

MALLORCA RESIDENT

Magazin für die Ostküste

Archiv vs Show

- *Interview über die Museen an der Ostküste* S. 26

Flamenco pur

- *Freikarten für das Finale des Paco-de-Lucia-Festivals* S. 34

Beauty Farm

- *Ausflug: Natürlich macht Aloe Vera schön!* S. 40

Alles Käse

- *Reportage: Besuch in der Formatgeria Es Collett* S. 42

Kur in Campos

- *Als die feine Gesellschaft sich auf ein Wasser traf* S. 46

Ausgabe **11/2026** Jg. 3 Wird kostenlos verteilt

Mit allen wichtigen Telefonnummern


An diesen Punkten gibt es den MR jeden Monat neu:
Artà
1 deHaas & Partner, Immobilien
2 Medica Mallorca Llevant, Arzt
3 Pa i Mes, Bäckerei
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 Mendia
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 Bauchrowitz, 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 Juliá, 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 Residência 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 Noves, Papierwaren
S' illiot
77 Maritimo, Restaurant
Son Carrió
78 Alma-Cas Patró, Restaurant
79 Forn Can Mateu Coca
Son Macia
80 Cafénou, Cafeteria
Son Servera
81 Sa Botiga de Ca s'Hereu, Bioladen
Cala Torta
Cala Mesquida
Parc Natural de la Península de Llevant
Capdepera
Cala Ratjada
Font de Sa Cala
Artà
Coves de Artà
Canyamel
Costa dels Pins
Sant Llorenç des Cardassar
Son Servera
Cala Millor
Son Moro
Son Carrió
Manacor
Sa Coma
S'Illot-Cala Morlanda
Coves dels Hams
Porto Cristo
Cala Mendia
Son Macià
S'Estany d´en Mas (Cala Romantica)
Cala Varques
Cales de Mallorca
Felanitx
Cala Murada
Es Carritxo
Cas Concos
S´Horta
Portocolom
Calonge
S'Alqueria Blanca
Cala Sa Nau
Parc Natural de Mondragó
Cala d´Or
Portopetro
Santanyi
Cala Santanyi
Cala Mondrago
Cala Figuera
Cala Llombards
MALLORCA RESIDENT
Magazin für die Baleareninsel



Liebe Leserinnen und Leser,

wenn es draußen ungemütlich wird, löst ein Museumsbesuch den Strandspaziergang ab. Doch nicht jedes Museum ist auch eins. Das erfuhren wir von der Dozentin für Museologie an der Universität der Balearen. Lourdes Melis Gomila verrät uns im Interview auch, was uns im künftigen Stickerei- und Textilmuseum in Sant Llorenç erwartet.

Regnerisches Wetter macht Ziegen nichts aus. Im Gegenteil, die grünen Weiden sind ganz nach ihrem Geschmack. Und nach unserem. Denn der Käse, der aus ihrer Milch in der Formatgeria Es Collet hergestellt wird, schmeckt gar nicht nach Ziege. Für die Reportage durften wir schonmal vorkosten.

Einen Vorgeschmack auf musikalische Genüsse geben wir Ihnen in unserem Beitrag über den besten Flamenco-Gitarristen der Welt und seinen Gitarrenbauer. Jedes Jahr findet zu seinen Ehren auf Mallorca das Paco-de-Lucia-Festival statt. Und für das diesjährige Abschlusskonzert im Dezember verlosen wir zwei Freikarten unter den Teilnehmern unseres Kreuzworträtsels.

Comics mögen ja nicht nach Ihrem Geschmack sein, aber wussten Sie, wie so eine Bildgeschichte entsteht? Im Künstlerporträt erzählt Sebastián Riera, warum er fast ausschließlich für US-Kunden arbeitet, weshalb ihn KI-generierte Charakterentwürfe nicht stören und wie er beim Zeichnen seiner Mangas vorgeht.

Im November geht unsere neue Website online. Dort finden Sie aktuelle Beiträge, können uns Ihre Leserbriefe direkt senden und sehen alle Ablagepunkte des Mallorca Resident in einer interaktiven Karte mit Foto und genauem Standort. Aber das beste: Unser Eventkalender ist dann ebenfalls online zu finden und wird ständig aktualisiert. Wer möchte, bekommt gegen einen kleinen Obolus einen eigenen Zugang und kann seine monatlichen Veranstaltungen selbst einstellen.

Wir wünschen Ihnen einen November voller kultureller und anderer Genüsse

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 Fannière, Michaela Forstreuter, Rudi Förster, Tom Hofbauer, Joan Payeras, Michaela Schiffer, Martina Zender

Titelfoto: Pedro Sub

Manacor

Tierschützer zeigen Geflügelfarm an

ARDE fordert die Schließung des Betriebes



Die Organisationen ARDE und Satya Animal haben eine Geflügelfarm in Mirabó bei Manacor bei der Staatsanwaltschaft der Balearen und dem Landwirtschaftsministerium angezeigt. Die für 40.000 Hühner ausgelegte Anlage wird von Avícola Son Perot geführt. Fotos und Videos, die laut den Tierschützern im Juli im Betrieb entstanden, sollen lebende Tiere neben verwesenden Artgenossen zeigen, außerdem Ungeziefer, angesammelten Kot und stark verschmutzte Bauteile. Dokumentiert seien Hühner mit geröteter Haut, kahlen Stellen und beschädigten Federn. Milben auf den Eiern sowie deren Kontakt mit Exkrementen könnten eine bakterielle Verunreinigung begünstigen. Avícola Son Perot wies die Vorwürfe zurück. Die Hallen seien nach dem Ende des Legezyklus geräumt worden und befänden sich in der Reinigungsphase.

Das Landwirtschaftsministerium entsandte Kontrolleure und eröffnete eine Untersuchung. Sie soll klären, ob die angezeigten Zustände Verstöße darstellen und ein Bußgeldverfahren eingeleitet werden muss. Landwirtschaftsminister Joan Simonet bezeichnete einige Aufnahmen als besorgniserregend. Eine Halle war im August 2025 positiv auf Salmonellen getestet worden. Die dort produzierten Eier durften anschließend nur noch zur Herstellung wärmebehandelter Eiprodukte verwendet werden. Hinweise auf eine Gefährdung von Verbrauchern gab es laut Regierung nicht. Nähere Erkenntnisse lagen bei Redaktionsschluss noch nicht vor.

Unabhängig davon durchläuft eine neue Geflügelfarm auf dem Landgut Son Brau bei Manacor weiterhin das Genehmigungsverfahren. Avícola Son Perot plant dort zwei Ställe für 80.000 Legehennen. Simonet stellte klar, dass die aktuelle Untersuchung der bestehenden Farm dieses Verfahren nicht stoppt. Beide Vorgänge würden rechtlich getrennt behandelt. Gegen den Neubau haben Anwohner des nahen Wohngebiets Son Talent Unterschriften gesammelt und Einwände eingereicht.

Artà

Begrenzung der Ferienbetten

Touristisches Übernachtungsangebot soll zurückgeschraubt werden

Artà will sein Bettenangebot schrittweise um rund 20 Prozent verringern. Vorgesehen ist, etwa 660 Plätze in den Ortsgebieten und 200 im ländlichen Raum abzubauen.

Neue Obergrenzen sollen zusätzliche Kapazitäten verhindern. Daraus folgt, dass für Artà höchstens sechs Gästebetten je Hektar erlaubt sind, in den übrigen Ortsgebieten sieben. Daraus ergeben sich Obergrenzen von 588 Plätzen in Artà, 152 in Colònia de Sant Pere, 293 in Montferrutx, 90 in s'Estanyol, 160 in Betlem und 174 in Sant Pere. Im ländlichen Raum gilt künftig ein Maximum von 2.000 Plätzen.

Bei Kontrollen sollen außerdem illegal angebotene Ferienplätze aufgespürt und gestrichen werden. Eigentümer können ihre Plätze auch freiwillig abmelden, wenn sie die Wohnung wieder dauerhaft vermieten möchten. Anträge und Genehmigungen, die den neuen Regeln widersprechen, werden zunächst zwei Jahre lang nicht bearbeitet.

Der Entwurf liegt für 45 Werktage aus. In dieser Zeit können Bürger und Betroffene Einwände einreichen. Die endgültige Zustimmung muss der Inselrat erteilen.

Capdepera/Artà

Mobilitätsstudie für Bahnverbindung

Die balearische Regierung treibt die Erweiterung des mallorquinischen Bahnnetzes in Richtung Artà und Capdepera voran. Ministerpräsidentin Marga Prohens kündigte während der Generaldebatte zur Regierungspolitik an, in den kommenden Monaten eine Mobilitätsstudie in Auftrag zu geben, die als Grundlage für die weitere Planung der Bahnverbindung dienen soll. Für das Vorhaben stehen fünf Millionen Euro aus den Einnahmen der Touristensteuer zur Verfügung.

Foto: ARDE

Santanyí/Campos

Mehr Schutz für Naturparks

Die balearische Regierung möchte private Grundstücke innerhalb der Naturparks Mondragó und Es Trenc erwerben. Ministerpräsidentin Marga Prohens kündigte an, entsprechende Verfahren einzuleiten. Im Naturpark Es Trenc ist ein solcher Ankauf erstmals vorgesehen. Die Flächen sollen in öffentliches Eigentum übergehen, um ihren Schutz und ihre Verwaltung zu verbessern. Nähere Angaben zur Lage und Größe der Grundstücke sowie zu den Kosten machte Prohens zunächst nicht.

Sant Llorenç

Neules selbst basteln

Die Gemeinde Sant Llorenç setzt im November ihre Workshopreihe „Enneulam Nadal" fort. An den Donnerstagen 5., 12., 19. und 26. November können Teilnehmer lernen, die für Mallorca typischen filigranen Weihnachtsdekorationen aus Papier auszuschneiden. Die Treffen finden jeweils von 17 bis 19 Uhr im Kulturzentrum Espai 36 statt und stehen allen Interessierten ab 14 Jahren offen. Jüngere Kinder können in Begleitung eines Erwachsenen teilnehmen.

Felanitx

Gefühle zeigen

Felanitx führt an Schulen visuelle Kommunikationstafeln für Kinder ein, denen das Sprechen oder der Gebrauch von Sprache schwerfällt. Auf den Tafeln sind leicht erkennbare Piktogramme angeordnet, die unter anderem Gegenstände, Tätigkeiten, Bedürfnisse oder Gefühle darstellen. Indem ein Kind auf das passende Bild zeigt, kann es seinem Gegenüber mitteilen, was es möchte oder empfindet. Die Tafeln sollen auch Spielplätzen angebracht werden.

Foto: Consell de Mallorca

Manacor

Bürgermeister positioniert Nachfolger

Mit seinem vorzeitigen Rücktritt macht Miquel Oliver seinen Stuhl frei

Manacors Bürgermeister Miquel Oliver (Més-Esquerra) ist mehr als ein halbes Jahr vor dem Ende der Legislaturperiode zurückgetreten und hat damit seinem Nachfolger Ferran Montero ermöglicht, das Amt noch vor der nächsten Kommunalwahl zu übernehmen. Formal wurde der bisherige Bildungs- und Kulturdezernent vom Gemeinderat gewählt, obwohl er sich regulär erst Ende Mai dem Votum der Bürger hätte stellen müssen. Die vorgezogene Übergabe verschafft ihm mehrere Monate im Bürgermeisteramt und größere öffentliche Aufmerksamkeit. Montero gehört dem kommunalpolitischen Projekt von Més bereits seit Jahren an, kennt die Verwaltung und leitete wichtige Ressorts.

Oliver blickt auf mehr als sieben Jahre an der Spitze Manacors zurück. Nach seinem Wahlsieg 2015 regierte er zunächst in Minderheit, verlor das Amt jedoch im November desselben Jahres durch ein Misstrauensvotum. In den Jahren 2019 und 2023 wurde er erneut zum Bürgermeister gewählt. Aus dem Rathaus zieht sich Oliver nicht zurück. Bis zum Ende der Legislaturperiode bleibt er Gemeinderat und übernimmt weiterhin kommunale Aufgaben mit geringerem zeitlichem Einsatz. Als Grund für den Rücktritt nannte er die Schwierigkeit, sämtliche Verpflichtungen miteinander zu vereinbaren. Die frei werdende Zeit will er nutzen, um seine Kandidatur für Més per Mallorca bei der Wahl zum Inselrat vorzubereiten.

Campos

Neuer Kreisverkehr an wichtiger Kreuzung

Entlasung für Ausfahrt Richtung Santanyí und Colònia de Sant Jordi

Die Bauarbeiten für den neuen Kreisverkehr am Ortsausgang von Campos sollen Ende 2026 beginnen. Der Inselrat hat das mit 1,6 Millionen Euro veranschlagte Projekt ausgeschrieben. Umgebaut wird die Kreuzung der Ma-19 in Richtung Santanyí mit der Ma-6040 nach Colònia de Sant Jordi.



Der bestehende Kreisverkehr wird zurückgebaut und durch eine neue Anlage ersetzt, die einige Meter weiter außerhalb des Ortes entsteht. Dadurch soll die bislang problematische Kreuzung sicherer und leistungsfähiger werden. Zudem ist vorgesehen, die Fahrbahn im Bereich des Verkehrsknotens zu verbreitern. Die Fahrtrichtung im Carrer de Sant Blai wird ebenfalls geändert und an die neue Straßenführung angepasst.

Mit dem Umbau reagiert der Consell de Mallorca auf das gestiegene Verkehrsaufkommen. In der Sommersaison passieren den Angaben zufolge täglich bis zu 25.000 Fahrzeuge diesen Abschnitt. An der Kreuzung treffen der Verkehr in Richtung Santanyí und die Fahrzeuge nach Colònia de Sant Jordi aufeinander.

Der Verkehr soll nach Angaben des Inselrats während der Arbeiten so weit wie möglich aufrechterhalten werden. Je nach Baufortschritt, so wird angekündigt, können jedoch vorübergehende Umleitungen oder Änderungen der Verkehrsführung erforderlich sein. Die Beschilderung wird jeweils an die betreffende Bauphase angepasst. Dabei soll der Zugang zu den angeschlossenen Ortschaften gewährleistet bleiben.

