthafte Folgen. Durch die Gehäuse der Schnecken, deren Schleim und Ausscheidungen können die Tiere das Erntegut so stark verunreinigen, dass im schlimmsten Fall ganze Chargen nur noch als Tierfutter

vermarktet werden können. Zudem können die Gehäuse Erntemaschinen verstopfen. So nimmt die Überlebensstrategie der einen Spezies Einfluss auf die der anderen. ◀

PFLEGE UND GASSIGEHEN MIT TIEREN

- Hunde
- Katzen
- Hühner
- Enten
- Ziegen
- Kaninchen

Ich kümmere mich um sie, als wären sie meine - mit Liebe und Verantwortung.

Porto Cristo und Umgebung

Ich spreche ein wenig deutsch

616 478 111



Schon von weithin zu sehen ist die riesige Christus-Figur auf dem Puig de Sant Salvador. Mit ausgestrecktem Arm steht sie segnend auf einem hohen Sockel, dem Heiligtum zugewandt und zugleich über die Landschaft von Felanitx wachend. Wer hinauffährt, entdeckt einen jahrhundertalten Wallfahrtsort voller Geschichte und himmlischer Ruhe.

Nach oben kommen die sportlichen Naturen mit dem Rad oder zu Fuß. Wir haben uns für die bequeme Auffahrt mit dem Auto entschieden und folgen der schmalen Straße, auf der in den Kurven etwas Umsicht gefragt ist. Schon etwa auf halber Höhe lohnt ein Stopp an der Sa Capelleta. Die kleine Kapelle steht dort, wo nach der Überlieferung ein Hirte in einer Sommernacht geheimnisvolle Lichter sah und ein Marienbild fand. An diese Begebenheit erinnert die steinerne Figurengruppe im Inneren, die einen Knaben und einen Hund vor einer kleinen Statue der Muttergottes darstellt. Eine Kapelle ist an dieser Stelle seit 1723 belegt, der heutige neoromanische Bau entstand zu Beginn des 20. Jahrhunderts.

Der Gipfel, so ist es ausgeschildert, liegt auf 510 Metern. Vom Parkplatz

gibt es zwei Wege, zwischen denen man sich entscheiden muss. Zuerst zum Sanktuari oder zur überdimensionalen Christusstatue? Wir beginnen am Heiligtum, das wie eine Festung auf dem Berg aufragt. Auf dem Platz vor dem mächtigen Gebäudekomplex öffnet sich der Blick weit über Felanitx und das mallorquinische Landesinnere bis zu den Höhenzügen am Horizont. Kiefern dämpfen die Geräusche des Parkplatzes, und auf der Terrasse der Cafeteria ist es am Vormittag noch



Ein Heiligtum als Schutz- und Rückzugsort

angenehm leer. Erfrischung gibt es hier oben sogar gratis – nicht nur in Form der leichten Brise. Der alte Ziehbrunnen ist zwar mit einem Deckel verschlossen und die Kelle dient nur der Verzierung. Aber auf Knopfdruck sprudelt köstlich-kaltes Wasser aus einem kleinen Hahn.

Durch das große Eingangstor geht es in die Kühle des Heiligtums. Ein kleiner Souvenirshop bietet Rosenkränze, Armabänder, Heiligenbilder und Postkarten an, bevor es über 13 Stufen zum Innenhof und hinein in die Kirche geht. Bereits 1348 erlaubte König Pere IV. von Aragón den Bewohnern von Felanitx, angesichts der damals wütenden Pest auf dem Berg eine Kapelle zu errichten, um Gott gnädig zu stimmen. Der heutige barocke Kirchenbau entstand ab 1707, weil die kleine Wallfahrtskapelle dem Andrang der Pilger nicht mehr genügte.

Im Inneren wird die Aufmerksamkeit gleich im Eingangsbereich abgelenkt von dem Diorama, das durch kreisrunde Fenster den Blick auf drei Szenen rund um die Geburt von Jesus freigibt. Und bevor sich jetzt jemand auf die Kirchenbank setzt, um das Ambiente in sich aufzunehmen, sollte er zwei Ein-Euro-Münzen für die „Musikbox“ investieren. Eine Spende, für die man sofort belohnt wird. Die Kirche verdunkelt sich, Wagners Pilgerchor aus „Tannhäuser“ erfüllt das Gewölbe, und passend zur anschwellenden Musik tritt der Altar mit zunehmendem Licht aus dem Dunkel. Der Effekt ist überwältigend. Diese drei Minuten

sind wie eine Meditation und öffnen den Blick für die Details ringsum. Eines der unscheinbarsten und doch kostbarsten ist der Altaraufsatz in der rechten Seitenkapelle. Ein außergewöhnliches gotisches Retabel aus Santanyí-Stein, dessen Entstehung um 1453 dokumentiert ist. Feine Reliefs zeigen Abendmahl, Kreuzigung und Auferstehung Jesu.

Vom Hauptaltar blickt die kleine, seit dem 15. Jahrhundert verehrte Mare de Déu de Sant Salvador herab auf die Besucher. Davor stehen zwei samtbezogene Betstühle und als Gedächtnisstütze und für Unwissende das aufgedruckte Gebet an die Muttergottes, das Salve Regina, in verschiedenen



Das Innere der Kirche mit Musik genießen

Sprachen. Oben von der Empore hinter dem Altar hat man einerseits einen grandiosen Blick in den Kirchenraum, andererseits kann man dort eine Kerze für das Seelenheil lieber Menschen spenden.

Unser Finale ist nun der kurze Spaziergang zum Cristo Rey. Die sieben Meter hohe Christusfigur wurde 1934 eingeweiht und erhebt sich mit ihrem Sockel rund 37 Meter über dem Felsen. Mit ausgestrecktem Arm schaut sie Richtung Heiligtum und Felanitx, während sich auf der anderen Seite die Landschaft dem Meer öffnet. Rund um das Monument findet man fast immer einen ruhigen Platz. Mit Blick auf die Bucht von Portocolom,



Die überdimensionale Jesus-Statue auf ihrem Sockel ist ein Wahrzeichen dieser Gegend

in herrlicher Stille, genießen wir den magischen Berg und erleben, wie sich die äußere Ruhe in eine innere verwandelt. ◀



Anfahrt: Abfahrt von der MA4010; ausgeschilderte, kurvenreiche Bergstraße; kostenlose Parkplätze am Gipfel. Alternativ Aufstieg zu Fuß, festes Schuhwerk und Wasser mitnehmen.

Heiligtum: Ab Oktober 9 bis 19 Uhr. Sonntags Gottesdienst um 18 Uhr; das Kreuz auf dem benachbarten Gipfel ist ausschließlich zu Fuß erreichbar.

Cafeteria: Täglich geöffnet; Toiletten für Gäste. Weitere Toiletten sowie Kaffee- und Getränkeautomaten im Gebäude des Santuari

Barrierefreiheit: Der Vorplatz ist erreichbar, zur Kirche führen jedoch 13 Stufen ohne rollstuhlgerechten Zugang

Picknick: Plätze liegen beiderseits unterhalb des Parkplatzes. Vom 1. Mai bis 15. Oktober gilt Feuerverbot – den Grill also vorerst zu Hause lassen.



Die „roba de llengües“, die mallorquinischen Zungenstoffe, kenne ich schon lange. Sie hängen in alten Häusern vor Fenstern, liegen als Kissen auf schweren Holzstühlen und gehören für mich längst zum Bild der Insel. Dass sie aber nicht einfach bedruckt werden, sondern ihr Muster lange vor dem eigentlichen Weben entsteht, wird mir erst an diesem Vormittag bei Teixits Vicens wirklich bewusst. Dieses Familienunternehmen in Pollença ist eine der wenigen Werkstätten auf der Insel, die die Zungenstoffe noch traditionell herstellen.

Schon beim Eintreten bleibt mein Blick hängen. An Kissen in leuchtendem Blau, an Stoffbahnen in Rot und Lila, an Taschen, Tischwäsche und Wohnaccessoires mit jenen leicht verschwimmenden Mustern, die auf Mallorca so vertraut wirken. Die Konturen sind weich, manchmal leicht versetzt, fast wie Farbe, die auf nassem Papier verlaufen ist. Dazwischen Naturtöne, kräftiges Grün und jene warmen Nuancen, die für mich immer typisch für Sommer auf Mallorca sind.

Lili führt uns durch die Werkstatt. Sie

spricht sehr gut Deutsch und erzählt so begeistert von ihrer Arbeit, dass aus einer Führung schnell mehr wird als eine Abfolge technischer Erklärungen. Man merkt ihr an, dass sie diesen Ort seit vielen Jahren kennt.

Hinter dem farbenfrohen Verkaufsraum verändert sich die Szenerie vollkommen. Garnrollen, Spulen, Webstühle und Maschinen stehen dicht beieinander, Baumwollfäden liegen

bereit, die Webmaschinen klappern rhythmisch. Nichts wird eigens für Besucher inszeniert, es ist eine echte Werkstatt, die immer noch sehr lebendig ist.