Einen Termin für den Abschluss der Arbeiten hat der Inselrat noch nicht genannt.

Felanitx

Christus-Figur mit faschistischem Gruß?

Eine Bürgerinitiative fordert, die Skulptur zu entfernen oder auszutauschen



Das Crist-Rei-Denkmal auf dem Puig de Sant Salvador bei Felanitx könnte in den staatlichen Katalog jener Symbole aufgenommen werden, die gegen die demokratische Erinnerungskultur verstoßen. Das Ministerium für Territorialpolitik und demokratisches Gedenken hat einen entsprechenden Antrag zur Prüfung angenommen. Eine Entscheidung über die Einstufung oder eine mögliche Entfernung der Statue ist damit noch nicht gefallen.

Angestoßen wurde das Verfahren vom Felanitxer Autor und Forscher Bartomeu Mestre „Balutxo“, unterstützt von Memòria de Mallorca und rund 30 Bürgern. Mestre hatte anhand alter Fotografien und Zeitungsberichte die Entstehung des am 1. Juli 1934 eingeweihten und von Bischof Josep Miralles gesegneten Monuments untersucht. Demnach wich die ausgeführte Skulptur deutlich vom ursprünglichen Entwurf ab. Der 1928 von Tomàs Vila vorgelegte Plan zeigte eine schlichte Darstellung des Heiligsten Herzens Jesu. Nachdem der Initiator, Kanoniker Mateu Alzamora, erkrankt war, ließ Pfarrer Antoni J. Móra 1933 eine neue Fassung anfertigen. An deren Ausführung war der Bildhauer Francesc Salvà i Pizà beteiligt.

Die gekrönte Christusfigur hebt den rechten Arm. Mestre erkennt in dieser Geste den von italienischen Faschisten, Nationalsozialisten und der spanischen Falange verwendeten römischen Gruß. Zudem verweist er auf ideologische Verbindungen der damaligen Verantwortlichen zur Falange. Nach seiner Auffassung stellt das Monument deshalb eine mit dem Gesetz zur demokratischen Erinnerung unvereinbare Verherrlichung des Faschismus dar.

Mestre fordert die Entfernung der Statue. Als Alternativen schlägt er die Wiederherstellung des ursprünglichen religiösen Motivs oder einen öffentlichen Wettbewerb für eine neue Skulptur vor.

Felanitx' Bürgermeisterin Catalina Soler lehnt einen Abbau ab. Die ultrarechte Vereinigung Hazte Oír sammelt unterdessen Unterschriften, um das Monument zum Kulturgut erklären und dadurch vor einer Entfernung schützen zu lassen.

Porto Cristo

Kameras zur Müllüberwachung

Illegale Entsorgung soll mit virtueller Kontrolle eingedämmt werden

Vier Überwachungskameras kontrollieren künftig besonders problematische Stellen in Porto Cristo, an denen wiederholt Müll und Sperrgut illegal abgestellt wurden. Die Gemeinde Manacor hat sie an der Plaça de sa Fonera, der Plaça de s'Avenc sowie im Carrer del Morenell und im Carrer de la Gerreria installiert.

Mit der Videoüberwachung will die Gemeindeverwaltung feststellen, wer Abfälle außerhalb der dafür vorgesehenen Behälter entsorgt. Zugleich soll die Maßnahme dazu beitragen, die Einhaltung der kommunalen Abfallvorschriften besser zu kontrollieren.

Die Überwachung soll nicht auf diese Bereiche beschränkt bleiben. Das Rathaus plant bereits die Installation weiterer Kameras. Sie sollen an anderen Stellen in Porto Cristo angebracht werden, an denen ebenfalls Probleme mit achtlos oder unerlaubt entsorgtem Müll auftreten.

Welche Standorte als Nächstes einbezogen werden und wann die zusätzlichen Geräte in Betrieb gehen, teilte die Verwaltung bisher noch nicht mit.

Artà

Rap im Umterricht

Im Oktober gab es katalanischsprachige Rap-Workshops an Schulen in Artà.

Unter Anleitung des Rappers Rafel Sastre, aka „Swing“, verfassten die Jugendliche eigene Raptexte und beschäftigten sich dabei mit Reimen und Rhythmus. Das vom Sprachberatungsdienst initiierte Projekt soll Schüler auf zeitgemäße Weise dazu anregen, Katalanisch zu verwenden, ihre Kreativität auszuprobieren und Gedanken sowie Gefühle in Worte zu fassen.

Foto: Marcos Gittis

Felanitx

Zweitschönster Friedhof in ganz Spanien

Der Friedhof von Felanitx hat beim zehnten spanischen Friedhofswettbewerb den zweiten Platz erreicht. Bewertet wurden der historische, künstlerische, landschaftliche und ökologische Wert der Anlagen.

Der Friedhof blickt auf zwei Jahrhunderte Geschichte zurück. Sein ältester Teil wird seit 1814 genutzt, als Bestattungen allmählich aus den Pfarrkirchen und dem Kloster Sant Agustí hierher verlegt wurden. Wegen des wachsenden Platzbedarfs wurde die Anlage mehrfach erweitert. Bei einem großen Umbau im Jahr 1930 verdoppelte sich ihre Fläche nahezu. Damals entstand auch der heutige Eingang nach Plänen des Architekten Francesc Roca i Simó. Erhalten sind Familienpantheons, Skulpturen und Grabsteine verschiedener Epochen, viele davon aus Santanyí-Stein. Ein Denkmal erinnert an die Opfer des Unglücks von sa Timba im Jahr 1844. QR-Codes informieren Besucher über Kunstwerke und dort bestattete Persönlichkeiten aus Felanitx.

Cala Millor

Anschluss an die Via Verde

Künftig direkt per Fahrrad und zu Fuß zur grünen Strecke

Cala Millor soll über einen neuen Radweg und eine fußgängerfreundliche Verbindung an die Via Verde angeschlossen werden. Die Gemeinde Sant Llorenç hat die Arbeiten mit einem Gesamtvolumen von rund 4,2 Millionen Euro ausgeschrieben. Finanziert wird das Vorhaben mit europäischen Fördermitteln.

Die Via Verde ist ein autofreier Freizeitweg auf der Trasse der ehemaligen Bahnstrecke zwischen Manacor und Artà. Seit ihrer Eröffnung im Jahr 2015 wird sie vor allem von Radfahrern, Spaziergängern und Wanderern genutzt.

Die neue Strecke führt über den Camí de Son Moro. Dort soll neben einer Fahrbahn für den Verkehr in beide Richtungen ein baulich abgetrennter Radweg entstehen. Zusätzliche Bereiche sind für Fußgänger vorgesehen. Verlängert wird diese Achse durch eine neue Verbindung vom Camí de Son Moro bis zur Via Verde. Damit entsteht erstmals eine direkte Route für Radfahrer und Spaziergänger zwischen Cala Millor und dem früheren Bahndamm.

Bis zur Ausschreibung war ein langes Planungsverfahren erforderlich. Erste Überlegungen reichen bis ins Jahr 2019 zurück, Mobilitätsuntersuchungen zu einer möglichen Radverbindung hatte es bereits seit der Eröffnung der Via Verde gegeben. Für das Projekt mussten unter anderem die kommunalen Bauvorschriften geändert und benötigte Grundstücke in einem Dringlichkeitsverfahren überführt werden. Ende 2025 wurde die entsprechende Genehmigung erteilt, im Januar 2026 folgte die Zustimmung zum Bauprojekt.

Bürgermeister Jaume Soler bezeichnete die Verbindung als strategisch wichtig für die Gemeinde. Sie soll das Radfahren und Zufußgehen sicherer machen und Cala Millor besser mit den übrigen Orten entlang der Via Verde verbinden. Tourismus- und Umweltdezernent Joan Mestre verwies zudem auf die Bedeutung der Strecke für eine umweltschonendere Alltags- und Freizeitmobilität. Einen Termin für den Baubeginn oder die Fertigstellung nannte die Gemeinde zunächst nicht.

Santanyí

Prähistorische Metallverarbeitung

Archäologen suchen nach Überresten von Schlacken und Werkzeug

Auf dem Gelände von Es Velar in Santanyí suchen Archäologen des spanischen Forschungsrates CSIC nach Spuren von Metallverarbeitung, die rund 4.000 Jahre alt sein könnten.

Bereits bei den Grabungen im Jahr 2025 waren gut erhaltene Schichten aus dem ausgehenden dritten Jahrtausend vor Christus freigelegt worden. Nach Einschätzung der Fachleute könnte Es Velar zu den am besten erhaltenen Freilandsiedlungen dieser Zeit auf den Balearen gehören. Zugleich gilt der Fundort als bedeutendes Beispiel für die sogenannte Glockenbecherkultur, die nach ihren charakteristisch geformten Keramikgefäßen benannt ist.

Nun wollen die Archäologen die bislang untersuchten Flächen erweitern. Dabei hoffen sie auf Überreste von Öfen, Schlacken, Werkzeugen oder anderen Hinweisen darauf, dass die damaligen Bewohner an diesem Ort Metalle verarbeiteten. Bereits in den 1980er-Jahren waren an der Oberfläche entsprechende Spuren entdeckt worden. Die neue Grabung soll zeigen, wo und in welchem Umfang



solche Arbeiten auf dem Gelände stattfanden.

Parallel dazu untersucht die Forschungsgruppe auch weiterhin die vorgeschichtliche Nekropole von Son Sunyer bei es Pil·larí. Im Mittelpunkt der diesjährigen Kampagne steht jedoch Es Velar und damit die Frage, welche Rolle Santanyí bei der frühen Metallverarbeitung auf Mallorca spielte.

Foto: CSIC/ Jaume Deyà

Saison für die Grippeimpfung hat begonnen

Die Impfungen werden in den örtlichen Gesundheitszentren vorgenommen

Auf Mallorca läuft die Grippeimpfung in allen öffentlichen Gesundheitszentren. Das Angebot richtet sich nicht nur an Risikogruppen, sondern an alle, die eine Impfung wünschen. Termine können über das digitale Patientenportal Espai Salut, telefonisch unter 971 220 000 oder persönlich im zuständigen Gesundheitszentrum vereinbart werden. Wer zu einer gefährdeten Gruppe gehört und ohnehin in die Praxis kommt, wird dort auf die Impfung hingewiesen.



Residenten aus anderen EU-Staaten erhalten die Grippeimpfung kostenlos, wenn sie an das spanische Sozialversicherungssystem angeschlossen sind und die öffentliche Gesundheitsversorgung nutzen. Wer privat versichert ist, sollte bei seiner Versicherung nachfragen, ob die Kosten übernommen werden. Andernfalls kann die Impfung in einer Privatklinik vorgenommen und bezahlt werden. Ein deutscher Impfpass wird auf Mallorca anerkannt und kann zum Termin mitgebracht werden.

Für die Saison hat das Gesundheitsministerium der Balearen insgesamt 289.090 Impfdosen bestellt. In der Saison 2025/26 ließen sich auf den Balearen 219.096 Menschen impfen – das sind 31.302 mehr als im Vorjahr.

Empfohlen wird der Schutz vor allem älteren und chronisch kranken Menschen, Schwangeren, Frauen kurz nach der Geburt sowie Kindern im Alter von sechs Monaten bis elf Jahren. Auch Beschäftigte in Krankenhäusern, Gesundheitszentren und Pflegeeinrichtungen sollten sich impfen lassen. Dasselbe gilt für Angehörige und Betreuungspersonen, die engen Kontakt zu gefährdeten Menschen haben. Lehrkräfte, Feuerwehrleute, Polizisten und Mitarbeiter des Zivilschutzes zählen zu den angesprochenen Berufsgruppen. In Schulen sowie Wohnheimen für Senioren und Menschen mit Behinderung wird vor Ort geimpft. ◂

Bei der Kommunalwahl dabei sein

EU-Bürger mit Empadronamiento dürfen im Mai in ihrer Gemeinde wählen

EU-Bürger, die auf Mallorca ihren gewöhnlichen Wohnsitz haben, können bei den spanischen Kommunalwahlen am 23. Mai 2027 wählen. Dann werden in allen Gemeinden der Insel die Bürgermeister sowie die Mitglieder der Stadt- und Gemeinderäte neu gewählt. Diese Gremien entscheiden unter anderem über lokale Verkehrskonzepte, Abfallwirtschaft, Wasserversorgung, Strand- und Umweltmanagement, Bauplanung sowie kommunale Kultur- und Sozialangebote.

Für EU-Bürger genügt es jedoch nicht, im kommunalen Einwohnerregister eingetragen zu sein. Sie müssen zusätzlich förmlich erklären, dass sie in Spanien wählen möchten. Diese Erklärung muss spätestens am 30. Dezember 2026 vorliegen, um ins Wählerverzeichnis aufgenommen zu werden.

Die Erklärung gilt dauerhaft, solange man in Spanien wohnt, sofern sie nicht ausdrücklich widerrufen wird. Wer sie bereits bei einer früheren Kommunalwahl abgegeben hat, muss sie in der Regel nicht erneut stellen.

Die Willenserklärung kann online über die Elektronische Geschäftsstelle des Instituto Nacional de Estadística (INE) mit dem Identifikationssystem Cl@ve abgegeben werden. Alternativ ist die Abgabe per Post oder persönlich im eigenen Ayuntamiento möglich. Als Ausweis genügt neben der Ausländerkarte mit NIE auch der Personalausweis oder Pass des Herkunftslandes. Erklärungen, die nach dem 30. Dezember 2026 eingehen, werden nicht mehr ins Wählerverzeichnis für die Kommunalwahlen 2027 aufgenommen. Das gilt ausdrücklich auch für spätere Einsprüche gegen die eigenen Wählerdaten.

Für Mallorcas internationale Gemeinden ist die Regelung daher besonders relevant. Wer bei der Wahl der Gemeindevertretung mitentscheiden möchte, sollte Padrón-Eintragung und Wahlerklärung jetzt prüfen. ◂

Informationen und das Formular zur Erklärung der Wahlabsicht stellt das INE online bereit, siehe QR-Code.

Foto: caib.es



Tradition mit Pfiff

An der Ringstraße von Campos liegt das Sa Canova. Ein Restaurant, das die kulinarischen Wurzeln der Insel pflegt – mit kräftigen Aromen, überlieferten Rezepten und einer Küche, die viel von der Seele Mallorcas erzählt.

Von außen eher unscheinbar mit ein paar Tischen an der Straße, entpuppt sich das Lokal innen als überaus weitläufig und attraktiv. Das Restaurant wird von einer großen Lichtkuppel dominiert, umgeben von Säulen und vielen dekorativen Pflanzen, Flaschen und Bildern an den Wänden. Zudem lockt eine große, bepflanzte Terrasse für warme Sommerabende.

Seit mittlerweile 40 Jahren – wobei man die ersten sieben in einem Lokal im Ortszentrum verbrachte – betreibt die Familie Alomar Mascaró das Lokal. Den Gründern, Vater Miguel (Service) und Mutter Jerónima (Küche), folgte der Nachwuchs mit Tochter Xisca in der Küche und Sohn Tomeu bei den Gästen. Aus eigenem Anbau beziehungsweise Produktion stammen Hauswein, Olivenöl, Sobrassada, Gemüse und Obst. Die Fische kommen aus mallorquinischem Meer, das Fleisch meist von einheimischen Viechern oder vom Festland.

Geboten wird kulinarische Tradition: saisonale, frische, authentisch-mallorquinische Küche.

Ein bisschen Innovation und Kreativität fehlen ebenfalls nicht. Das ist etwa bei dem Reisgericht mit Kalmar, Schnecken und Torreznos (knusprige Schweinebauchstücke)



Floquet mit Pilzen und Artischocken

zu sehen – eine seltene Kombination. Geboten werden Varianten des bekannten Frito mallorquin, diverse Reis- und Fideua-Gerichte (kurze dünne Nudeln), aber auch Schnecken, Fleisch-, Fisch und Meeresfrüchte finden ihren Platz auf der Speisekarte.

Spezialitäten sind etwa der Hummer mit Pommes Frites und Spiegeleiern, die Hummer-Caldereta nach einem menorquinischen Rezept, die Grillteller mit saisonalen Beilagen wie aktuell die Pilze Esclata Sangs, der gebratene Gallo de San Pedro (Petersfisch) mit knusprigen frittierten Zwiebelringen, die Lammschulter, die Zunge mit Kapern und die ausgefallenen Reisgerichte.

Der besondere Tipp: Achten Sie auf die Floquet-Abende im Sa Canova (oft am Freitag). Floquet (in Frankreich Onglet, in Deutschland als Nierenzapfensteak bekannt) ist ein vor allem in Campos, dem Zentrum der Viehwirtschaft, bekanntes und fast auch nur dort erhältliches Stück vom Rind (man bekommt es auch bei einigen Metzgereien im Mercat Olivar in Palma). Es ist flach, besonders zart mit intensivem Geschmack und eignet sich kurzgebraten als Steak, aber es findet im Sa Canova auch Verwendung als Tartar, beim Hamburger, wird gefüllt wie beim Cachopo oder Cordon Bleu, dient als Belag bei Reis- oder Fideua-Gerichten oder ist eine Zutat im Frito mallorquín ◂

Sa Canova
Ronda de l'estació, 18, Campos
Tel. 971 650 210
Facebook: Restaurant Sa Canova

Text: Martina Zender, Fotos: Barbara Schwarzwälder-Hüttel



Manchmal beginnt ein gutes Rezept mit einer schönen Begegnung auf dem Markt. Die Idee zu dieser Coca entstand bei einem Gespräch mit dem Inhaber von „Es Collet“ bei Manacor, der den Käse selbst in Handarbeit herstellt. Für unser Rezept haben wir die Sorte mit Thymian gewählt. Auch der Ziegenkäse mit Mandeln hat es uns angetan – köstlich!

Auf den Teig kommen diesmal fein geschnittene Zwiebeln und Ziegenkäse. Doch wer mag, kann ihn auch anders belegen: mit Paprika etwa oder mit der Gemüsemischung für eine Coca de trampó. Selbst als Pizzaboden lässt er sich verwenden. Ein unkomplizierter Grundteig also, der Platz für eigene Lieblingszutaten lässt.

ZUBEREITUNG

Wasser, Sonnenblumenöl, Bier und Salz in eine große Schüssel geben und mit der Hand gut vermischen. Nach und nach das Mehl hinzufügen und dabei weiterarbeiten, bis ein geschmeidiger Teig entsteht, der sich von den Händen löst. Die Mehlmenge ist ein Richtwert – entscheidend ist, wie sich der Teig anfühlt. Gut durchkneten, zu einer Kugel formen und mit einem sauberen Küchentuch abdecken. Beiseitestellen, während der Belag vorbereitet wird.

Die Zwiebeln schälen und in feine Streifen schneiden. Im Originalrezept werden weiße Zwiebeln verwendet, weil sie besonders zart sind. Rote pas-



sen ebenso gut – oder einfach eine von jeder Farbe nehmen. Mit Salz, etwas Pfeffer und Paprikapulver würzen und gut vermengen.

Den Ziegenkäse in mittlere Scheiben schneiden. Den Backofen auf 180 °C Ober- und Unterhitze vorheizen. Den Teig auf einem Backblech ausziehen und gleichmäßig verteilen. Die gewürzten Zwiebeln daraufgeben und mit den Käsescheiben belegen. Wie viel Käse auf die Coca kommt, bleibt ganz dem eigenen Geschmack überlassen.

Die Coca etwa 30 Minuten backen. Sobald der Teig eine schöne goldbraune Farbe angenommen hat, das Blech aus dem Ofen nehmen und die Coca etwas abkühlen 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 1 kl. Backblech:

Für den Teig:
- 1 Glas Wasser
- etwas mehr als ½ Glas Sonnenblumenöl
- 1 Glas Bier
- 1 Prise Salz
- etwa 800 g Mehl – so viel, wie der Teig aufnimm

Für den Belag:
- 2 große Zwiebeln, bei kleineren Exemplaren lieber 3
- Ziegenkäse nach Belieben
- Salz
- etwas Pfeffer
- edelsüßes oder scharfes Paprikapulver, ganz nach Geschmack

Text: Maria Riera, Fotos: Marcos Gittis



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

Werbepartner



Die Verkostung

Jahrelang habe ich einfach Wein getrunken. Einschenken, probieren, genießen. Wie viele andere konnte ich jedoch selbst die Unterschiede nicht benennen. Als Brand Ambassador bei Vino de la Isla mache ich mich auf die Suche. Kann man Verkosten tatsächlich lernen? Entwickelt sich der Gaumen? Ich ließ mich von Andrea Gross, meiner Kollegin und Winzerin, in die Kunst des Probierens einführen.

Kann eigentlich jeder lernen, Wein richtig zu verkosten? Andrea muss nicht lange überlegen. „Natürlich kann man seine Wahrnehmung trainieren. Sommeliers lernen ihr Handwerk schließlich auch. Aber wenn jemand ganz viel Liebe und Herzblut in etwas steckt, weil es ihn erfüllt, kann man auch ohne viel Drumherum zum Experten werden."

Meine nächste Sorge kennt vermutlich jeder Weinanfänger: „Was, wenn ich die Aromen nicht erkenne?"

Genau da gibt Andrea Entwarnung. Wahrnehmung ist individuell. Schmecke ich Pfirsich, Blumen oder etwas Würziges, kann mir niemand erklären, meine Empfindung sei falsch. Aromen sind häufig mit persönlichen Erinnerungen verbunden. Fachbegriffe zu erraten ist also gar nicht das Ziel.

Auch die Reihenfolge hilft dem Gaumen. Man beginnt mit leichten, fruchtigen Weinen und steigert die



Intensität. Weiß kommt üblicherweise vor Rosé und Rot, innerhalb der Gruppen wiederum leicht vor kräftig. Süßweine und im Barrique ausgebaute Weißweine stehen eher am Ende. Einsteiger beginnen am besten mit fruchtigeren oder feinherben Weinen, bevor sie einen schweren Rotwein schätzen lernen.

Bei den Verkostungen im Château probieren die Gäste fünf Weine. Vorher erkundigt sich Andrea nach ihren Vorlieben, zwischendurch erklärt sie Herstellung und Ausbau. Viel wichtiger ist ihr jedoch etwas anderes.

„Eine gelungene Verkostung geht irgendwann über den Wein hinaus", sagt sie. Menschen kommen miteinander ins Gespräch und haben eine gute Zeit. Zu einer guten Verkostung, betont sie, gehören aber vor allem gute Weine. „Unsere Weine sind alle von Hand gelesen und räumen regelmäßig Medallien ab."

Jetzt kenne ich den Unterschied zwischen Wein trinken und Wein verkosten. Und ich möchte diesen Moment mit Ihnen teilen. Denn die Weihnachtszeit kommt. Wie wäre es, wenn Sie Ihren Lieben nicht nur eine Flasche Wein schenken – sondern eine Verkostung im Château Vino de la Isla? ◂

CHÂTEAU VINO DE LA ISLA

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

Erleben Sie mit uns eine unvergessliche Weinverkostung
Über den QR-Code erhalten Sie Informationen und können direkt buchen
Di-Sa 13-18 Uhr
Tel: +34 629 686 741
tasting@isla.wine

Text und Fotos: Christina Schönlein



Mallorca für Zuhause

Es braucht nicht viel, um mallorquinisches Lebensgefühl ins eigene Zuhause zu holen. Entscheidend ist, die alten Elemente neu zu nutzen. So entsteht Atmosphäre, ohne dass die Wohnung zum Heimatmuseum wird.

Ziemlich wandlungsfähig ist der *bagul*, eine traditionelle hölzerne Truhe. Einst bewahrte man darin Wäsche, Kleidung, Dokumente oder die Aussteuer einer Tochter auf, robuste Exemplare dienten außerdem als Sitzmöbel und begleiteten ihre Besitzer auf Reisen. Heute nimmt ein *bagul* am Fußende des Bettes Decken auf, wird im Flur zur Bank oder ersetzt neben dem Sofa den Couchtisch. Ein Tablett, einige Bücher oder eine Lampe reichen als Begleiter.

Beim Kauf auf dem Flohmarkt oder im Antikshop lohnt ein Blick auf stabile Ecken, intakte Beschläge und einen sauber schließenden Deckel. Gebrauchsspuren sind kein Makel, sie erzählen von der Geschichte des Möbels und verleihen ihm seine unverwechselbare Präsenz.

Seine Wirkung entfaltet der *bagul* gerade im Kontrast zu einem modernen Sofa, einem geradlinigen Metallregal oder einem schlichten Teppich. Kalkweiß, Sand, Terrakotta und ein wenig Blau greifen die Farben Mallorcas auf, während ihn Leinen, Wolle und gerade Keramik in die Gegenwart holen. Ein solches Einzelstück setzt genügend Akzent, damit der Raum mallorquinischen Charakter erhält, ohne folkloristisch zu wirken.

Wer eine *fornícula* in seinem alten Haus vorfindet, ist im doppelten Sinne gesegnet. Die bogenförmige Wandnische, hatte früher religiöse Bedeutung. Als kleiner Hausaltar bot sie einer Marienfigur oder einem Schutzheiligen Platz, dazu kamen Kerzen, Öllichter, Blumen und geweihte Zweige. An Fassaden oder in Eingangsbereichen sollte sie Haus und Familie beschützen. Zugleich nutzte man mit der Vertiefung die dicken Mauern geschickt aus, ohne wertvolle Wohnfläche zu verlieren.

Heute ist so eine Nische im Vergleich zu den glatten Wänden moderner Neubauten ein echtes Highlight. Eine Keramikvase, eine alte Öllampe oder ein Fundstück vom Meer genügen, um das traditionelle Wohnelement in einen Hingucker zu verwandeln. Warmes Licht von oben betont ihre Tiefe. Sogar im Bad lebt das Prinzip als Ablage für Duftflakons oder Handtücher weiter. ◂

Extra-Tipp: Prüfen Sie vor dem Kauf eines antiken bagul, ob kleine Löcher und Holzmehl auf einen aktiven Holzwurmbefall hindeuten. Der kann auf andere Holzmöbel übergreifen.

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

Text: Franziska Brüning Foto: merkausado.eu



Schön ankommen

Noch bevor sich die Haustür öffnet, vermittelt der Weg dorthin einen ersten Eindruck. Eine klare Wegführung und Pflanzen, die Besucher bis zum Eingang begleiten, machen aus der Grenze zwischen Straße und Grundstück einen freundlichen Empfang.

Am Anfang steht in diesem Monat ein prüfender Blick auf Wege und befestigte Flächen. Lockere Platten, ausgewaschene Fugen oder rutschige Stellen sollten vor den regenreicheren Monaten ausgebessert werden. Naturstein fügt sich besonders harmonisch in mediterrane Gärten ein, muss aber nicht überall neu verlegt werden. Oft genügt es, vorhandene Materialien aufzunehmen und Übergänge mit Kies oder einzelnen Trittplatten ruhiger wirken zu lassen.

Für die Bepflanzung eignen sich robuste mediterrane Gewächse, die Struktur geben und auch außerhalb der Blütezeit attraktiv bleiben. Rosmarin, Lavendel, Myrte oder Mastixstrauch können den Weg säumen, ohne viel Pflege zu verlangen. Zugleich begrüßen ihre würzigen Düfte jeden, der sich dem Haus nähert. In größeren Kübeln setzen Olivenbäumchen, Zwergpalmen oder Zitrusbäume Akzente. Wichtig ist, die Pflanzen so zu platzieren, dass sie weder den Durchgang verengen noch die Innenräume durch Schattenwurf dunkler erscheinen lassen.

Eine zurückhaltende Beleuchtung sorgt am frühen Abend für Orientierung. Niedrige Leuchten entlang des Weges oder warmes Licht an Mauern und Stufen erhöhen die Sicherheit. Dabei sollten die Lichtquellen nach unten gerichtet sein, damit sie weder Nachbarn noch Tiere stören.