Am Anfang stehen weiße und naturfarbene Baumwollfäden. Sie werden von Konen auf große Spulen umgespult und anschließend für das Färben vorbereitet. 25 Farben gibt es hier. Wenn Lili erklärt, wie bestimmte



Das Garn wird an einer historischen Spulmaschine verarbeitet. Die Fäden werden über die sternförmigen Haspeln geführt und anschließend auf großen Spulen aufgewickelt

Partien der Fäden abgebunden werden, muss ich unwillkürlich an Batik denken. Auch dort werden einzelne Bereiche vor der Farbe geschützt. Nur dass hier kein fertiger Stoff gefärbt wird, sondern das spätere Muster entsteht bereits im Garn.

Bis zu 200 Meter lang sind die Fäden. Nach dem Färben brauchen sie Zeit zum vollständigen Durchtrocknen auf einer Art Dachboden. Vor allem im Winter kann dieser Prozess bis zu zwei Wochen dauern. Schon an diesem Punkt wird mir klar, wie wenig sich dieser Arbeitsprozess beschleunigen lässt.

Dann stehen wir vor der Maschine, die mich an diesem Vormittag am meisten beeindruckt: dem Urdidor, der Schärmaschine. Das spanische Wort kommt von „urdir“, dem Vorbereiten der Kettfäden für den Webstuhl, und bedeutet interessanterweise auch, einen Plan zu schmieden.

Mehr als 2.000 einzelne Fäden laufen über diese große Maschine und müssen in der richtigen Länge, Reihenfolge und Spannung angeordnet werden. Im gesamten Unternehmen gibt es nur diesen einen Urdidor. Entsprechend sorgsam wird er gepflegt.



Spulen und andere Gerätschaften dienen den Besuchern als malerische Fotomotive

Ich bleibe eine ganze Weile davor stehen. Ein Mitarbeiter sitzt auf einem niedrigen Holzhocker und führt die bereits gefärbten Fäden mit den Händen. Einige Meter vor ihm hilft ein Kollege dabei, sie auf die große Walze aufzubringen. Die Hände greifen ins Garn, korrigieren, heben einzelne Fäden an und legen sie wieder zurück. Kleine Abweichungen können sich über viele Meter fortsetzen.



Auf dieser Rolle, dem Uridor, werden die Fäden in der richtigen Abfolge angeordnet

Gerade weil diese Bewegungen so selbstverständlich aussehen, muss man eine Weile zusehen, um zu begreifen, wie viel Erfahrung darin steckt. Und ausgerechnet bei einem Stoff, dessen Schönheit darin liegt, nicht vollkommen exakt auszusehen, ist im Herstellungsprozess höchste Präzision nötig. Die Farben sollen später eben nicht millimetergenau aufeinandertreffen. Die Konturen dürfen leicht flirren, Linien sich ein wenig verschieben. Genau das gibt dem Ikat seinen Charakter.

Dann kommt die vorbereitete Kette auf den Webstuhl. Baumwolle und Leinen verbinden sich zu einem festen, 1,50 Meter breiten Stoff aus 70 Prozent Baumwolle und 30 Prozent Leinen. Weil das Muster schon in den gefärbten Fäden steckt, gibt es keine

eigentliche Vorder- oder Rückseite.

Während wir weitergehen, beginnt mich neben dem Handwerk immer stärker etwas anderes zu interessieren: die Menschen, die es bewahren.

15 Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter arbeiten heute bei Teixits Vicens, viele von ihnen seit Jahren. Man kennt einander, arbeitet miteinander und hilft sich gegenseitig. Auch die beiden heutigen Besitzerinnen Cati und Joana ziehen sich nicht in ein Büro zurück. Wenn Unterstützung gebraucht wird, erzählt Lili, helfen sie selbstverständlich vor Ort mit.

Und dann sagt sie einen Satz, der mir von diesem Besuch vielleicht stärker im Gedächtnis bleibt als jede Zahl: „Wir sind hier eine große Familie und wir lieben, was wir tun.“

Es klingt nicht wie ein Satz, den ►



Bevor die Fäden weiterverarbeitet werden können, kommen sie auf den Trockenboden

man sich für Besucher zurechtgelegt hat, dafür leuchten ihre Augen viel zu sehr, wenn sie über die Kollegen und die Stoffe spricht. Vielleicht berührt er mich gerade deshalb. Schon während der Führung habe ich längst gespürt, dass diese Verbundenheit tatsächlich Teil dieses Ortes ist.

Die Geschichte dahinter reicht weit zurück. 1854 begann sie mit einer kleinen Wollwerkstatt in Pollença. Später führte Martí Vicens Vilanova, der Großvater der heutigen Besitzer, die Technik der „roba de llengües“ in den Familienbetrieb ein. Die Wurzeln der Ikat-Technik selbst reichen noch weiter zurück: Im 17. Jahrhundert gelangte sie über die Seidenstraße nach Mallorca und entwickelte hier ihre eigene Formensprache.

Eine besondere Rolle spielte Martí Vicens Alemany, genannt „Bonjesus“, geboren 1926 in Pollença. Für ihn gehörten Stoffe und Webstühle schon zu seiner Kindheit. Doch sein Vater, der ihm das Wissen der Familie hätte weitergeben sollen, starb während des Spanischen Bürgerkriegs und hinter-



Am Ende der Tour kann man erst richtig den Wert der traditionellen Stoffe einschätzen

ließ nur wenige Notizen.

Martí musste sich vieles selbst erarbeiten. Er experimentierte mit Farben und Kompositionen und entwickelte die traditionellen Zungenstoffe weiter. Seine Frau Antonia Capllonch wurde dabei zu einer wichtigen Mitgestalterin. Gemeinsam entwarfen sie Vorhänge, Kissen, Bettwäsche, Tischdecken und Polsterstoffe, von denen



„Wir sind eine große Familie und lieben, was wir tun.“ Die 15 Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter sind teilweise schon seit Jahren Teil des Teams und man spürt ihr Engagement

einige bis heute hergestellt werden.

Inzwischen wird das Familienunternehmen in vierter und fünfter Generation weitergeführt. Das alte Handwerk ist geblieben, auch wenn Teixits Vicens längst mit Designern, Hotels und Privatkunden arbeitet und individuelle Stoffe anfertigt.

Als wir nach der Führung wieder in den Verkaufsraum zurückkommen, liegen die Kissen noch genauso da wie vorher, die Stoffbahnen hängen an denselben Stellen.

Und trotzdem sehe ich sie jetzt anders.

Vor meinem inneren Auge läuft wieder der Urdidor. Ich sehe die Hände, die einzelne Fäden führen, denke an mehr als 2.000 Garnstränge nebeneinander, an 200 Meter lange Fäden und an Tage des Wartens, bis die Farbe getrocknet ist. Und ich denke an Lilis Satz: „Wir lieben, was wir tun.“

Natürlich gibt es auf Mallorca längst günstigere Stoffe mit ähnlichen Mustern. Bedruckt, maschinell hergestellt, schnell verfügbar, deutlich billiger auf den Märkten und in den Souvenirshops. Aber vielleicht liegt genau darin der Unterschied. Wer Teixits Vicens besucht hat, sieht danach nicht mehr nur ein schönes Muster – man sieht die Fäden, die Hände, die Zeit, die gutes Handwerk so wertvoll macht. Und die Menschen, die dafür sor-

gen, dass ein Stück mallorquinischer Geschichte weiterlebt. ◀

Extra-Tipp:

Sehr charmant ist auch der Besuch im ersten Stock, der nicht nur ein kleines Outlet beherbergt, sondern mehrere Räume voller Antiquitäten – von Marienstatuen bis Kinderwiegen. Ein großes Sammelsurium, das Besucher noch einmal tief und authentisch in Mallorcas Geschichte eintauchen lässt.

Teixits Vicens

Rotonda Can Berenguer, Pollença
Mo-Fr 10-20 Uhr, Sa 10-14 Uhr
Führung 10 € p.P. (bis 12 Jahre frei)
Anmeldung für die Führung unter:
info@teixitsvicens.com

Text: und Fotos: Michaela Schiffer

Herren
M - 6XL
Damen
42 - 60

**XXL
MODE
LEPPERS**
WOMEN & MEN
ÜBERGRÖßEN
SHOPPEN IN ENTSPANNTER
ATMOSPHÄRE
GROßZÜGIGE UMGLEIDERÄUME
SCHICKE MODE FÜR JEDES ALTER
**DIE XXL-BOUTIQUE MIT
WOHLFÜHLFAKTOR**
GESCHENK AB 30 € EINKAUFSWERT

CARRER DE CA S'HERIU, 14
07560 CALA MILLOR

+356 175 074094
info@x2modeleppers.com
x2modeleppers.com

Unterirdisches Wasser-Gewölbe

Der Name ist Programm: Plaça de l'Aigua – der Wasserplatz. Bis ins 20. Jahrhundert hinein war er in Artà einer der zentralen Orte, an denen die Bevölkerung Wasser holte. Frauen kamen mit Krügen und Schalen, Tiere wurden getränkt, und der Platz war ein sozialer Treffpunkt. Mit dem Anschluss an moderne Leitungsnetze verloren solche Zisternen ihre Funktion und verschwanden unter neuem Pflaster oder Gebäuden.

Es war daher eine Überraschung, als Arbeiter während der Neugestaltung des Platzes im Jahr 2023 auf einen fast intakten Aljub aus dem 19. Jahrhundert stießen – eine unterirdische Zisterne, die einst Artàs Wasserversorgung sicherte.

Das Rathaus entschied weitsichtig, den Fund zu dokumentieren: Ver-



messungsteams nahmen das unterirdische Gewölbe auf, fotografierten es und hielten die Maße fest.

Der Aljub ist kein kleines Reservoir. Mit rund 100 Quadratmetern Grundfläche, 9,20 Metern Höhe

und einem Fassungsvermögen von fast 976 Kubikmetern bot er genug Wasser, um in trockenen Zeiten die Versorgung des Ortskerns zu sichern. Die Konstruktion besteht aus zwei Sälen unter einem typischen Tonnengewölbe – eine Bauweise, die Druck standhält und das Wasser kühl und sauber hielt.

Aktuell bleibt der Aljub verschlossen, um die Sicherheit auf der Plaça zu gewährleisten. Doch die Dokumentation durch das Rathaus sorgt dafür, dass das Wissen nicht verloren geht. Auf der Website des Ajuntament kann man die Fotos der Entdeckung sehen. ◀

Link zur Dokumentations-Seite des Ajuntament Artà



Text und Foto: Christiane Sternberg



S'ESTACIÓ
RESTAURANT · PIZZERIA

TRADICIÓN, HISTORIA Y GASTRONOMÍA EN UN ESPACIO ÚNICO Y ACOGEDOR.

TRADITION, GESCHICHTE UND GASTRONOMIE AN EINEM EINZIGARTIGEN UND EINLADENDEN ORT.

TAMBIÉN OFRECEMOS
SERVICIO A DOMICILIO



WIR BIETEN AUCH EINEN
LIEFERSERVICE AN.

@sestacio.santllorenç 

S'estació Sant Llorenç 





APROBADA POR S. M.

EN EL REAL DECRETO DE 24 DE ABRIL DE 1834.

Rivalen im Osten



Zwischen Manacor und Felanitx liegen knapp vierzehn Kilometer. Für eine ordentliche Rivalität genügt das vollkommen. Als Manacor sich 2025 zur Hauptstadt des Llevant erklären wollte, meldete Felanitx umgehend Widerspruch an. Die Empörung wirkte aktuell, doch das Drehbuch dazu ist fast zweihundert Jahre alt.

Manacor begründete seinen aktuellen Vorstoß im vergangenen Jahr mit zentralen Dienstleistungen und Kosten, die es für umliegende Gemeinden trage. Die Nachbarn wie Son Servera störte vor allem, dass ein Anspruch dieser Größenordnung nicht vorher mit ihnen abgestimmt worden war. Und es kam die Erinnerung an eine alte Rivalität hoch,

Im Jahre 1833 ordnete der spanische Staat seine Provinzen neu, 1834 folgte die Einteilung in Gerichtsbezirke. Auf Mallorca entstanden drei: Palma, Inca und Manacor. Der jeweilige Hauptort erhielt Gerichte erster Instanz, Untersuchungsgericht und Gefängnis. Das bedeutete Arbeitsplätze, Besucher, Einfluss und vor allem Rang. Die übrigen Gemeinden mussten sich mit untergeordneten

Friedensgerichten begnügen.

Manacor bekam den Zuschlag, offiziell wegen seiner Größe und der vielen Rechtsstreitigkeiten. Politisch war die Wahl jedoch pikant. In der Stadt standen sich Liberale und konservative Kräfte erbittert gegenüber. Letztere wollten nicht Isabella II., sondern deren Onkel Carlos auf dem spanischen Thron sehen. Im August 1835 entlud sich der Konflikt in einem als „sa Llorençada“ bekannt gewordenen bewaffneten Aufstand gegen die liberale Regierung.

Manacor, gerade erst ein Jahr zuvor als Verwaltungsmittelpunkt des Ostens gekürt, galt plötzlich als Unruheherd und blieb nach der Niederschlagung des Aufstands unter harter Kontrolle mit Militärpräsenz und Kommissionen zur Verfolgung der Aufständischen.

Felanitx erkannte seine Gelegenheit. Ab November 1836 begann der Gemeinderat, sich direkt an Königin Isabella II. beziehungsweise deren Regentin Maria Christina zu wenden. Die Botschaft war wenig nachbarschaftlich: Felanitx sei Manacor geografisch, wirtschaftlich, kommerziell, demografisch und ins-

besondere in liberaler Gesinnung überlegen. Sinngemäß hieß es, Manacor habe Felanitx im Liberalismus niemals übertroffen. Während des Ersten Carlistenkriegs war das kein beiläufiges Argument, sondern eine politische Kampfansage.

Der Brief brachte dennoch nicht den gewünschten Erfolg. Madrid hatte dringendere Sorgen, die Eingabe blieb liegen, Manacor behielt Gericht und Gefängnis. Felanitx konnte dafür später einen prestigeträchtigen Punkt verbuchen. Im 19. Jahrhun-



Die Aufteilung der Gerichtsbarkeit 1834



Darstellung von Manacor (o.) aus dem Jahre 1785. Der Aufschwung fand erst später statt. Auch Felanitx (u.) war im 18. Jahrhundert von städtischen Qualitäten noch weit entfernt

dert florierte dort der Weinhandel; nahezu 9.000 Menschen lebten zu Spitzenzeiten im Gemeindegebiet, mehr als 2.000 Häuser wurden gezählt. 1886 wurde Felanitx wegen Bevölkerungswachstum, Landwirtschaft, Handel und Treue zur konstitutionellen Monarchie per königlichem Dekret der Titel „Stadt“ verliehen. Nach Palma und Alcúdia war es damit die dritte Stadt Mallorcas. Manacor musste bis 1912 auf dieselbe Würde warten.

So entstand ein hübsch ausgewogenes historisches Ergebnis: Manacor führte den Gerichtsbezirk, Felanitx durfte sich früher Stadt nennen. Heute hängen an solchen Titeln weder Kerker noch königliche Gunst. Sobald jedoch jemand die Hauptstadtfrage stellt, sitzen beide Nachbarn womöglich gedanklich wieder am Schreibtisch und verfassen einen Antrag an das Königshaus in Madrid, vollkommen überzeugt von der eigenen historischen Bedeutung. ◀



VERTRAUEN. ERFAHRUNG. ERFOLGREICH VERKAUFEN.



SEIT VIELEN JAHREN ERFOLGREICH AN MALLORCAS OSTKÜSTE
Ob Porto Cristo, Cala Millor, Sa Coma, Porto Colom, Felanitx, Son Servera, Costa de los Pinos, Artà oder Cala Ratjada – wir begleiten Eigentümer und Käufer mit persönlicher Beratung, regionaler Marktkennntnis und einer modernen europaweiten Vermarktungsstrategie.

Persönliche Beratung, professionelle Vermarktung und internationale Reichweite machen den Unterschied.



HUETHER & PARTNER
REAL ESTATE

WALTER HÜTHER
Ihr Immobilienexperte an
Mallorcas Ostküste

UNSERE LEISTUNGEN – IHR VORTEIL

- ✓ Persönliche Betreuung durch Walter Hüther
- ✓ Inhabergeführtes Immobilienunternehmen
- ✓ Europaweite Vermarktung auf führenden Portalen
- ✓ Internationale Käuferdatenbank
- ✓ Professionelle Immobilienfotografie & Videos
- ✓ Mehrsprachige Vermarktung
- ✓ Kostenlose Marktwertermittlung
- ✓ Diskrete Off-Market-Vermarktung auf Wunsch
- ✓ Starke Präsenz auf Social Media & Google

WARUM EIGENTÜMER UNS VERTRAUEN

- ✓ Persönliche Betreuung statt wechselnder Ansprechpartner
- ✓ Regionale Marktkennntnis der gesamten Ostküste
- ✓ Internationale Vermarktung in ganz Europa
- ✓ Moderne digitale Präsentation Ihrer Immobilie
- ✓ Ehrliche und transparente Beratung

★ NEU ★

ENTDECKEN SIE UNSERE NEUE WEBSITE




www.huether-partner-mallorca.de

MODERN • ÜBERSICHTLICH • INTERNATIONAL

“ Immobilien verkauft man nicht nur mit Zahlen – sondern vor allem mit Vertrauen. *Walter Hüther* ”

SIE MÖCHTEN IHRE IMMOBILIE VERKAUFEN?

Vereinbaren Sie jetzt Ihre kostenlose und unverbindliche Immobilienbewertung.

+34 971 834 007

info@huether-partner-mallorca.de

www.huether-partner-mallorca.de



Jetzt Bewertung anfordern!