Neben der Haustür können bepflanzte Gefäße die Jahreszeit aufnehmen. Spätblüher bringen Farbe, Ziergräser Bewegung und Kräuter wie Salbei oder Thymian einen angenehmen Duft. Damit bei kräftigem Herbstregen keine Staunässe entsteht, brauchen Kübel ein Abzugsloch und eine Drainageschicht. Gefäße aus Terrakotta erhalten auf kleinen Füßen etwas Abstand zum Boden, während empfindlichere Exemplare an einer geschützten Hauswand besser aufgehoben sind. ◂

Extra-Tipp: Wiederholen Sie eine Pflanzenart an mehreren Stellen entlang des Weges. Das verbindet Einfahrt und Hauseingang optisch.

Text: Franziska Brüning, Foto: magnific





Bitterorangen

Auf den ersten Blick tut die Bitterorange alles, um für eine gewöhnliche Orange gehalten zu werden. Sie leuchtet ebenso verführerisch zwischen dunkelgrünen Blättern, duftet beim Anschneiden herrlich frisch. Aber ihr Fruchtfleisch ist sauer, die weiße Haut ausgesprochen bitter, roh macht sie deshalb nur wenigen Menschen Freude. In der Küche jedoch zeigt die *taronja agra*, wie sie auf Mallorca heißt, ihre eigentlichen Talente.

Botanisch ist *Citrus* × *aurantium* eine Kreuzung aus Pampelmuse und Mandarine. Ihre Heimat liegt in Südostasien, über Indien und Persien gelangte sie in die arabische Welt. Seit dem Mittelalter verbreiteten die Araber den Baum im westlichen Mittelmeerraum und brachten ihn auch auf die Iberische Halbinsel. Die süße Orange traf dort erst Jahrhunderte später ein. Der Artname *aurantium* geht auf das lateinische auratus, „goldfarben", zurück.

Auch auf Mallorca fand der immergrüne Baum gute Bedingungen. Er liebt Sonne, kommt mit kalkhaltigen Böden zurecht und verträgt kurze Kälteperioden besser als manche empfindlichere Zitrusart, braucht aber Wasser und einen geschützten Standort. In Gärten und Innenhöfen wurde er nicht allein wegen seiner Früchte gepflanzt. Im Frühjahr erfüllt der Duft seiner weißen Blüten jeden Winkel, im Winter bleiben die goldfarbenen Kugeln lange dekorativ am Baum. Im kommerziellen Zitrusanbau, besonders im Tal von Sóller, steht heute die süße Verwandtschaft im Vordergrund. Die robuste Bitterorange diente jedoch traditionell auch als Unterlage, auf die edlere Zitrussorten aufgepfropft wurden.

Geerntet wird sie im Winter, wenn ihre dicke, häufig etwas unebene Schale kräftig orange gefärbt ist. Beim Einkauf sollten die Früchte fest sein und sich für ihre Größe schwer anfühlen. Kleine Makel sind kein Problem, sofern die Schale unbehandelt ist, denn gerade darin stecken die intensiv duftenden ätherischen Öle. Im Gemüsefach bleiben sie mehrere Wochen frisch. Wer später Marmelade kochen möchte, kann die ganzen Früchte außerdem einfrieren. Ihr hoher Pektingehalt und die markante Säure machen die Bitterorange zur idealen Marmeladenfrucht: Die Masse geliert gut, während reichlich Zucker die Bitterkeit ausbalanciert. Auf Mallorca wird sie außerdem zu Gelee, Sirup oder Likör verarbeitet. Saft und Abrieb geben Marinaden und Gebäck eine herbe Zitrusnote.

Selbst die Blüten führen ein zweites Leben. Durch Destillation entsteht Orangenblütenwasser, das Süßspeisen und Gebäck parfümiert. Das kostbare ätherische Öl aus den Blüten heißt Neroli – angeblich nach Anna Maria de La Trémoille, Fürstin von Nerola, die den Duft im 17. Jahrhundert liebte. Aus der Schale gewinnt man dagegen Bitterorangenöl, aus Blättern und jungen Zweigen Petitgrain.

Ein weiterer Umweg führte die Frucht bis in britische Frühstückszimmer. Die berühmte englische Orangenmarmelade wäre ohne spanische Bitterorangen kaum denkbar. Und auch Curaçao verdankt ihnen sein Aroma: Grundlage des Likörs sind getrocknete Schalen der Laraha, einer auf der Karibikinsel entstandenen bitteren Orangenform. So wird aus einer Frucht, die sich kaum aus der Hand essen lässt, ein erstaunlich weltläufiger Küchenschatz. ◂

Nicht einfach zugreifen: Bitterorangen von Straßenbäumen sind nicht für den Verzehr geeignet. Abgase, tierische Verunreinigungen oder Behandlungen des Stadtgrüns können die Schale belasten. Ob öffentlich stehende Bäume abgeerntet werden dürfen, entscheidet zudem die jeweilige Gemeinde.

Text: Franziska Brüning, Foto: Wikipedia



Ganzheitliche Gesundheits-Tipps von der Osteopathin Martina Möbert

Werbepartner
ARZTZENTRUM CALA D'OR



Ostheopathie – was ist das eigentlich?

Viele Menschen verbinden Osteopathie mit dem klassischen „Einrenken" eines Wirbels. Tatsächlich ist das jedoch nur ein sehr kleiner Teil der vielfältigen Möglichkeiten, die eine osteopathische Behandlung bietet.

Das Ziel meiner Arbeit ist nicht das Knacken eines Gelenks, sondern das Verständnis der Ursache Ihrer Beschwerden. Aufbauend auf meinen Erstberuf als Physiotherapeutin und Manual Therapeutin und Heilpraktikerin, habe ich 5 Jahre Osteopathische Medizin an der Internationalen Academy of Osteopathie und 3 Jahre an der Deutschen Gesellschaft für Manuelle Medizin studiert.

Osteopathie ist ein ganzheitliches, manuelles Behandlungskonzept, bei dem die Wiederherstellung der Beweglichkeit der verschiedenen Körperstrukturen im Mittelpunkt steht. Jeder Behandlung geht deshalb eine ausführliche Anamnese und eine strukturierte, sorgfältige Untersuchung voraus. Ist die Beweglichkeit einzelner Körperstrukturen eingeschränkt, wird deren gesunde Funktion beeinflusst. Es entstehen Schmerzen und Beschwerden verschiedenster Art. Um diese Funktionsstörung zu beheben, suche ich nach der Ursache der Blockade und löse sie mit meinen geschulten Händen auf. Hierzu nutze ich-je nach Art der Störung-spezielle osteopathische Techniken. Parietale Osteopathie behandelt z.B. Gelenke, Muskeln und Faszien. Viszerale Osteopathie ist eine funktionelle Behandlung von inneren Organen, z.B. Magen, Darm, Nieren. Craniosacrale Osteopathie behandelt einzelne Schädelknochen sowie die Strukturen zwischen Schädel und Kreuzbein in einem bestimmten Rhythmus. Werde alle 3 Bereiche in das Behandlungskonzept integriert, spricht man erst von Osteopathie.

Ich suche nicht den Ort des Schmerzes, sondern den Bereich, der die größte funktionelle Bewegungseinschränkung in Tests ergibt. Dort behandele ich und teste den Bereich erneut nach. Denn häufig liegt die Ursache an einer anderen Stelle des Körpers. Ein zurückliegendes Umknicktrauma kann über Muskel- und Faszienketten Veränderungen bis zum Becken und zum Kiefergelenk verursachen und eine funktionelle Beinlängendifferenz hervorrufen, mit statischen Folgeproblemen der Wirbelsäule.

Die Behandlung richtet sich immer nach meinem manuellen Untersuchungsbefund. Je nach Untersuchungsergebnis kombiniere ich verschiedene Methoden wie osteopathische Mobilisationen, Muskel-Energie-Techniken, Organ-Mobilisationen, Akupunktur, Baunscheidt-Methode, Applied Kinesiologie, Jonestechniken, Reizreflextherapie oder andere naturheilkundliche Verfahren.

Für mich bedeutet Osteopathie vor allem, Zusammenhänge zu erkennen und den Menschen als Ganzes zu betrachten. Mein Ziel ist es, nicht nur Symptome zu behandeln sondern die funktionellen Ursachen zu verstehen und die natürlichen Regulationsmechanismen des Körpers zu unterstützen. ◂

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

ARZTZENTRUM CALA D'OR
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

Text: Martina Möbert, Foto: magnific



Pharmazeutische Beratung

Im Hospital Manacor gibt es jetzt eine eigene Apothekensprechstunde. Dort werden Patienten individuell zu ihrer medikamentösen Behandlung beraten – von der richtigen Dosierung über mögliche Nebenwirkungen bis zu Wechselwirkungen mit anderen Arzneimitteln.

Die Krankenhausapotheke arbeitet meist eher im Hintergrund – dabei spielt sie bei vielen Behandlungen eine wichtige Rolle. Im neuen Ambulanzgebäude des Hospital Manacor ist ihr Angebot nun erweitert worden, wie das Gesundheitsministerium mitteilt. Für die neue Apothekensprechstunde stehen im ersten Stock drei Beratungsräume (Consultas del Servicio de Farmacia) zur Verfügung, in denen Gespräche in geschützter Atmosphäre stattfinden können.

Hier überprüfen Apothekerinnen gemeinsam mit dem Pflegepersonal die medikamentöse Behandlung. Dabei wird beispielsweise kontrolliert, ob ein Arzneimittel für die jeweilige Erkrankung geeignet und richtig dosiert ist, welche Nebenwirkungen auftreten können und ob sich verschiedene Präparate gegenseitig beeinflussen. Ebenso wichtig ist die Frage, ob Patienten ihre Medikamente regelmäßig und korrekt einnehmen oder bei der Anwendung Unterstützung benötigen.

Die Beratung geht über Tabletten, Spritzen und Infusionen hinaus. Das Team informiert auch über Ernährung, Bewegung und andere Lebensgewohnheiten, die eine Behandlung beeinflussen können. Zudem werden notwendige Termine und Kontrollen koordiniert. Treten bei einem Gespräch Probleme auf, die ärztlich oder pflegerisch abgeklärt werden müssen, kann direkt an die zuständigen Fachkräfte weitervermittelt werden. So lassen sich Behandlungen besser aufeinander abstimmen und notwendige Schritte schneller einleiten.

Zum Team gehören zwei Apothekerinnen, eine Pflegefachkraft und eine Pflegeassistentin. Die spezielle pharmazeutische Betreuung für Patienten mit Krebs- und Bluterkrankungen befindet sich dagegen im dritten Stock beim Tagesklinikum. ◂

Text: Franziska Brüning, Foto: caib.es





Wärme-Rituale

Draußen liegt der November über dem Tag, drinnen darf es warm werden. Nicht die Raumtemperatur entscheidet darüber, ob wir uns geborgen fühlen. Ein heißes Getränk zwischen den Händen, ein Fußbad, eine Decke oder ein vorgewärmtes Bett senden dem Körper ein Signal: Du kannst loslassen.

Entspannende Wärme ist mehr als ein schönes Gefühl. Sie erweitert die oberflächlichen Blutgefäße, lockert die Muskulatur und erleichtert es, zur Ruhe zu kommen. Interessant ist ihre Wirkung am Abend. Eine Metaanalyse aus dem Jahr 2019 ergab, dass ein warmes Bad oder eine Dusche ein bis zwei Stunden vor dem Schlafengehen die Schlafqualität verbessern und das Einschlafen im Durchschnitt um etwa 36 Prozent Minuten verkürzen kann. Schon zehn Minuten feuchte Wärme genügten. Der Körper gibt anschließend über die gut durchblutete Haut Wärme ab, seine Kerntemperatur sinkt – ein Vorgang, der zum natürlichen Schlafrhythmus gehört.

Für ein Novemberritual braucht es keine Badewanne. Füllen Sie eine Schüssel mit angenehm warmem Wasser, geben Sie auf Wunsch einige Rosmarinzweige oder Lavendelblüten hinein und gönnen Sie den Füßen zehn Minuten Pause. Danach gut abtrocknen, eincremen und Socken anziehen. Auch ein Körnerkissen im Nacken oder eine Wärmflasche unter der Decke schafft jene behagliche Schwere, bei der der Tag leiser wird. Um anschließend gut zu schlafen, sollte man außerdem das Handy außer Reichweite legen. Das Gerät hat zwar keinen Einfluss auf das Wärmeempfinden, bremst jedoch in vielerlei Hinsicht die Chancen, schnell einzuschlafen.

Wärme lässt sich sogar trinken. Achten Sie darauf, dass Sie Kräutertee, warme Milch oder heißes Wasser mit Ingwer bewusst genießen. Setzen Sie sich ans Fenster oder in ihre Kuschelecke, umfassen Sie das Gefäß mit beiden Händen und tun Sie für ein paar Minuten nichts.

Wichtig bleibt das richtige Maß. Wärmflasche und Körnerkissen sollten nicht zu heiß sein, ein untergelegtes Tuch schützt die Haut außerdem. Bei Entzündungen, frischen Verletzungen, Durchblutungsstörungen oder eingeschränktem Wärmeempfinden ist Zurückhaltung geboten. ◂

Text: Christiane Sternberg, Foto: magnific



CAN AGUSTIN

Coaching mit Herz, Vertrauen und fachlich fundiert

AUF MALLORCA & ONLINE

Traumasensibles 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



Fischen im November

Esteban Rubio, zweiter Patron der Fischereigenossenschaft von Cala Bona und Porto Cristo, spricht über den Novemberfang, die Arbeit bei rauer See und nachhaltigere Methoden in der Goldmakrelenfischerei.

Eine europäische Initiative lädt Berufsfischer der Balearen dazu ein, umweltschonendere Verankerungs- und Lockvorrichtungen für die Goldmakrelenfischerei zu entwickeln und zu erproben. Seid ihr daran beteiligt?