HUETHER & PARTNER REAL ESTATE S.L. | PORTO CRISTO – MALLORCA | Ihr Partner für erfolgreiche Immobilienverkäufe



Im Meer treffen wir ihn leider nicht, obwohl es das natürliche Habitat ist von Pedro Riera Llompart. Der Taucher und Unterwasser-Fotograf hat viele Preise mit seinen Bildern gewonnen, sie wurden bei National Geographic veröffentlicht und seine Bewunderung und Empathie für die Natur spricht aus jedem seiner Fotos.

Die Begeisterung, mit der Pedro über seine Tauchgänge mit der Kamera spricht, provoziert gleich die erste Frage: Was war seine erste Leidenschaft – das Tauchen oder das Fotografieren? Da muss er nicht lange überlegen. „Meine Mutter hat immer behauptet, ich habe Schwimmen unter Wasser gelernt.“ Mit dem Kopf unter Wasser, anders ist er im Meer nicht anzutreffen. Schon früh wurde er Tauchlehrer, weil es ihm nicht genügte, die Faszination der Unterwasserwelt allein zu bewundern. Seit über zwanzig Jahren hält er sie auch fotografisch fest. Dabei interessiert ihn die immer gegenwärtige Schönheit weniger als jene unwiederbringlichen Augenblicke, die seine spektakulärsten Fotos ausmachen.

Meist taucht er auf Lunge. „Fünf Stunden kann ich so im Wasser bleiben, so lange wie die Batterie der Kamera hält. Mit der Flasche hat man nur eine gute halbe Stunde Zeit.“ Er stemmt eine Vorrichtung hoch, die man an Land kaum anheben kann. Die Karasse ist die wasserdichte Hülle für seine Olympus. Ausgestattet mit gewaltigem Objektiv, Lampen und Blitzlichtern, wiegt sie unter Wasser

nur einen Bruchteil. Auf rotes Licht geschaltet kann er sich auch Fischen nähern, die bei weißem Licht sofort die Flucht ergreifen würden. So ist er bestens gerüstet für die Abenteuer, die ihn erwarten.

Einmal tauchte er zu den freigelegten Rippen eines historischen Schiffswracks vor Porto Cristo. Dort lebte ein Oktopus, der sich zwischen dem alten Holz bewegte und Pedro mit



Sein Foto von der Rettung des Wales 2022 vor Cala Millor ist nicht nur eine seiner emotionalsten Aufnahmen, es erschien auch bei National Geographic und diente als Vorlage für das Wandbild des Künstlers Juan Carlos Nuñez in der Kunstgasse von Porto Cristo



Dieses Schiffswrack liegt vor Porto Cristo

wachsender Neugier näherkam. Eines Tages setzte sich das Tier vor ihm in Pose und hob einen Arm wie zum Gruß. Das Bild erschien später bei National Geographic.



Pedro mit seiner schweren Ausrüstung

Dort wurde auch jene Aufnahme veröffentlicht, die Pedro als seine emotionalste bezeichnet. Vor Cala Millor hatte sich 2022 ein Wal in einem



In seinen Fotos gibt Pedro der Natur eine Bühne und stellt sie wie auf einem Gemälde dar. Fischernetze verfangen. Pedro durfte als einziger Fotograf die Rettung im Wasser begleiten. Weil er ohne Pressluftflasche tauchte, erreichte er das Tier vor den anderen und war ungefähr zehn Minuten mit ihm allein. Der Wal stand unter Spannung, eingeschnürt, erschöpft, jeder Zug der Leinen quälte seinen Körper. Als die Taucher das Netz Stück für Stück durchschnitten, ließ diese Spannung nach. Im Auge des Wals, erzählt Pedro bewegt, habe in diesem Moment so viel Dankbarkeit gelegen.

So spektakulär seine Bilder auch sind, sie alle entstehen in der Kamera, nicht in Photoshop. Pedro kennt die Buchten, die Jahreszeiten und die Plätze, an denen bestimmte Tiere auf-



Nächtlicher Himmel über der Cala Petita

tauchen. Dennoch bleibt die Fotografie für ihn ein Bündnis aus Erfahrung und Zufall. Für Taucher sind an der Ostküste vor allem die Höhlen ein Erlebnis. Früher drang Pedro weit in sie vor, aber nach der Geburt seines ersten Sohnes gab er das gefährliche Höhlentauchen auf.

Die Fotos in seinem Haus zeigen, dass sein Blick auch oberhalb der Wasserlinie funktioniert: Vögel im Flug, geheimnisvolle Landschaften, ungewöhnliche Ausblicke. Aber allen gemeinsam ist die pralle Farbfülle, die seine fotografische Handschrift ausmacht, und die Liebe zur Natur. Deshalb engagiert er sich auch für ihren Schutz. Wenn er mit seiner Kamera die Unterwasserwelt sichtbar macht, wird er mit jedem Bild vom Beobachter zum Zeugen. ◀

Pedro Riera Llopart
aka Pedro Sub

Porto Cristo

Instagram @pedrosub_soncifrevell

FB @soncifrevell.pedrosubb



Poseidonia in Dosen nannte Pedro dieses Bild sarkastisch. Den menschlichen Müll, der ihm unter Wasser begegnet, hält er den Betrachtern seiner Fotos wie einen Spiegel vor



Leserfrage

Ich will ein Grundstück kaufen, auf dem angeblich schon eine Baugenehmigung liegt. Wie prüfe ich, ob diese noch gültig ist – und ob wirklich alles erlaubt ist, was der Verkäufer verspricht?

Jan S., Campos



Experten-Antwort

Stephanie Reischert von der SR Baubetreuung und Immobilienverwaltung gibt Antwort:

Ihnen wird ein Grundstück mit Baugenehmigung (licencia) angeboten und Sie möchten wissen, ob alles rechtlich einwandfrei ist? Vertrauen ist gut, Kontrolle ist besser, diese Regel ist hier wirklich angebracht. Bitte verlassen Sie sich nicht nur auf das Wort des Verkäufers oder Immobilienmaklers. Ist die Baugenehmigung gültig? Ist sie bezahlt? Ist die Immobilie frei von Bauordnungswidrigkeiten, Schulden oder Hypotheken? In diese Absicherungen sind mehrere Behörden involviert: das Rathaus (Ayuntamiento/urbanismo) in der Gemeinde der Liegenschaft des Grundstückes, dann das Grundbuchamt (Registro de la propiedad) und zu guter Letzt der Inselrat (Consell de Mallorca).

Beim Rathaus können Sie ein städtebauliches Zertifikat (Certificado de aprovechamiento de urbanistico) anfordern, das im Detail angibt, welche Bauvor-



schriften betreffend Ihres Grundstücks aktuell gelten. Nehmen Sie Einsicht in die Bauakte, überprüfen Sie, ob die Baugenehmigung Bestand hat und nicht abgelaufen ist. Der Verkäufer muss die Belege der bezahlten Bausteuer und die Gebührenentrichtung der Lizenz vorlegen können. Stellen Sie sicher, dass das genehmigte Bauprojekt im Rathaus mit Ihren Plänen genau übereinstimmt.

Fordern Sie beim Eigentumsregister eine Nota simple an, die Auskunft gibt über den Besitzer des Grundstückes und ob es frei von Belastungen ist.

Ich rate auch immer dazu einen Katasterausgang anzufragen, um die tatsächlichen Quadratmeter zu vergleichen. Früher nahm man es mit den Grundstücksgrenzen nicht so genau. Um für die Zukunft Differenzen in der Nach-

barschaft zu vermeiden, ist es notwendig sich vorher zu informieren, wie viele tatsächliche Quadratmeter vorhanden sind und wo die Grundstücksgrenzen verlaufen.

Der Inselrat (Consell de Mallorca/Territoriales) muss zu jeder Baulizenz in ländlichen Gebieten ein Gutachten abgeben, lassen Sie sich dieses Gutachten vorlegen.

Ich würde immer raten, einen Anwalt oder eine spezialisierte Person mit der Abwicklung zu beauftragen, da viele Dokumente angefordert werden müssen und diese natürlich in spanischer/mallorquinischer Sprache verfasst sind.

Mehr Tipps zum Thema:
www.som-mallorca.com
info@som-mallorca.com

Text: Stephanie Reischert, Foto: magnific

Essen (I)



• Kartoffel	patata	patata
• Pilz	bolet	seta
• Knoblauch	all	ajo
• Gurke	cogombre	pepino
• Zwiebel	ceba	cebolla
• Erbse	pèsol	guisante
• Bohne	fesol	judía
• Spinat	espinacs	espinacas
• Brokkoli	bròquil	brócoli
• Kohl	col	col
• Blumenkohl	coliflor	coliflor

Essen (II)



• Milch	llet	leche
• Käse	formatge	queso
• Butter	mantega	mantequilla
• Joghurt	iogurt	yogur
• Eiscreme	gelat	helado
• Ei	ou	huevo
• Eiweiß	clara d'ou	clara de huevo
• Eigelb	rovell	yema de huevo
• Schafskäse	feta	queso de oveja
• Mozzarella	mozzarella	mozzarella
• Parmesan	parmesà	parmesano



Leserbriefe

• Betrifft: Stadtporträt Artà

Es ist immer wieder toll, über die Stadtführungen mit Maria Sureda und Ingrid Flohr zu lesen. Vielleicht schaffe ich es beim nächsten Mal, persönlich mit dabei zu sein.

Herzlichst
Peter S., Felanitx

• Betr.: Mobil ohne Auto

Liebe Redaktion,
wir sind ziemlich happy, dass wir hier an der Ostküste so eine gute Anbindung mit dem Bus haben – bis zum Winterfahrplan. Ich kann den Ärger der Mallorquiner schon verstehen, wenn selbst die Buslinien auf das Wohlbefinden der Urlauber ausgerichtet sind. Sobald die Touristen weg sind, geht auch die Bequemlichkeit der Öffentlichen dahin. Außerdem würde man sich eine direkte Verbindung von der Küste beispielsweise nach Artà wünschen. Es ist eine

halbe Weltreise, um von Cala Millor nach Artà zu kommen. Mit Umsteigen braucht man 1,5 Stunden für eine Strecke von knapp 10 Kilometern. Unglaublich!

Viele Grüße

Barbara Z., Cala Millor

• Betr.: Party im Disco-Flieger

Ihr Lieben,
das muss eine geile Zeit gewesen sein, als die Party Locations an der Ostküste die Feiernden aus ganz Mallorca anlockten. Porto Cristo scheint ein Hotspot gewesen zu sein – erst das Flugzeug, dann die Dhraa Disco am Stadtrand. Wie sich die Zeiten ändern ...

Norbert O., Manacor

• Warum wird der Jahrgangsordner nicht per Post verschickt?

Sehr geehrte Redaktion,
über Facebook habe ich erfahren, dass es den ersten Jahrgang Ihres Magazins von 2024 auch gebunden als Buch gibt. Als ich es auf Ihrer Website bestellen wollte, musste ich sehen, dass ich es mir in Porto Cristo abholen muss. Können

Sie es nicht verschicken?

Mit den besten Grüßen

Elvira K., Santanyí

Liebe Elvira,

vielen Dank für Ihre Anfrage. Der Jahrgangsband umfasst insgesamt 150 Seiten und ist als Hardcover gebunden. Das macht ihn sehr stabil – aber im Versand auch teuer und aufwändig bei der Verpackung. Daher ist die einfachste Variante, sich das Buch nach dem Kauf im Online-Shop bei uns in der Redaktion in Porto Cristo abzuholen. Alternativ können Sie bei „Hinweis zur Bestellung“ auch aus unseren Ablagepunkten einen Ort wählen, wo wir das Buch für Sie hinterlegen können. Dazu bitte Ihre Telefonnummer angeben.
mallorca-resident.com/shop/

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

redaktion@mallorca-resident.com



[mallorcaresident.magazin](https://www.facebook.com/mallorcaresident.magazin)



[mallorca_resident_magazin](https://www.instagram.com/mallorca_resident_magazin)



Leserfoto



Dramatischer Himmel über dem Hafen von Porto Cristo. Danke an **Claudia Richter** für die beeindruckende Aufnahme.

KLEINANZEIGEN

PRIVATE ANZEIGEN

Ihre privaten Kleinanzeigen drucken wir gratis. Bitte denken Sie daran, Abholort und Kontaktmöglichkeiten anzugeben.

Auf Wunsch veröffentlichen wir auch Chiffre-Anzeigen, um Ihre Privatsphäre zu schützen

PREISE GEWERBLICH:

- Grundpreis 1spaltig vier Zeilen mit Überschrift 20 €
- jede weitere Zeile zzgl. 5 €
- mit Rahmen zzgl. 5 €
- mit Foto zzgl. 10 €
- mit Logo zzgl. 10 €
- alle Preise + MwSt 21%

Immobilien

Villa in Cala Murada: Exklusives Luxus-Chalet mit mediterranem Garten, Dachterrasse, Pool, Sauna & Clubhaus – nur 900 m zum Meer. 2 SZ, ganzjährig nutzbar. VKP 639.000 € · Huether & Partner · Tel. +34 971 834 007 · info@huether-mallorca.eu · Obj.-Nr. 26-052

Freistehendes Baustil-Haus in Cala Murada: 3 SZ, 3 Bäder, Pool, Garten, verglaste Terrasse, Solaranlage, Wärmepumpe & Stellplatz mit Powerwall. VKP 895.000 € · Huether & Partner · +34 971 834 007 · Obj. 25-009

Cales de Mallorca – Charmante Wohnung mit Balkon

Ruhige Wohnlage an der begehrten Ostküste Mallorcas! Ca. 30 m² Wohnfläche mit hellem Wohn-/Schlafbereich, Balkon mit Blick ins Grüne, separater Küche und Tageslichtbad. Nur wenige Minuten zu traumhaften Badebuchten. Ideal als Ferienwohnung oder Kapitalanlage. Kaufpreis: 139.000 €. Huether & Partner · Tel. 0034 971 834 007 · info@huether-mallorca.eu · Obj.-Nr. 26-048

Cales de Mallorca – Gepflegte 3-Zimmer-Wohnung mit Poolblick

Nur 5–7 Gehminuten zur Cala Antena! 2 Schlafzimmer, 2 Bäder, moderner Wohnbereich, großer Balkon mit Poolblick, Klimaanlage und Einbauküche. Sofort bezugsfertig. VK 355.000 €. Huether & Partner · Tel. 0034 971 834 007 · info@huether-mallorca.eu · Ob-

Anzeigenannahme: Tel/WhatsApp +34 689 671 591

oder per Mail an: anzeigen@mallorca-resident.com

Persönlich in der Redaktion: C/dels Navegants 1

06780 Porto Cristo

Anzeigenschluss für die Ausgabe November 2026 ist der 20. 10.2026

j.-Nr. 26-052

Cala d'Or – Exklusive Erdschosswohnung mit Gartenterrasse

2 Schlafzimmer, 2 Bäder, helle Wohnräume und großzügige Terrasse. Exklusive Wohnanlage mit 3 Pools, Restaurant, Lobby und direktem Meerzugang. Ideal als Ferienwohnung oder Kapitalanlage. VK 349.000 €. Huether & Partner · Tel. 0034 971 834 007 · info@huether-mallorca.eu · Obj.-Nr. 26-057

Sa Coma – Neubau-Apartments im Residencial Tamarell

Neue Bauphase! Moderne Wohnungen mit 1–3 Schlafzimmern, sonnigen Terrassen, Stellplatz und teilweise Abstellraum. Exklusive Penthouses mit privater Dachterrasse. Strandnah. Ab 345.000 €. Huether & Partner · Tel. 0034 971 834 007 · info@huether-mallorca.eu · Obj.-Nr. 26-040

Neubau-Wohnungen in Cala Ratjada: 2 SZ, 2 Bäder, Terrasse & Privatgarten, Pool, Stellplatz, strandnah. Ab 405.000 €. Huether & Partner · Tel. +34 971 834 007 · info@huether-mallorca.eu · Obj. 25-111

Finca zwischen Felanitx & Campos: Autark mit PV, Brunnen, Dachterrasse, Kamin und viel Privatsphäre auf eingezäuntem Grundstück. VKP 480.000 € · Huether & Partner · +34 971 834 007 · info@huether-mallorca.eu · Obj. 26-059

Reihenhaus in Cala Romantica: 2 SZ, 2 Bäder, Garten, überdachte Terrasse, Pool, Stellplatz, strandnah und sofort bezugsfertig. VKP 435.000 € · Huether & Partner · +34 971 834 007 · info@huether-mallorca.eu · Obj. 26-034

LEGALE Pool-Finca am Puig de Galdent bei Algaida: 3 SZ, Meerblick, Kamin, Dachterrasse, große Gartenanlage, absolute Privatsphäre. VKP 1.490.000 € · Huether & Partner · +34 971 834 007 · Obj. 26-008

Finca in Son Macià: 2 Wohneinheiten, Meerblick, Jacuzzi, 2 Kamine,

Wärmepumpe, Solaranlage, Garage & viel Privatsphäre. VKP 640.000 € · Huether & Partner · +34 971 834 007 · Obj. 21-175

Designer-Wohnung in Font de Sa Cala: 2 SZ, 2 Bäder, Terrasse mit Poolblick, Wärmepumpe, Tiefgarage, Abstellraum, nahe Sandstrand. VKP 499.000 € · Huether & Partner · +34 971 834 007 · info@huether-mallorca.eu · Obj. 25-088

Luxus-Finca bei Son Carrió: 3 SZ, Infinity-Pool, Meerblick bis Porto Cristo, Kamin, Außenküche, absolute Privatsphäre in Toplage. VKP 1.850.000 € · Huether & Partner · +34 971 834 007 · Obj. 25-076