Leider nein. Wir haben davon bisher auch nur in der Zeitung gelesen. An uns ist niemand herangetreten, deshalb kennen wir die Einzelheiten nicht und können das Projekt kaum beurteilen. Dabei arbeiten wir längst mit biologisch abbaubarem „Calamento". So heißt das Seil, mit dem der „Capcer", die Lockvorrichtung für die Goldmakrelen, am Meeresboden befestigt wird. Für den Capcer verwenden wir Holz, Kork und Palmblätter, also natürliche Materialien.

Welche Fische gehen euch im November hauptsächlich ins Netz?

In diesem Monat fangen wir vor allem Rotbarben, Verderol und noch Goldmakrelen. Bei den Rotbarben richtet sich der Preis nach der Größe: Das Kilo kostet ungefähr zehn bis 25 Euro, bei großen Exemplaren können es auch 30 Euro sein. Für Verderol werden meist zwischen 15 und 30 Euro gezahlt, je nachdem, welche Mengen gerade auf dem Markt sind. Die Goldmakrele bringt etwa sechs bis 15 Euro pro Kilo. Normalerweise endet ihre Saison im November. Wenn das Wetter günstig bleibt, können wir sie manchmal sogar bis Weihnachten fangen.

Und wie schmecken sie am besten?

Kleine Rotbarben werden meistens frittiert, die größeren kommen bei uns gern auf den Grill. Den Verderol kann man mit Kartoffeln im Backpapier garen oder im Ofen zubereiten. Auch aufgeklappt und gegrillt schmeckt er sehr gut. Für die Goldmakrele gibt es viele verschiedenen Zubereitungsvarianten.

Wann wird das Wetter für euch kritisch?

Das hängt immer von der Jahreszeit und der jeweiligen Fischerei ab. Bei Sepia, Rotbarbe, Verderol oder Languste machen uns bereits 15 Knoten Wind und ein Meter hohe Wellen die Arbeit schwer. Bei der Goldmakrele halten wir auch Wellen bis etwa anderthalb Meter aus. Mehr als 15 Knoten Wind sind allerdings auch dann problematisch. Wenn wir Seegang, aber kaum Wind haben, können wir dagegen meist noch arbeiten. Grundsätzlich gilt: Je schlechter die Bedingungen, desto härter und schwieriger wird unser Arbeitstag.

Bringt schlechtes Wetter wenigstens mehr Fisch?

Normalerweise fangen wir dann weniger. Dafür landen umso mehr Algen und Schmutz in den Netzen, die wir anschließend mühsam säubern müssen. Die Goldmakrele ist eine Ausnahme: Sie gilt als Fisch der Stürme und lässt sich nach einem Unwetter häufig gut fangen.

Welche Restaurants kaufen direkt bei euch?

Vor allem während der Hochsaison beliefern wir Ses Golondrines in Porto Cristo, das Restaurant Cala Mandia am Strand und Dos Pins in Cala Millor. Gelegentlich kauft auch das Mediterránea in Cala Bona bei uns. In Portocolom nehmen Bocoi und Blau unseren Fang ab. ◂

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)

Text: Christiane Sternberg, Fotos: Esteban Rubio

Wie funktioniert eigentlich ...?

Cafetera moka

Noch bevor morgens die Persianas geöffnet werden, beginnt es in vielen Küchen Mallorcas zu zischen und zu gurgeln. Das ist das typische Geräusch der Cafetera, jener meist achteckige Aluminiumkanne, die zuverlässig starken Kaffee liefert. Erfunden wurde sie in Italien. Alfonso Bialetti brachte seine Moka Express 1933 auf den Markt. Längst gehört sie aber auch hier zum Kücheninventar, selbst wenn Kapselmaschinen und Vollautomaten ihr Konkurrenz machen.

Ihr Innenleben ist überraschend übersichtlich. Die Cafetera besteht aus einem unteren Wasserbehälter, einem Siebeinsatz für das Kaffeepulver und einer oberen Kanne, in der sich das fertige Getränk sammelt. Zunächst wird Wasser bis knapp unter das Sicherheitsventil eingefüllt. Das Sieb kommt darauf, gefüllt mit fein gemahlenem Kaffee. Festdrücken sollte man das Pulver nicht. Danach werden beide Kannenteile gut miteinander verschraubt.



Auf dem Herd erwärmt sich das Wasser. Dabei bildet sich Dampf, der den Druck im unteren Behälter erhöht. Dieser presst das heiße Wasser durch das Kaffeepulver. Über ein Steigrohr gelangt das fertige Getränk in die obere Kammer. Sobald die Cafetera vernehmlich gurgelt, ist kaum noch Wasser unten vorhanden und sie sollte vom Herd genommen werden, bevor der Kaffee bitter wird.

Was aus der Kanne kommt, wird gern Espresso genannt, ist technisch jedoch keiner. Die Cafetera arbeitet mit ungefähr 1,5 bar Druck, eine Espressomaschine mit rund neun bar. Der Kaffee schmeckt dennoch kräftig und konzentriert. Die langlebige Kanne braucht keinen Stromanschluss, funktioniert auf Gas- oder Elektroherden und lässt sich leicht von Hand reinigen. Vor allem gibt es sie schon für eine Tasse, so dass Singlehaushalte oder Frühaufsteher ihren ersten ruhigen Kaffee ohne Verschwendung genießen können. ◂

Text: Christiane Sternberg, Foto: Wikipedia



Spiele des RCD Mallorca

2.11., 21 Uhr
RCD Mallorca - Cadiz CF
Estadi Mallorca Son Moix, Palma
8.11., 14 Uhr
FC Andorra - RCD Mallorca
Estadi de la FAF d'Encamp, Encamp
14.11., 18.30 Uhr
RCD Mallorca - Córdoba CF
Estadi Mallorca Son Moix, Palma
22.11., k.A
CD Tenerife - RCD Mallorca
Heliodoro Rodríguez López, Santa Cruz de Tenerife
29.11., k.A
RCD Mallorca - CD Castellon
Estadi Mallorca Son Moix, Palma

Hipodrom Manacor
Trabrennen im September

1. November, 17 Uhr
7. November, 17 Uhr
14. November, 17 Uhr
21. November, 17 Uhr
28. November, 17 Uhr

• 13. Halbmarathon Ciutat d'Alcúdia 2026

14.11., 10 Uhr
Passeig Pere Ventayol, Alcúdia
Strecken: 10 km, Halbmaraton (21 km)
Für die drei Erstplatzierten jeder Kategorie gibt es eine Trophäe. Jeder Läufer kann nur eine Trophäe erhalten.
Um die Sicherheit und einen reibungslosen Ablauf der Veranstaltung zu gewährleisten, gelten folgende Zeitlimits: 10 km – 1,5 Stunden, Halbmarathon – 3 Stunden
Einschreibungen bis 14. November
Infos: elitechip.net

• II Cursa Solidària Autoritat Portuaria de Balears 2026

Solidaritätslauf
15. November 9-13 Uhr
Passeig Marítim, Palma
Der Solidaritätslauf der Hafenbehörde der Balearen kehrt auf den Passeig Marítim in Palma zurück! Ein zweitägiges Event mit Wettbewerben für alle Altersgruppen, kostenlosen Aktivitäten und einem guten Zweck
Strecken: 10 km, 4 km
Kinderlauf und Volkslauf sind gratis
Einschreibungen bis 14. November
Infos: elitechip.net

• Mallorca WDSF World Latin Championship

Tanz
20.-22- November
Palau d'Esports Melani Costa, Calvià
Die besten Lateintanzpaare der Welt kämpfen in Calvià um den Weltmeistertitel.
Programm:
Freitag, 20.11.: Senior · Rising Stars · Professional Division
Samstag, 21.11.: World Open Standard · Solo · World Championship Latin
Sonntag, 22.11.: International Open · Youth · Under 21 · Senior · PD
Tickets ab 25€
Infos: mallorcaworldlatin.com/de/



Foto: FB Mallorca Dance Festival



RR
PROPERTY CHECK SL
Mallorca



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

Büro in Cala Ratjada: +34 871253219 +34 601 872 298 office@rrpropertychecksl.com


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



Biker on Tour

Tom und Rudi

Vier-Häfen-Tour

Wir besuchen heute vier ganz nah beienander liegende Häfen. Die ganze Tour ist mit gut 100 km eher kurz, jedoch sehr kurzweilig.

Los geht es am Hafen von Porto Cristo. Über die MA4014 geht es parallel zur Küste Richtung Süden. Nach ca. 10 km folgen wir der Beschilderung nach Son Macia. Diese kleine Straße führt uns rechts durch eine wunderschöne Landschaft, durch das kleine Örtchen Son Macia auf die MA14. Wie biegen links ab und fahren durch Felanitx und Cas Concos Richtung Santanyi. Gut ausgebaute Straße führen uns kurvenreich durch die Landschaft – Genuss pur!

In Santanyi angekommen endet die MA14 und wir nehmen die Umgehungsstraße, die rechts abgeht. Jetzt sind wir nicht mehr weit entfernt von unserem ersten Ziel. Die MA6102 führt uns nach Cala Figuera. Der kleine Naturhafen ist zum Glück nicht restauriert, hier findet man noch einige alte Bootsschuppen, die Fischernetze liegen auf dem Kai. Hier sind schon einige Filme gedreht worden, die Kulisse ist traumhaft und authentisch. Am besten sucht ihr euch einen Parkplatz an der Hauptstraße und geht über eine der beiden Treppen zum Hafen. Im Hafen selbst sind so gut wie keine Parkplätze. Die zahlreichen Cafés laden zu einer kleinen Pause ein. Die meisten privaten Schiffe ankern in der kleinen Bucht, eine große Hafenanlage gibt es hier nicht. Außerhalb der Saison ist das ein Ort zum Entspannen. In der Saison kann es schon sehr wuselig sein.



Portopetros Hafen hat seinen eigenen Charme und ist im Herbst äußerst ruhig

Weiter geht es wieder über Santanyi auf die MA19 und über S´Alqueria Blanca nach Portopetro. Diese kleine Hafenstadt ist so ganz anders. Alles wirkt ein bisschen verschlafen, was mit Sicherheit auch an der Jahreszeit liegt. Kleine Restaurants und Cafés laden auch hier zum Verweilen ein. Der hintere Teil der Kaimauer wird schon seit längerer Zeit erneuert, so dass wir nur einen kleinen Teil des Hafens besucht haben. Auch hier sieht man noch das eine oder andere Fischerboot.

Von hier aus folgen wir der Beschil-



Im Hafen von Cala D'Or ist alles etwas größer und feiner, dafür weniger ursprünglich

KURT RENT A CAR
BRAUCHEN SIE EINE AUTOVERMIETUNG?
• Ohne Selbstbeteiligung
• Ohne Kaution
• 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

Text und Fotos: Tom Hofbauer und Rudi Förster

derung nah Cala D'Or. Am Ortsausgang geht es scharf rechts und wir umrunden die Bucht von Portopetro, die fast fließend in die Bebauung von Cala D'Or übergeht.

Cala D'Or selbst ist von der Straßenführung etwas unübersichtlich. Die Marina ist aber gut ausgeschildert. Parkplätze sind, zumindest jetzt im Oktober, gut zu finden.

Hier ist nun der größte der vier Häfen. Schiffe über Schiffe, soweit das Auge reicht. Alles ist hier etwas feiner, Ursprünglichkeit sucht man vergebens. Nach einem kurzen Gang, entlang der nicht enden wollenden Kaimauer, sitzen wir wieder auf unseren Motorrädern und genießen den Wind, der uns um die Nase weht. Auf zu unserem letzten Ziel.

Über die MA4013 fahren wir Richtung Calonge. Im Ort biegen wir rechts auf die MA4012 ab durch S´Horta. Portocolom ist gut ausgeschildert. Wir entscheiden uns, bis



Der Weg ist das Ziel. Bei den Touren geht es um Genuss, nicht um Geschwindigkeit

zum Kreisel zu fahren und biegen von dort auf die MA4010. Der Hafen liegt geschützt in einer natürlichen, etwas größeren Bucht (Titelfoto). Portocolom ist etwas größer als Portopetro, vom Charakter aber ähnlich. Wer Lust hat, kann um die Bucht herumfahren und neben sehr schönen Häusern auch einen Blick auf den Hafen von der gegenüberliegenden Seite werfen. Und einen kleinen Strand gibt es hier auch. Nur leider haben wir unsere Badesachen nicht dabei. Das Mittelmeer um Mallorca lädt auch noch im Herbst zum Schwimmen ein.

Nachdem wir noch etwas Sonne auf der Mole genossen haben, geht es wieder zurück in unseren Heimathafen. Über die MA4010 Richtung Felanitx bis zum zweiten Kreisel fahren wir auf die MA4014 wieder Richtung Porto Cristo. Die Straße sind wir schon so oft gefahren, sie macht aber immer wieder Spaß. In Porto Cristo angekommen fahren wir diesmal nicht zur Strandpromenade, sondern natürlich in den Hafen, um dort unser Abschlussgetränk zu nehmen.



In Cala Figuera findet man herrliche Ausblicke und alte Bootshäuser – Idlylle pur

Mit dem Blick auf die traditionellen Llauts, die meist liebevoll gepflegt werden, lassen wir den Tag ausklingen. ◂

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.



Text und Fotos: Tom Hofbauer und Rudi Förster



Neue Verkehrsregeln

Die neuen spanischen Verkehrsregeln gelten seit dem 1. Oktober 2026. Grundlage ist der Real Decreto 518/2026, mit dem die Straßenverkehrsordnung grundlegend überarbeitet wurde.

Was sich für Motorradfahrer ändert, wollten wir von Rudi Förster und Tom Hofbauer (Foto), Autoren unsere Roadbook, wissen.