Luxus-Finca in Son Macià: 4 SZ mit Bad en suite, Pool, Meerblick, Designküche, Büro, unverbaubare Naturlage und höchste Privatsphäre. VKP 2.450.000 € · Huether & Partner · +34 971 834 007 · Obj. 25-069

Designer-Wohnung am Es Trenc: 2 SZ, 2 Bäder, 23 m² Südtterasse, Pool, Whirlpool, Tiefgarage & Abstellraum in exklusiver Anlage. VKP 895.000 € · Huether & Partner · +34 971 834 007 · Obj. 24-057

3-Zi-Wohnung mit Meerblick – Gemeinschaft mit Pool in Sa Coma – 2 SZ, 1 Bad, Küche, Hauswirtschaftsraum, gr. Wohnzimmer mit Essbereich, verglaste Terrasse (Wintergarten), frei verfügbare Stellplätze u. Fahrradraum der Gemeinschaft – möbliert – KP € 380.000,--/ Ref.nº 2144 - Schober & Partner S.L., Tel. 971 586031 – info@schober-partner.com – www.schober-mallorca-immobilien.com

Wohnung in exklusiver Anlage mit Pool u. Garten direkt am Meer – Port Verd – 2 SZ, 2 Bäder (1 en suite), Wohnzimmer mit Essbereich und offener Einbauküche, grosszügige Terrasse teils überdacht, Kamin, Einbauschränke, PVC Fenster mit Doppelverglasung und PVC-Fensterläden, HWR, TG-Stellplatz und Keller – teil-

möbliert - KP € 460.000,- /Ref. 2141 – Schober & Partner S.L., Tel. 971 586031 – E-mail: info@schober-partner.com – Homepage: schober-mallorca-immobilien.com

Penthouse-Wohnung in Neubauanlage mit Pool – Cala Millor – 2 SZ, 2 Bäder, (1 en suite), Wohn-Esszimmer, Küche, HWR, Terrasse/überdachter Balkon, offene Dachterrasse, Climalitfenster, elektr. Rollos, Klima w/k, Fussbodenheizung, Wärmepumpe, Aufzug, TG-Stellplatz und Keller - unmöbliert - KP € 584.000,-/ Ref.n° 9102_4B 3 - Schober & Partner S.L., Tel. 971 586031 – E-mail: info@schober-partner.com – Homepage: schober-mallorca-immobilien.com

Finca mit Pool in ruhiger Lage – Son Carrio – 4 SZ, 3 Bäder, Wohn-Esszimmer, grosse offene Küche, Wintergarten, Galerie, Terrassen, Pool, Klimaanlage w/k, Öl-ZH, Doppelverglasung/Holz, Doppelgarage, Keller, Technikraum, Stadtwasser + Strom sowie Solaranlage vorhanden – teilmöbliert – KP – € 1.580.000,-/ Ref.n° 7146 - Schober & Partner S.L., Tel. 971 586031 – E-mail: info@schober-part-

ner.com schober-mallorca-immobilien.com

Chalet/EFH mit Pool in ruhiger Stichstrasse – Sa Coma – 4 SZ, 2 Bäder, grosses Wohn-Esszimmer, Küche, überdachte und offene Terrassen, Grillplatz, Pool, Öl-ZH, Doppelverglasung/PVC, Abstell-/Technikraum, Garage – möbliert - KP € 985.000,-/ Ref.n° 6148 - Schober & Partner S.L., Tel. 971 586031 – E-mail: info@schober-partner.com - schober-mallorca-immobilien.com

2-Zi-Wohnung in zentraler Lage – Cala Ratjada – SZ, Bad, Wohn-Esszimmer mit Küchenzeile, Balkon, Doppelverglasung/PVC, Klima w/k - möbliert - KP € 250.000,- Ref.n° 1248 – Schober & Partner S.L., Tel. 971 586031 - E-mail: info@schober-partner.com - Homepage: www.schober-mallorca-immobilien.com

3-Zi-Wohnung in Gemeinschaft mit Pool – Sa Coma – 2 SZ, 2 Bäder, Wohn-/Esszimmer, Wintergarten, offene Terrasse, Einbauküche, HWR, Alu-Fensterläden u. Fenster mit Doppelvergl., Klima w/k, Gas Etagenheizung, Aufzug, TG-Stellplatz und Keller

- möbliert - KP € 435.000,- / Ref.n° 2148 - Schober & Partner S.L., Tel. 971 586031 – E-mail: info@schober-partner.com - Homepage: schober-mallorca-immobilien.com

Einfamilienhaus mit Pool und Panoramablick zum Meer – Son Servera gr. Wohnzimmer, Esszimmer, Einbauküche, Hauswirtschaftsraum, 3 SZ, 2 Bäder, Terrassen, Pool, Gartenbereich, Öl-ZH, Klima w/k, Doppelverglasung/PVC, Fensterläden/PVC, Solaranlage, Garage - möbliert - KP € 985.000,-/ Ref.n°6147 – Schober & Partner S.L., Tel. 971 586031 - E-mail: info@schober-partner.com - Homepage: schober-mallorca-immobilien.com

SIE VERKAUFEN?

Wir suchen für vorgemerkte Interessenten an der Ost-, Süd/Ost- und Nord/Ost-Küste - Wohnungen, Häuser, Grundstücke und Fincas zum Verkauf. Umfangreiche Vertriebswege – Kosten für Sie nur bei erfolgreicher Vermittlung eines Käufers! - Schober & Partner S.L., Tel. 971 586031– Fax: 971 813244 – info@schober-partner.com; schober-mallorca-immobilien.com

Eine Rarität zum Sammeln oder verschenken



Das Jahrgangsbuch 2024

Die allerersten Hefte des Mallorca Resident – gebunden als Hardcover in Handarbeit beim letzten Buchbinder Mallorcas. Nur 15 Exemplare erhältlich!



Bestellen Sie das Buch ganz einfach in unserem Online-Shop über den QR-Code



CochesMallorca.com

Kostenloses Magazin

By AutocasionMallorca®

FIAT TIPO TURBO 100CV CITYLIFE
2022 | 16600 €FIAT 500X 1.6D 130CV SPORT
2023 | 21500 €**KM 0 - 100% ELÉCTRICA**
FIAT E-DOBLO FURGON STAND L1 136CV
2023 | 22728€+iva**130CV HÍBRIDO AUTOMÁTICO**
FIAT TIPO 1.5G 130CV HYBRID AUT.
2022 | 17800 €FIAT TIPO 1.5G 130CV HYBRID AUT.
2022 | 17800 €FIAT TIPO 1.5G 130CV HYBRID AUT.
2022 | 17800 €SKODA FABIA AMBITION 1.0 MPI 80CV
2023 | 15700 €**Km 0-HÍBRIDO ENCHUFABLE**
JEEP RENEGADE HYBRID ENCHUFABLE 1.3
2025 | 29900 €**Km 0 - HÍBRIDO ENCHUFABLE**
JEEP RENEGADE 1.3 190CV LIMITED
2025 | 29900 €HYUNDAI TUCSON 1.6 132CV
2019 | 16000 €SKODA SCALA AMBITION 1.0 TSI 95CV
2023 | 17700 €FIAT 500C TWIN AIR TURBO 0.9 85CV
2016 | 8900 €ALFA ROMEO TONALE 1.5 MHEV 130CV
2023 | 23500 €PEUGEOT 3008 SUV STYLE TURBODIES
2016 | 10500 €**Km 0-HÍBRIDO ENCHUFABLE**
LEAPMOTOR C10
2025 | 33000 €JEEP COMPASS LIMITED MHEV 1.5 13
2023 | 24000 €OPEL CROSSLAND X 1.2 T INNOVATION 1
2019 | 11000 €SKODA KAMIQ SELECTION 1.0 TSI 115CV
2025 | 20900 €SEAT IBIZA 1.0 G 110CV
2021 | 12250 €FORD FIESTA 1.1 TI-VCT TREND+
2018 | 11600 €HYUNDAI KONA MAXX 1.0 TGD 4X2 1
2021 | 17600 €JEEP COMPASS COMPASS LIMITED MHE
2024 | 25000 €SKODA KAMIQ SELECTION 1.0 TSI 11
2025 | 20900 €HYUNDAI I20 KLASS 1.0 TGD 100CV
2024 | 16500 €HYUNDAI I20 KLASS 1.2 MPI 85CV
2024 | 15900 €SKODA KAMIQ AMBITION DSG 1.0 TSI
2021 | 16900 €SKODA FABIA SELECTION 1.0 TSI 95
2025 | 16990 €LEAPMOTOR T03 ELECTRICO AUTOMATI
2026 | 16800 €HYUNDAI KONA KLASS 1.0 TGD 4X2
2020 | 16700 €SEAT LEON HYBRID AUTOM. ETSI
2025 | 21600 €

Nachhaltige Waldbewirtschaftung

Since 2005

Entdecken Sie mehr Autos auf cochesmallorca.com
Kontaktieren Sie den Anbieter direkt