„Die neuen Regeln gelten für Fahrer und Beifahrer, unabhängig, ob das Motorrad eine spanische oder nicht-spanische Zulassung hat. Außerhalb geschlossener Ortschaften müssen Handschuhe getragen werden. Die Tragepflicht besteht sofort. Die Frage, ob ein bestimmter Handschuh als „zertifiziert“ anerkannt wird, hängt von einer noch ausstehenden technischen Verordnung ab. Auf allen Straßen sind geschlossene Schuhe vorgeschrieben, Flip-Flops und Sandalen sind tabu. Motorradhelme müssen homologiert sein. Das dürfte für die meisten von euch kein Problem sein, da in Europa schon seit Jahren Helme mit ECE-Kennzeichnung Standard sind. Nur das gute, alte Braincap hat damit wohl ausgedient. Für Mopedfahrer und deren Mitfahrer gibt es eine Übergangsfrist bis zum 1. Oktober 2027.“

Für Autofahrer ändert sich vor allem beim Überholen von Radfahrern einiges. Auf Straßen mit mehreren Fahrstreifen pro Richtung müssen sie beim Überholen vollständig auf den benachbarten Fahrstreifen wechseln; ein bloßes seitliches Ausweichen reicht nicht mehr. Auch außerhalb geschlossener Ortschaften gilt: Während des gesamten Überholvorgangs darf höchstens 20 km/h unter dem jeweils geltenden Tempolimit gefahren werden. Der seitliche Mindestabstand zum Radfahrer beträgt weiterhin 1,5 Meter. Wer hinter einem Radfahrer herfährt, muss zudem einen Abstand von mindestens fünf Metern einhalten, wenn beide auf demselben Fahrstreifen unterwegs sind. Diese Regel gilt auch, wenn ein Fahrzeug liegen geblieben ist: Beim Vorbeifahren an Pannenfahrzeugen sind ebenfalls Seitenabstand und eine entsprechend reduzierte Geschwindigkeit vorgeschrieben.

Für Radfahrer ist die auffälligste Neuerung die Helmpflicht außerorts. Sie gilt für alle Altersgruppen auf Überlandstraßen. Ausnahmen, etwa bei großer Hitze oder langen Anstiegen, entfallen. Ein Verstoß kann mit 200 Euro geahndet werden. Innerhalb geschlossener Ortschaften gibt es für Freizeitradler keine Helmpflicht, für Kinder unter 16 Jahren bestand sie schon vorher auf allen Straßen.

In Städten sollen Radfahrer möglichst mittig auf ihrem Fahrstreifen fahren, um besser gesehen zu werden. Gibt es zwei Fahrstreifen pro Richtung, ist der rechte zu nutzen. Zudem können Gemeinden künftig Radfahren in beide Richtungen auf Einbahnstraßen zulassen, wenn die Straße auf 30 km/h begrenzt und entsprechend beschildert ist.

Für Nutzer von E-Scootern wird das Mindestalter auf 15 Jahre angehoben. Zugleich gilt eine Helmpflicht, und zwar grundsätzlich und unabhängig vom Ort. Bei Dunkelheit oder schlechter Sicht müssen E-Scooter-Fahrer zusätzlich eine Warnweste tragen und das Licht einschalten. Verstöße können ebenfalls mit 200 Euro geahndet werden.Eine weitere Verschärfung folgt erst 2027: Dann soll eine Dauerlichtpflicht gelten, wonach das Licht auch tagsüber eingeschaltet sein muss.

Wohnmobile müssen in Städten beim Parken vollständig auf eigenen Reifen stehen, das Ausfahren von Stützen ist untersagt. Außerdem dürfen keine Fahrzeugteile über die äußere Kontur hinausragen, etwa ausgeklappte Trittstufen. Das Ablassen von Flüssigkeiten auf die Straße ist nun ausdrücklich verboten. ◂

Text: Christiane Sternberg, Foto: Rudi Förster



Hilfe für Gestrauchelte

Ein Sofa für das Gästezimmer, ein gebrauchter Kühlschrank oder ein Stapel Bücher: Vielen Residenten ist Deixalles vor allem als Second-Hand-Laden bekannt, in dem sich mit etwas Glück ein schönes Einzelstück zum kleinen Preis entdecken lässt. Hinter den Verkaufsräumen verbirgt sich jedoch ein großes soziales Projekt. Seit 40 Jahren unterstützt die Fundació Deixalles Menschen, die auf dem regulären Arbeitsmarkt kaum eine Chance haben.

Rund 45 Prozent der Beschäftigten gehören zu dieser Gruppe. Manche waren lange arbeitslos, andere kämpfen mit gesundheitlichen Einschränkungen, fehlender Ausbildung oder schwierigen persönlichen Lebensumständen. Sie arbeiten für sechs Monate, mitunter auch bis zu drei Jahre in den Werkstätten, werden fachlich angeleitet, geschult und persönlich begleitet. Ziel ist eine Stelle auf dem ersten Arbeitsmarkt. Dabei geht es auch darum, wieder einen geregelten Tagesablauf zu entwickeln, Verantwortung zu übernehmen und Vertrauen in die eigenen Fähigkeiten zu gewinnen.

Auf Mallorca unterhält Deixalles neun Filialen. Einige haben sich im Laufe der Jahre spezialisiert: In Sóller werden antike Möbel sorgfältig aufgearbeitet, Inca kümmert sich vor allem um elektrische Haushaltsgeräte, während Palma insbesondere für Bücher, Spiele und Kleidung steht. Kleine Werkstätten gibt es an allen Standorten, denn viele Spenden müssen zunächst geprüft, gereinigt oder repariert werden, bevor sie in den Verkauf gelangen. Die Erlöse finanzieren die soziale Arbeit der Stiftung mit.

Darüber hinaus betreibt Deixalles drei Eingliederungsunternehmen. Deixalles Serveis Ambientals übernimmt die Abholung von Sperrmüll und Alttextilien, betreut Wertstoffhöfe und reinigt Strände sowie Wildbäche. Dort wurden 2025 insgesamt 87 Eingliederungsverträge abgeschlossen. Mehr als die Hälfte der Beschäftigten war über 45 Jahre alt, 91 Prozent erhielten keine staatliche Unterstützung, viele lebten in Wohngemeinschaften oder auf der Straße. . Deixalles Inserció i Triatge besteht seit 2018 und arbeitet in der von Tirme betriebenen Müllverwertungsanlage, in der Leichtverpackungen sortiert werden. Das Unternehmen vergab 58 Eingliederungsverträge.

Das dritte Unternehmen, Triamedetot, wurde 2024 aktiviert. Es arbeitet in der Anlage von Mac Insular, die Bau- und Abbruchabfälle, Sperrmüll sowie ausgediente Reifen behandelt. Dort entstanden weitere 17 befristete Beschäftigungsverhältnisse.

Insgesamt schlossen die drei Unternehmen 2025 genau 162 solcher Verträge ab. Dabei haben sich die Voraussetzungen der Bewerber verändert. Kamen früher Menschen aus der Baubranche, die nach kurzer Qualifizierung Arbeit finden konnten, suchen seit der Pandemie Personen mit körperlichen oder psychischen Beeinträchtigungen Unterstützung. Geringe Ausbildung, hohe Lebenshaltungskosten und fehlender Wohnraum erschweren ihren Weg zusätzlich. ◂

Wer der Stifung Fundació Deixalles etwas spenden möchte, bringt kleinere Dinge selbst vorbei oder lässt große Stücke wie Möbel, Elektrogeräte oder größere Mengen Kleidung und Hausrat gratis abholen. Dazu gibt es die zentrale Telefonnummer 900 77 22 11.

Deixalles an der Ostküste

Felanitx: C/d'Antoni Maura, 30
Mo-Fr 8-19, Sa 9-14 Uhr
Manacor: C/ Creuers, 17
Mo-Fr 8-20, Sa 9-14 Uhr
Capdepera: Polígon Capdepera
Mo-Fr 8-19, Sa 9-14 Uhr

Text: Christiane Sternberg, Foto: Marcos Gittis



Museen sind für alle da

Museen sind das liebste Ausflugsziel bei Regen, aber was braucht ein Museum und was kann es? Das haben wir Lourdes Melis Gomila gefragt. Sie ist Dozentin für Museologie an der Universität der Balearen, leitet das Eisenbahnmuseum (Museu del Ferrocarril) in Son Carrió und ist Direktorin des Projekts des Stickerei- und Textilmuseums in Sant Llorenç.

In Ihrer Doktorarbeit beleuchten Sie die Situation der Museen auf den Balearen. Dabei haben Sie festgestellt, dass 90 Prozent der von ihnen befragten Einrichtungen laut Gesetz nicht als Museen gelten. Was sind denn die Kriterien für ein Museum?

Das Gesetz 4/2003 vom 26. März über die Museen der Balearischen Inseln unterscheidet zwei Kategorien: Museum und museografische Sammlung. Für ein richtiges Museum gelten deutlich mehr Anforderungen* als für eine solche Sammlung. Das Problem ist: Viele Museen können die Vorgaben schlicht nicht erfüllen – sei es wegen fehlender Gelder, sei es wegen technischer oder baulicher Defizite.

Hier an der Ostküste ist das Eisenbahnmuseum ein besonderes Highlight. Was braucht ein modernes Museum, um Publikum anzulocken?

Ich sage immer: Jedes Museum ist ein eigener Fall. Eine Zauberformel, die für alle funktioniert, gibt es nicht. Viele Dinge können dazu beitragen, dass sich Menschen für ein Museum interessieren. Für mich ist aber entscheidend, dass sie sich dort willkommen fühlen und sagen können: Das ist auch unser Museum.

Das alte Bild vom Museum hält sich hartnäckig: ein Ort für Fachleute, in den man am besten mit Vorwissen geht. Ernst, vielleicht sogar ein bisschen langweilig. Dabei hat sich das Museumsverständnis längst verändert. Es gibt heute viele verschiedene Arten von Museen – aber in allen sollten die Menschen im Mittelpunkt stehen. Wozu sonst sind sie da? Natürlich müssen Museen Kulturerbe bewahren. Doch dieses Erbe gehört zu den Menschen. Wir kommen also immer wieder zum selben Punkt: Ohne die Menschen vor Ort geht es nicht.



Ein Rock aus der Kollektion des neuen Textilmuseums MUBROT in Sant Llorenç

Welche Infrastruktur muss gewährleistet sein, damit ein Museum auch wirklich besucht wird?

Wenn Sie die Besucherzahlen meinen: Diese Fixierung darf die Museumsarbeit nicht bestimmen. Seit Jahren zeigen Studien und Projekte, dass mehr Besuchende nicht automatisch mehr Erfolg bedeuten. Natürlich braucht jedes Museum eine gute Infrastruktur – aber nicht nur, um Kulturerbe zu schützen, sondern auch, um alle Menschen willkommen zu heißen. Barrierefreiheit ist dabei selbstverständlich: Ein Museum darf niemanden ausschließen.

Genauso wichtig sind Bildungsangebote und ein lebendiges Programm für die Öffentlichkeit. Nur so wird eine Sammlung sichtbar, öffnet sich das Museum den Menschen und entsteht eine echte Verbindung.

In Sant Llorenç entsteht jetzt ein

Interview: Christiane Sternberg Foto: Lourdes Melis

Textil- und Stickereimuseum. Welches Konzept steht dahinter und welche Besonderheiten sind hier geplant?

Das ist ein ziemlich besonderes Projekt. Wir arbeiten seit drei Jahren als Museum, haben aber bislang keine eigentliche museale Infrastruktur. Die entsteht gerade. Trotzdem sind wir natürlich schon ein Museum – wir sind nur anders an die Sache herangegangen.

Wir haben angefangen, indem wir die Menschen in Sant Llorenç ganz direkt gefragt haben: Wollt ihr ein Museum? Mit der Zeit, durch verschiedene Angebote und Aktivitäten, ist daraus eine Gruppe geworden, die weit über das Dorf hinausreicht. Mittlerweile sind Menschen von der ganzen Insel dabei. Die Sammlung ist durch Schenkungen entstanden, und die Beteiligung der Menschen ist der Kern unserer Arbeit.

Wir arbeiten also nach den Prinzipien der Soziomuseologie: Das Museum sind die Menschen. Und genau diese Unterstützung hat dafür gesorgt, dass das Zentrum des Museums für Stickerei und Textil in Sant Llorenç des Cardassar bald Realität wird.

Eignet sich die Tradition der Ostküste besonders für außergewöhnliche Museen?



Das Eisenbahnmuseum Museu del Ferrocarril de Mallorca in Son Carrió ist ein gelungenes Beispiel für ein modernes Museumskonzept. Virtuelle Realität versetzt die Besucher in die Vergangenheit und geben den historischen Erklärungen einen erspürbaren Rahmen

Zuerst müssten wir klären, was ein „außergewöhnliches Museum" überhaupt ist. Ich sage immer: Es gibt so viele Arten von Museen wie Museen selbst. Jedes hat etwas Besonderes – seinen Ort, seine Umgebung, seine Sammlung, seine Aktivitäten. Entscheidend ist, sich vorab zu fragen: Was wollen wir mit dem Museum erreichen, und was brauchen wir dafür?

Haben Museen auf Mallorca das Potenzial, den Tourismus zu beeinflussen?

Natürlich – und nicht nur das. Museen sind eigenständige Orte, die viel bewegen und zum Nachdenken anregen können. Wichtig ist nur, sich zu fragen, welchen Einfluss man auf den Tourismus haben möchte. Sonst landet man schnell bei rein kommerziellen Trends, die dem eigentlichen Sinn eines Museums zuwiderlaufen.

Die Definition des International Council of Museums sieht das Museum ausdrücklich als gemeinnützige Einrichtung. Das heißt nicht, dass ein Museum wirtschaftlich nicht tragfähig sein darf – im Gegenteil, das ist sogar wünschenswert. Ohne Geld lässt sich weder etwas Neues entwickeln noch das Nötige verbessern. Aber eines darf nie aus dem Blick geraten: Ein Museum ist da, um die Gesellschaft zu stärken und das Leben der Menschen besser zu machen. ◂



Private Museen und museale Sammlungen gibt es jede Menge auf Mallorca. Hier ein Blick in den Ausstellungsraum des Ethnografischen Museums in Campos. Ob ein Museum auch als solches anerkannt wird, regelt ein spanisches Gesetz aus dem Jahre 2003

* Die gesetzlich geforderten Mindestvoraussetzungen für ein Museum umfassen u.a. einen Leitplan, angemessene Bestände und ein dauerhaftes Museumsgebäude, ausreichend Budget und eigenes Personal, qualifizierte Leitung und Konservierung, Inventar, geordnete Präsentation, öffentliche Zugänglichkeit der Bestände, Sicherheitsmaßnahmen, Vermittlungsaktivitäten, Satzung sowie einen Jahresaktivitätsplan.

Text: Christiane Sternberg, -Fotos: Harry Maertins, Museum Etnogràfic Campos

Flut-Vorhersagen mit Satellitendaten

Wenn sich über dem Mittelmeer in kurzer Zeit gewaltige Regenmengen zusammenbrauen, entscheiden manchmal wenige Stunden darüber, ob Straßen rechtzeitig gesperrt und gefährdete Gebiete geräumt werden können. Ein neues europäisches Projekt soll solche Entscheidungen künftig erleichtern. An „Floodwise“ beteiligt sich auch das auf Mallorca ansässige Wetterunternehmen Meteoclim.

Das von der Europäischen Weltraumorganisation und der spanischen Weltraumagentur ausgewählte Vorhaben entwickelt ein Frühwarnsystem für Überschwemmungen in Mittelmeerregionen. Dafür werden Satellitendaten und Wettervorhersagen mit Berechnungen darüber verbunden, wohin das Wasser fließt, wie schnell Wasserläufe anschwellen und welche Flächen überflutet werden könnten. Meteoclim steuert hochauflösende Wettervorhersagen bei. Sie sollen zeigen, wann, wo und mit welcher Wahrscheinlichkeit Starkregen fällt.



Die Ergebnisse sollen nicht nur der Forschung dienen, sondern praktische Hilfsmittel für Gemeinden, Rettungsdienste, Wasserbehörden und Betreiber wichtiger Infrastruktur liefern. Geplant sind dynamische Gefahrenkarten, verschiedene mögliche Hochwasserszenarien, Warnmeldungen und anschauliche Darstellungen, mit denen sich die aktuelle Lage verfolgen lässt.

Für die Balearen ist eine bessere Vorwarnung besonders wichtig. Heftige Niederschläge können sich hier sehr schnell entwickeln und trockene Wasserläufe binnen kurzer Zeit in reißende Ströme verwandeln. Die Flutkatastrophe von Sant Llorenç im Jahr 2018 zeigte auf tragische Weise, welche Folgen das haben kann.

Meteoclim verbindet in seiner Arbeit Wettermodelle mit Radardaten, Satellitenbeobachtungen und aktuellen Messdaten. Das Ziel ist nicht, jede Überschwemmung exakt vorherzusagen, sondern früher und genauer zu erkennen, welche Orte bedroht sein könnten. ◂

Text: Franziska Brüning, Foto: Marcos Gittis

Schober & Partner
Mallorca Inmobiliaria Real Estate Immobilien

Schober und Partner bietet kompetente Immobilienvermittlung
sowie Haus- und Wohnungsbetreuung





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

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

NOTRUF

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

KRANKENHAUS

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

APOTHEKEN

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

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

FLUGHAFEN

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

DT. KONSULAT PALMA

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

PARKEN

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

EVANGELISCHE KIRCHE

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

KATHOLISCHRE KIRCHE

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

ITV MANACOR

Mo-Fr 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

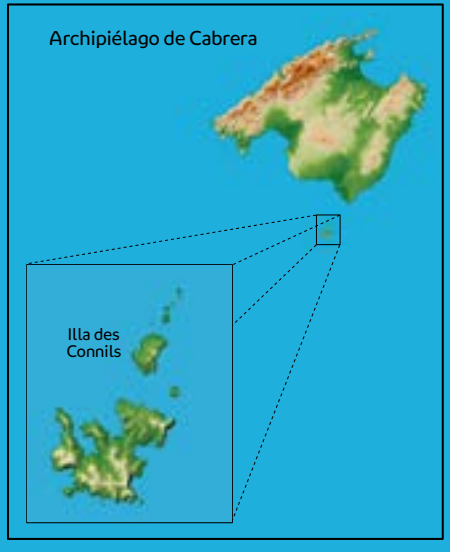
Zugverbindungen auf Mallorca

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

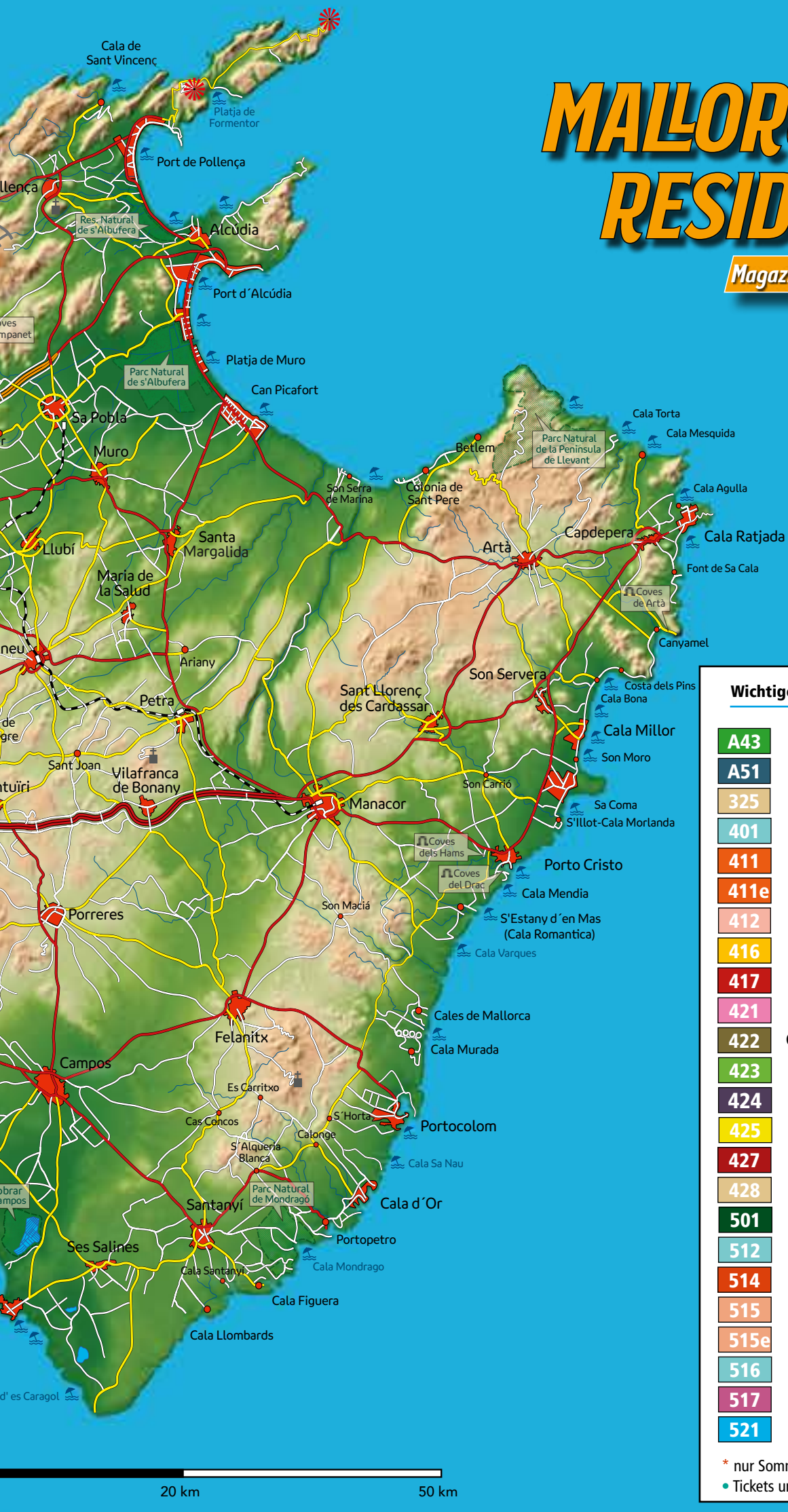
	Palma-Sòller	(60 min)
Tram	Sòller-Port de Sòller	(15 min)

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



MALLORCA RESIDENT

Magazin für die Ostküste



Wichtige Busverbindungen der Ostküste

A43	Manacor - Aeroport
A51	Campos - Aeroport
325	Cala Ratjada - Alcúdia*
401	Cala Millor - Palma
411	Cala Ratjada - Manacor
411e	Cala Ratjada - Palma*
412	Costa dels Pins - Manacor
416	Cales de Mallorca - Manacor
417	Porreres - Manacor - Son Carrió
421	Artà - Colònia Sant Pere
422	Cala Mesquida - Cala Ratjada*
423	Font de Sa Cala - Cala Ratjada*
424	Cala Ratjada - Porto Cristo*
425	Cala Bona - Porto Cristo*
427	Cala Mendia - Porto Cristo*
428	Cala d'Or - Porto Cristo*
501	Manacor - Campos - Palma
512	Portocolom - Felanitx
514	Cala d'Or - Felanitx - Porreres
515	Cala d'Or - Campos
515e	Cala d'Or - Palma*
516	Cala Figuera - Campos
517	Santanyí - Campos
521	Cala d'Or - Cala Mondrago*

* nur Sommerfahrplan

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

WOCHENMÄRKTE

- **MONTAG**

Caimari, Cala Millor, Calvia, Manacor, Lloret, Montuïri

- **DIENSTAG**

Alcúdia, Artà, Campanet, Llubi, Paguera, Pina, Portocolom, Porreres, S'Alqueria Blanca, S'Arenal, S'Illiot 6-9/ ab 19:00, Santa Margalida

- **MITTWOCH**

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

- **DONNERSTAG**

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

- **FREITAG**

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

- **SAMSTAG**

Alaró, Buger, Bunyola, Cala Ratjada, Campos, Costitx, Esporles, Lloseta, Magaluf, Santa Eugénia, Santa Margalida, Santa Ponça, Santanyi, Sollér

- **SONNTAG**

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

DORFFESTE

- **JANUAR**

Feria de la Navidad y Reyes Palma

- **FEBRUAR**

Mandelblütenfest Son Servera, Feria Naturesport Escorca Kloster Lluc

- **MÄRZ**

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

- **APRIL**

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

- **MAI**

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

- **JUNI**

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

- **JULI**

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



- **AUGUST**

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

- **SEPTEMBER**

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

- **OKTOBER**

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

- **NOVEMBER**

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

- **DEZEMBER**

Weihnachtsmärkte überall in Mallorca

STRÄNDE

- **BARRIEREFREI**

Alcúdia: Playa de Alcúdia Sektor 1 (Reservierung erforderlich ✆+34 971 892 777), Calvià: Playa des Carregador, Playa de Palmanova, Playa de Son Maties, Playa de Magaluf, Playa de Santa Ponça, Pollença: Playa de Tamarells (Reservierung erforderlich ✆+34 666 689 441), Playa de Cala Molins, Santa Margalida: Playa de Can Picafort, Playa de Son Bauló, Playa de Son Serra de Marina, Sóller: Playa de Port de Sóller, Playa d'en Repic, Son Servera: Playa de Cala Bona (Reservierung erforderlich ✆+34 617 351 733)

- **FKK**

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

- **HUNDESTRÄNDE**

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

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 Träumeria an der Son Moll. Einfach hingehen und dazu setzen. Anmeldung nicht notwendig
- Jeden Mittwoch ab 12:00 Uhr im Restaurant Port Corona
- **Cales de Mallorca** monatlich ✆+49 171 472 358 2
- **Manacor** Restaurant „Monte Sinai" 1. Dienstag/Monat 18:00, 3. Dienstag/Monat 14:00 ✆ +34 648 674 736
- **Sprachstammtisch** Brusca Brewpub, jeden 1. Freitag/Monat, 19:00 ✆ +34 971 55 93 77
- **Porto Cristo** Freitags 18:00 alle zwei Wochen in der Cafeteria Moni ✆+34 691 292 984

Foto: Jen Gunter

THEATER / KONZERTE

ARTÀ

• **Teatre de Artà**
7.11., 20 Uhr, Nacht der Talente 2026; Der am längsten bestehende Talentwettbewerb der Insel kommt für seine 11. Ausgabe nach Artà.
20.11., 20 Uhr, Santa Cecilia Solidària; Musikalischer Wohltätigkeitsabend, bei dem Chöre und Musiker von TremolArtà, Orfeó Artanenc, Aquatreveus, Banda de Música d'Artà und Estol de Xeremiers d'Artà zusammenkommen 🌐arta.cat

CAS CONCOS

• **Kirche von Cas Concos**
14.11., 19 Uhr, Konzert des Klavier- und Violinduos Francesca Suau und Luís Mizrahy (im Rahmen der 50. Musikwoche Felanitx)

CALA MILLOR

• **Auditori Sa Màniga**
6.11., 20 Uhr, Konzert, das Orquesta de la Academia 1830 spielt Beethovens Klavierkonzert Nr. 3 und die Streicherserenade von Tschaikowski.
📞+34 971 587 373, 🌐samaniga.es

MANACOR

• **Teatre i Auditori**
6.11., 19.30 Uhr, das Sinfonieorchester der Balearen spielt Gallardo, Rodrigo, Ravel und Albéniz
📞+34 971 554 549
🌐teatredemanacor.cat

PORTOCOLOM

• **Kirche von Portocolom**
14.11., 19 Uhr, Konzert mit dem Streichquartett „Músiques d'Elles" (im Rahmen der 50. Musikwoche Felanitx)

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) 🌐museudemanacor.com

• **Sa Bàscula Art Gallery**
5.11., 19 Uhr, Vernissage „Ja Ja Ja", Bilder von Sebastiana Galmés, Mo-Fr 10-13, Do 17-19:30 Uhr; bis 27.11., IG @sa_bascula_art_gallery



PORTO CRISTO

• **Galerie Mallorca Living & More**
8.11., 11 Uhr, Lesung mit Verena Beck, „Auch andernorts erwacht ein neuer Tag" (Anmeldung an anna@living-mallorca.com)
bis 22.11. Ausstellung „Contrastes" mit Gemälden von Jesus Camargo; Di-So 10-13, Do/Fr 17-20