CochesMallorca.com

Kostenloses Magazin

By AutocasionMallorca®



FIAT 500 1.0 HYBRID 70 DOLCE VIT
2023 | 12400 €



CITROEN BERLINGO TALLA M FEEL 50
2024 | 21900 €



CITROEN BERLINGO FURGON TALLA M
2023 | 11900€+iva



FIAT DOBLO 1.5 PROFESIONALES M1
2026 | 24900 €



SKODA KAMIQ TSI 150 CV
2022 | 17400 €



PEUGEOT 308 ALLURE GASOLINA 130
2024 | 17400 €



PEUGEOT 308 ALLURE GASOLINA 1.2
2025 | 18400 €



RENAULT KANGOO 1.5 BLUE DCI 95 C
2023 | 12900€+iva



RENAULT KANGOO 1.5 BLUE DCI 95 C
2022 | 12300€+iva



FIAT GRANDE PANDA GASOLINA 100
2026 | 18600 €



JEEP AVENGER HYBRID 110CV
2026 | 25500 €



RENAULT EXPRESS 1.5 BLUE DCI 75
2022 | 11900€+iva



RENAULT EXPRESS 1.5 BLUE DCI 75
2022 | 11500€+iva



PEUGEOT BOXER FURGON L1H1 BLUEHD
2021 | 17900€+iva



PEUGEOT RIFTER ALLURE BUSINESS B
2022 | 14700€+iva



CITROEN JUMPY FURGON TALLA M BLU
2022 | 15700€+iva



RENAULT CLIO SOCIETE 1.5 BLUEHDI
2019 | 7900 €+iva



PEUGEOT BOXER FURGON L1H1 BLUEHD
2021 | 18400€+iva



CITROEN BERLINGO TALLA M BLUEHDI
2024 | 19400 €



CITROEN BERLINGO TALLA M 52 KW
2025 | 23900 €



RENAULT EXPRESS 1.5 BLUE DCI 95
2022 | 11900€+iva



*RENAULT EXPRESS 1.5 BLUE DCI 95
2022 | 11900€+iva



*RENAULT EXPRESS 1.5 BLUE DCI 95
2023 | 11900€+iva



*PEUGEOT PARTNER 1.5 BLUEHDI 100
2023 | 11900€+iva



*FIAT SCUDO 1.5 DIESEL 120 CV MT
2026 | 24900€+iva



FIAT FIORINO SX 1.3 MJET 80CV 4P
2020 | 8677 €+iva



CITROEN JUMPER 330 2.2 BHD 120
2021 | 17851€+iva



PEUGEOT EXPERT PRO 1.5BHD 120CV
2021 | 13884€+iva



*OPEL CORSA EDITION 1.2T 100CV 5P
2021 | 11300 €



*FIAT DOBLO CARGO SX 1.6 MJET 105
2021 | 11157€+iva



Nachhaltige Waldbewirtschaftung

Since 2005

Entdecken Sie mehr Autos auf cochesmallorca.com
Kontaktieren Sie den Anbieter direkt





Ikat ist kein Mallorca-Original

Die Muster sind überall. Auf Vorhängen in alten Fincas, auf Kissen, Sesseln und Tischdecken. Die verschwommenen Flammen, Zacken und Rauten der Stoffe scheinen so fest zu Mallorca zu gehören, dass an ihrer Herkunft kaum jemand zweifelt. Ikat-Stoffe sind mallorquinisch? Von wegen! Das ist eine moderne Legende.

Die Spur führt weit weg. „Ikat“ leitet sich vom malaiisch-indonesischen „mengikat“ ab und bedeutet so viel wie „binden“. Wo die Technik tatsächlich erfunden wurde, verliert sich im Dunkel der Geschichte. Sehr alte Traditionen finden sich in Zentralasien, Indien und Südostasien. Auch aus dem präkolumbischen Amerika sind vergleichbare Verfahren bekannt. Irgendwann machte sich der Ikat auf den Weg Richtung Europa. Kostbare Stoffe und textile Techniken reisten über die alten Handelsrouten von Asien bis ans Mittelmeer. Im 17. Jahrhundert tauchte Ikat in Italien auf, später in Frankreich. Dort begeisterten sich vor allem wohlhabende Kreise für die exotisch wirkenden Stoffe. Wegen ihrer charakteristischen Zeichnung bekamen sie den poetischen Namen „Wolkenseide“. Im 18. Jahrhundert erreichte diese Mode schließlich Mallorca. Die ältesten bekannten Ikatstoffe der Insel

verraten noch deutlich ihre französischen und italienischen Vorbilder. Doch die mallorquinischen Weber machten daraus etwas Eigenes, die fremde Mode wurde zur heimischen Tradition.

Nach dem Zweiten Weltkrieg verschwand fast überall in Europa die traditionelle Ikatproduktion. Nur auf Mallorca liefen die Webstühle weiter. Das Wissen wurde bewahrt und weitergegeben.

Eine Technik, die von weit her kam, fand damit auf Mallorca ihre letzte europäische Heimat. Die traditionelle Handwerkskunst zur Herstellung der „tela de llengües“,

das ist die mallorquinische Variante der alten Ikat-Weberei, wurde im April 2026 vom Consell de Mallorca offiziell zum Immateriellen Kulturerbe der Balearen erklärt. ◀

Text: Christiane Sternberg, Foto: Wikipedia: Indonesische Ikat-Stoffe

Inselweiter Verkauf und Montage von individuellen Garagentoren nach Mass



„Qualität, die überzeugt. Service, der bleibt.“



**TOR TECHNIK
MALLORCA**



mit über 20 Jahren Erfahrung
Made in Germany

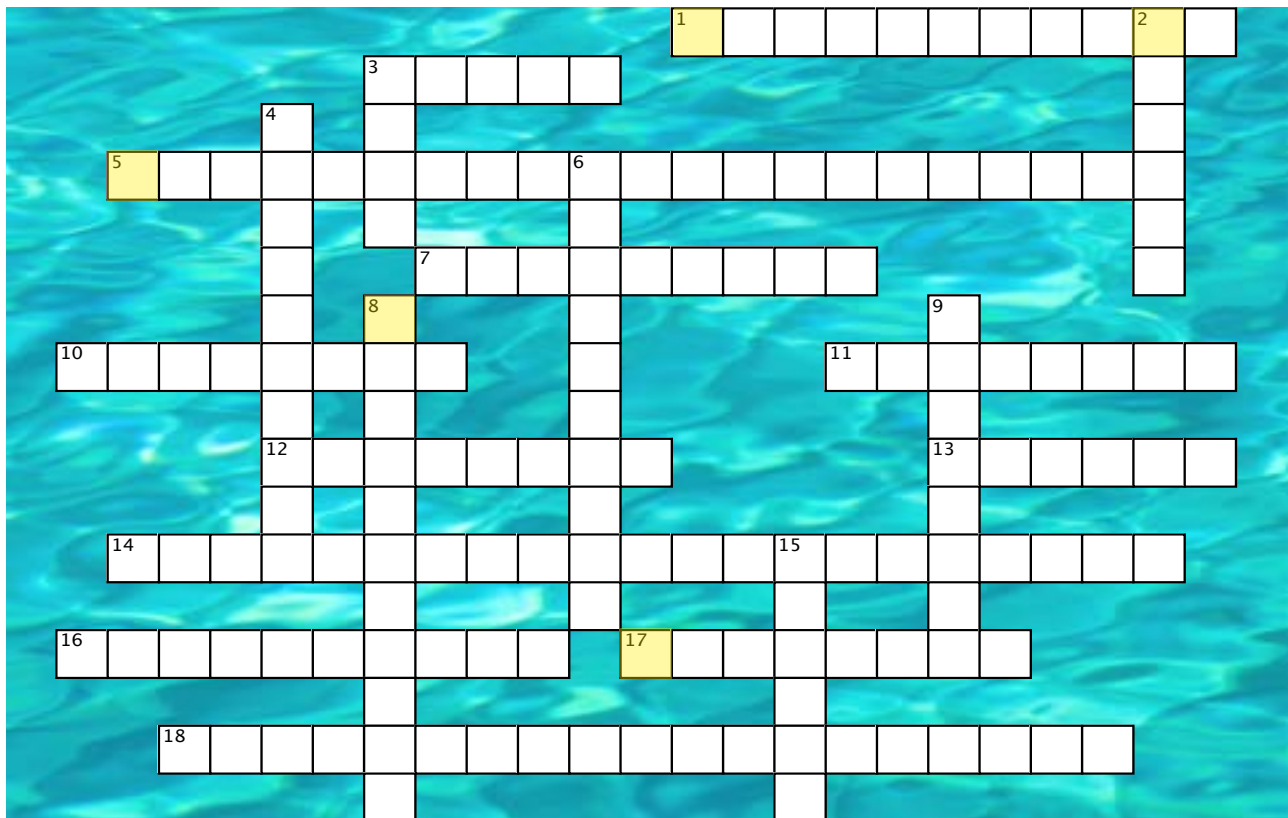


☎ 0034 643 820 009

🌐 www.tor-technik-mallorca.com

✉ tortechnikmallorca@yahoo.com

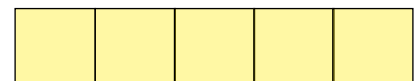
Avinguda Geranis 2F 07680 S'Estany den Mas


Waagerecht

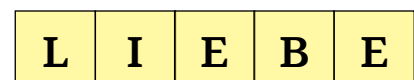
1. Eine der Baumarten, mit der im Naturpark Llevant aufgeforstet wird
3. Unterirdische Zisterne zum Sammeln von Regenwasser in Artà
5. Wie heißt das Grundbuchamt auf Spanisch?
7. Wer schrieb das Gedicht „Oda del poble rural“?
10. Festes Quittengelee (Quittenbrot)
11. Welche Gemeinde bekam als dritter Ort Mallorcas das Stadtrecht verliehen?
12. Von welchem Wort leitet sich der Begriff für die Ikat-Webtechnik ab?
13. Wie lautet die Abkürzung für das künftige Textilmuseum in Sant Llorenç?
14. Wie heißen die Fensterläden auf Mallorca?
16. Gründer der Wetterplattform Meteo de les Illes
17. Wie heißt der Sieger der Vuelta a España 2026?
18. Wie heißt der Kinder- und Jugendrat der Gemeinde Son Servera?

Senkrecht

2. Schärmaschine in der Textilwerkstatt von Teixits Vicens?
3. Welche Gemeinde hat kürzlich ihre Agenda 2023 vorgestellt?
4. Wie heißt die „Nacht der Seelen“ auf Mallorca?
6. Wie heißt der Deckel, mit dem Schnecken ihre Häuser verschließen?
8. Einen Auszug aus welcher Wagneroper spielt die „Musikbox“ in der Kirche des Heiligtums Sant Salvador?
9. Name der Goldmakrele auf Mallorca
15. Ziel der Motorradtour von Tom und Rudi im Oktober?

LÖSUNGSWORT


So lautete unser Lösungswort im September:


GEWINNER

Das Team des „Mallorca Resident“ gratuliert **Ines Luig**, Gewinnerin des Gutscheins für das Restaurant tr3nta-1 in Porto Cristo.



Gewinnen Sie einen Gutschein für eine Paella für zwei Personen und zwei Gläser Sangría im Fonoll Mari d'Artà. Genießen Sie die gemütliche Atmosphäre und den authentischen Geschmack in dem mallorquinischen Familienrestaurant in Artà.

Einsendeschluss: 20. Oktober 2026

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 lösen wir einen Namen aus. Die Gewinnerin oder der Gewinner erhält die Benachrichtigung per WhatsApp.



WIDDER
(21. März – 19. April)

Im Oktober lohnt es sich, bei Geldfragen genauer hinzusehen. Im privaten Umfeld dagegen darfst du großzügiger sein – vor allem mit deiner Zeit. Jemand, der dir nahesteht, braucht weniger einen guten Rat als das Gefühl, dass du wirklich zuhörst.
Glückszahl: 15



STIER
(20. April – 20. Mai)

Innerhalb der Familie könnte es entspannter werden, wenn du anderen mehr Spielraum lässt. Nicht jede Entscheidung muss gemeinsam getroffen werden. Ein kleiner Tapetenwechsel tut gut. Unternehm etwas, das schon länger auf deiner Wunschliste steht.
Glückszahl: 27



ZWILLINGE
(21. Mai – 20. Juni)

Eine Begegnung bringt neuen Schwung in deinen Alltag. Bleibe offen für Menschen, die zunächst so gar nicht auf deiner Wellenlänge zu liegen scheinen. Finanziell solltest du dich dagegen nicht von spontaner Begeisterung mitreißen lassen.
Glückszahl: 4



KREBS
(21. Juni – 22. Juli)

Im Oktober könnte jemand aus deinem näheren Umfeld mehr Aufmerksamkeit beanspruchen, als dir lieb ist. Ziehe freundlich Grenzen, bevor aus Hilfsbereitschaft Verpflichtung wird. Ein offenes Gespräch räumt Missverständnisse aus.
Glückszahl: 32



LÖWE
(23. Juli – 22. August)

Nicht überall musst du die treibende Kraft sein. Das verschafft dir Freiraum für Dinge, die zuletzt zu kurz gekommen sind. Auch finanziell zahlt sich Gelassenheit aus: Statt einer schnellen Entscheidung könnte dir Abwarten am Ende die bessere Gelegenheit bescheren.
Glückszahl: 19



JUNGFRAU
(23. August – 22. September)

Eine nahestehende Person überrascht dich mit einer neuen Seite. Widerstehe dem Impuls, sofort eine Meinung dazu zu haben. In der Liebe solltest du Kleinigkeiten nicht überbewerten. Nicht jede unbedachte Bemerkung steckt voller tieferer Bedeutung.
Glückszahl: 12



WAAGE
(23. September – 22. Oktober)

Im Freundes- oder Familienkreis bahnt sich eine kleine Spannung an, bei der du vermitteln kannst – solange du dich nicht selbst hineinziehen lässt. Bei den Finanzen zählen nüchterne Fakten. Prüfe bestehende Verträge, hier könntest sich überraschend leicht etwas einsparen lassen.
Glückszahl: 23



SKORPION
(23. Oktober – 21. November)

Du möchtest eine Sache endlich geklärt wissen, doch dein Gegenüber braucht noch etwas Zeit. Gib dem Gespräch Raum, dann kommt die Offenheit von selbst. Im familiären Umfeld zeichnet sich eine schöne Gelegenheit ab, wieder mehr miteinander zu unternehmen. Ergreife dabei ruhig die Initiative.
Glückszahl: 30



SCHÜTZE
(22. November – 21. Dezember)

Ein spontaner Plan könnte zum schönsten Erlebnis des Monats werden. Lass ein paar Lücken im Kalender und gib unerwarteten Einladungen eine Chance. Bei Geldangelegenheiten ist Spontaneität weniger ratsam. Vermeintliche Schnäppchen verdienen einen zweiten Blick.
Glückszahl: 11



STEINBOCK
(22. Dezember – 19. Januar)

Du merkst, wie angenehm es sein kann, Verantwortung abzugeben. Es muss nicht immer alles vernünftig und durchgeplant sein. Ein Abend ohne Programm bringt mehr Nähe als ein perfekt organisierter Termin.
Glückszahl: 28



WASSERMANN
(20. Januar – 18. Februar)

Ein alter Kontakt könnte wieder auftauchen und Erinnerungen wecken. Manche Verbindung verdient eine zweite Chance. Innerhalb der Familie und im Freundeskreis solltest du dich im Oktober nicht zum Schiedsrichter machen lassen.
Glückszahl: 6



FISCHE
(19. Februar – 20. März)

Im Oktober solltest du darauf achten, fremde Sorgen nicht zu deinen eigenen zu machen. Helfen ja, aber mit gesundem Abstand. Ein genauer Blick auf regelmäßige Ausgaben schafft Klarheit und möglicherweise etwas zusätzlichen Spielraum.
Glückszahl: 34

RESTAURANTE MARITIMO



SILVESTER 2026

**EIN BESONDERER
ABEND
IM MARITIMO**

8 GÄNGE MENU
MITTERNACHTSBUFFET
LIVE-MUSIK WIEDER MIT JOKO

31.12.2026
EINLASS 18:30 UHR

**RESERVIERUNGEN
AB SOFORT**

☎ 685 806 220
🌐 www.restaurante-maritimo.com

*Feiern Sie
den Jahreswechsel
am Meer.*

DEIN PLATZ AM MEER



S'Illot
Paseo de Neptuno 17

+34 685 80 62 20
Fr-Mi ab 17 Uhr

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

Der Geschmack des Herbstes

Mit dem Oktober beginnt die Zeit der herzhaften Klassiker. Im Restaurante Marítimo servieren wir jetzt wieder jene Gerichte, die viele unserer Gäste nach einem langen Sommer mit leichten Genüssen vermisst haben.

Besonders begehrt ist die geröstete Aubergine nach persischer Art als Vorspeise. Auch Rinderrouladen und zarte Lammhaxe feiern ihr saisonales Comeback, begleitet von weiteren Spezialitäten, mit denen unsere Sonderkarte regelmäßig für Abwechslung sorgt.

Und weil der Herbst auch seine süßen Seiten hat, gibt es Kaiserschmarrn mit



hausgemachtem Apfelmus. Die reguläre Hauptkarte bleibt natürlich bestehen – die zusätzlichen Oktobergerichte bieten eine kulinarische Vielfalt, die unsere Küche auszeichnet.

Und wenn die Abende langsam länger

werden, darf man sich für das Dinner ruhig etwas mehr Zeit nehmen. Wie wäre es zum Abschluss mit einem herbstlichen Cocktail mit Blick aufs Meer? Auf unserer Terrasse ist es dank der Heizstrahler und kuscheliger Decken auch an kälteren Abenden immer gemütlich. ◀





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

Wir realisieren Ihr Buch

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



www.ediciones-vidaluz.com