SANTANYÍ

• **Stadtrundgang**
6.11., 11 Uhr, Stadtrundgang mit Ingrid Flohr und Maria M. Sureda, Anmeldung: 📞 /WA +34 690218709

SON CARRIÓ

• **Eisenbahnmuseum**
Museu del Ferrocarril de Mallorca, Mi-So 10-17 (Buchung auch über die Webseite, Eintritt 10 €) 🌐museuferrocarrilsfm.org

FESTE / WORKSHOPS

FLOHMARKT

• 21.11. Porto Cristo, Paseig de la Sirena, 9-13 Uhr
• 29.11. Son Servera, Plaça Sant Joan, 9-13 Uhr

FERIA DE COMERCIO

• 28.11., Sant Llorenç, Fest der lokalen Produkte, auch Kunsthandwerk

WEIHNACHTSMARKT

• 29.11., Sant Llorenç, 17-23 Uhr

BELEN-WORKSHOP

• 14. und 21.11., Felanitx, Markthalle, Workshops zum Bau von Weihnachtskrippen, veranstaltet vom Verein der Krippenbauer aus Felanitx

KRÄUTERWORKSHOP

• 29.11., 11-15.30 Uhr, Santanyí, San Molino, Der mallorquinischen Zürgelbaum und seine Früchte; Infos: 🌐sanmolino.eu

FÜR KINDER

ARTÀ

• **Märchenmuseum im Art Artà**
Mo-Fr 10-20, Sa 10-14 Uhr
📞+34 626048341, 🌐artarta.es

• **Convent St. Antoni de Pàdua**
8.11., 18 Uhr, Märchen von Sonne, Mond] Sternen, erzählt von Petra Hänert, musikalisch begleitet von Pia Tietz, Eintritt frei

CALA MILLOR

• **Auditori Sa Màniga**
21.11., 18 Uhr, Circo Stromboli vereint verschiedene Zirkuskünste in einer dynamischen Show (ab 2 Jahre)
📞+34 971 587 373, 🌐samaniga.es

EV. GOTTESDIENSTE

CALA RATJADA

• 1., 8., 15., 22., 29. 11. jeweils 11:30 Uhr, anschließend jeweils 12:30 Uhr Kirchenkaffee

CALA MURADA

• 4.11. um 11 Uhr

Foto: Convent St. Antoni de Padua



Flamenco und Mallorca

Der berühmteste Flamencogitarrist der Welt suchte auf Mallorca nicht das Rampenlicht, sondern Ruhe. Paco de Lucía zog sich nach Campos zurück, arbeitete an neuen Klängen und genoss jene Gelassenheit, die ihm auf seinen Reisen und zwischen den großen Konzertbühnen gefehlt hatte. Die Insel wurde zur letzten Heimat des Meisters – und zum Schauplatz einer besonderen Freundschaft.

Paco de Lucía, der 1947 unter dem bürgerlichen Namen Francisco Gustavo Sánchez Gómez in Algeciras geboren wurde, zog 2002 nach Mallorca. Seine letzten Lebensjahre verbrachte er mit seiner Frau Gabriela Canseco in Campos. Hier fand er die Gelassenheit und Inspiration, nach der er lange gesucht hatte. Auf der Insel komponierte er und nahm sein letztes Album „Canción Andaluza" auf, das nach seinem Tod 2014 mit einem Latin Grammy ausgezeichnet wurde. Im selben Jahr ernannte ihn der Consell de Mallorca zum Adoptivsohn der Insel. Seine Popularität verdankte er nicht zuletzt seinem bekanntesten Instrumentalstück „Entre dos aguas" („Zwischen zwei Wassern"). Die 1973 veröffentlichte Rumba flamenca wurde zum internationalen Erfolg und machte ihn auch außerhalb der Flamencoszene berühmt. Doch seine Bedeutung reicht weit über dieses Stück hinaus. Gemeinsam mit den Jazz- und Fusiongitarristen John McLaughlin und Al Di Meola bildete er das legendäre Guitar Trio. Ihr Livealbum „Friday Night in San Francisco" von 1981 wurde zu einem Meilenstein der akustischen Gitarrenmusik



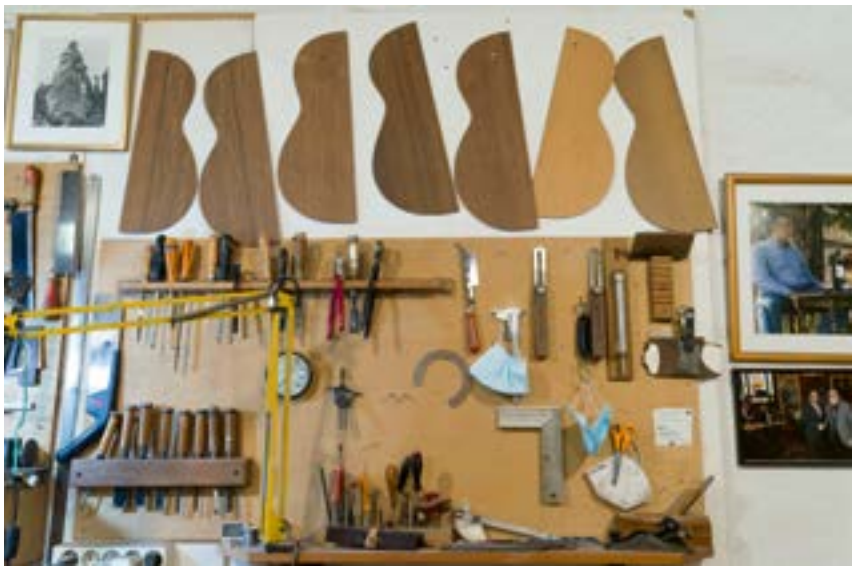
Der einzigartige Flamenco-Gitarrist Paco de Lucía fand in seinen letzten Jahren Ruhe auf seinem Anwesen in Campos

An Paco de Lucías enge Verbindung zu seiner letzten Wahlheimat erinnert das 2022 gegründete Festival Paco de Lucía Mallorca. Es ist das einzige jährlich veranstaltete Festival seines Namens, das mit der Fundación Paco de Lucía abgestimmt ist. Die Einnahmen kommen der Stiftung zugute, die sein Erbe bewahrt und jungen Talenten durch musikpädagogische Programme eine Ausbildung ermöglicht. Bei der fünften Ausgabe in diesem Jahr führte das Programm erneut Flamenco, Jazz, zeitgenössische Musik und andere künstlerische Ausdrucksformen zusammen. Am 13. Dezember beschließen Las Migas und die mallorquinische Sängerin María Hein das Festival mit einer besonderen Weihnachtsgala. Die Reihe führt damit fort, was Paco zeitlebens betrieb: den Flamenco aus seiner Tradition heraus zu erneuern und ihn für andere Klänge zu öffnen.

Seine vielleicht persönlichste Spur auf Mallorca führt jedoch in eine Gitarrenwerkstatt in Palma. Dort arbeitet Antonio Morales, der letzte Gitarrenbauer, der für den Großmeister die „La Maestro" anfertigte. Das bescheidene Ambiente der Gitarrenwerkstatt passt zu Antonios Auftreten. Er macht nicht viel Wind darum, dass er mit Paco befreundet war, aber stolz ist er schon darauf. Die

Text: Christiane Sternberg, Fotos: Marcos Gittis, Wikipedia

Stellwände, die den großen Raum aufteilen, sind vollgepinnt mit Artikeln über ihn und seine Handwerkskunst, mit Fotos, die ihn an der Seite bekannter Musiker zeigen. Auf einem hält Paul McCartney die Replik einer La Maestro in den Händen, die er von seinem Studiomanagement geschenkt bekam. Auch Suzi Quatro hat in der Werkstatt schon für ein Fernsehteam posiert. „Als Jugendlicher habe ich die Rock-Queen angehimmelt, und dann sitzt sie hier bei mir", erzählt er kopfschüttelnd, als könnte er es immer noch nicht fassen. Seine Erzählungen sind ein Füllhorn charmanter Anekdoten.



Gitarrenbau ist eine magische Welt aus Proportionen und Klängen. Diese Mischung aus Kunst und Handwerk ist es, die Antonio Morales Zeit seines Lebens angezogen hat



Für seine Verdienste wurde dem Gitarrenbauer Antonio Morales 2016 die Goldmedaille der Stadt Palma verliehen

Während er spricht, werkeln seine Hände an dem Gitarrenhals, dessen Griffbrett er gerade mit einem winzigen Hobel glättet. „Gitarrenbau ist eine magische Welt aus Proportionen und Klängen", beschreibt er die Mischung aus Kunst und Handwerk, die es ihm angetan hat. Die Souveränität beim Instrumentenbau, wo es nicht nur aufs Design, sondern ebenso auf Klangfarbe und perfekte Griffigkeit ankommt, studierte er bei einem der besten Gitarrenbauer Mallorcas in Palma. Sein Meister war der Amerikaner George Bowden, der ihn zwei Jahre lang zappeln ließ, bevor er ihm gestattete, in seiner Werkstatt als Lehrling einzusteigen. „Diese Wartezeit auf die Zusage war so eine Art Glaubenstest, ein spiritueller Weg für mich. Der Meister wollte wohl wissen, wie tief die Leidenschaft bei mir sitzt, wie schnell ich die Geduld verlieren würde."

Anfang der 1990er Jahre hängte Antonio seine bisherige Tätigkeit als Möbeltischler an den Nagel, widmete sich fortan dem Instrumentenbau und stellte schon ein halbes Jahr später seine erste eigene Gitarre her. Die heutige Werkstatt war damals die Musikalienhandlung seines Lehrers, „Bowden Musical" ein Fixpunkt für Einheimische und Besucher der Insel. Als George Bowden starb, kaufte Antonio Morales den Laden.

Seit Sommer 2020 ist Morales pensioniert, was ihm mehr Zeit für sein Hobby verschafft, wie er den Gitarrenbau ausdrücklich nennt. Jahrzehnte hatte er als Personenschützer und Security-Mitarbeiter für die balearische Regierung gearbeitet. „Man kann sich nur die Leidenschaft für ▸

Text: Christiane Sternberg, Fotos: Marcos Gittis



Günter Menth

Rechtsanwalt &
Abogado inscrito



In Kooperation mit
Abogado & Assessor
Fiscal

Tomeu Vadell



ANWALTSKANZLEI MENTH
in Manacor

Immobilien- und Erbrecht

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

VOR PRIVATVETRAGSUNTERZEICHNUNG ZUM ANWALT

etwas erhalten, das man nicht zum Broterwerb tun muss“, findet er. Pro Jahr entstanden deshalb nur zwölf Gitarren, inzwischen sind es weit weniger. Zu jedem Musiker, für den er eine Morales-Gitarre anfertigt, hält er privaten Kontakt. Die engste Beziehung aber pflegte er zu Paco de Lucía.

Kennengelernt hatte er ihn 2008 bei einem von einem gemeinsamen Freund vermittelten Tischler-Job. Paco sprach ihn auf seine Instrumente an: „Du baust doch Gitarren, oder? Bring mal eine mit.“ Antonio hebt die Hände wie zum Schwur. „Ich habe ihm nichts aufgedrängt.“ Paco bekam damals von allen möglichen Leuten Instrumente zugeschickt. Gemeinsam analysierten sie diese, während er sie ausprobierte, und entwarfen schließlich eine Gitarre, die Morales exakt nach seinen Wünschen und Maßen baute: die La Maestro. Morales war der letzte Gitarrenbauer, der für Paco de Lucía arbeitete. Zu dessen Lebzeiten saßen sie oft mit Freunden in der Werkstatt, fachsimpelten, machten Musik und hatten Spaß.

Für seine Verdienste erhielt Morales 2016 die Goldmedaille der Stadt Palma. Internationale Bekanntheit erlangte die La Maestro spätestens durch den Dokumentarfilm „La guitarra vuela“. Darin geht Pacos letzte Gitarre auf jene Tournee, die der Musiker wegen seines plötzlichen Todes nicht mehr antreten konnte. Durch dreizehn Städte in neun Ländern tourte die Gitarre, gespielt von Künstlern, die dem Großmeister ihre Reverenz erwiesen. Mallorcas Andenken an Paco de Lucía wird jedes Jahr mit dem ihm gewidmeten Festival erneuert. Und wer sich an seine unglaubliche Fingerfertigkeit auf der Gitarre verlieren möchte, hört das Album „Friday Night in San Francisco“. Laut! ◂



Die Suche nach dem perfekten Instrument schaute sich Antonio bei seinem Meister George Bowden ab. Der ließ besondere Gitarren röntgen, um hinter ihr Geheimnis zu kommen.

Zu Videos der Tournee „La Guitarra vuela“ gelangen Sie über den QR-Code:

Für das Weihnachts-Special des Paco de Lucia Festival in Palma am 13. Dezember verlosen wir zwei Freikarten unter allen Teilnehmern des Kreuzworträtsels in diesem Heft.

Das Paco de Lucía Festival Mallorca krönt die Feierlichkeiten zu seinem fünfjährigen Bestehen mit einem ganz besonderen Weihnachtskonzert, bei dem die Gruppe Las Migas im Mittelpunkt steht. Der Abend ist als Begegnung zwischen Flamenco und balearischer Tradition konzipiert. Als Gastkünstlerin tritt María Hein auf: Die Sängerin aus Felanitx interpretiert „El Cant de la Sibil·la“ – das von der UNESCO zum immateriellen Kulturerbe der Menschheit erklärt wurde – sowie „La Balanguera“, die offizielle Hymne Mallorcas, deren hundertjähriges Jubiläum in diesem Jahr begangen wird.



Nach zwanzig Jahren Bühnenerfahrung und Auftritten in mehr als 50 Ländern haben sich Las Migas als eine der international erfolgreichsten Flamenco-Formationen etabliert. Die Gruppe, die 2022 und 2025 mit dem Latin Grammy für das beste Flamenco-Album ausgezeichnet wurde, bringt ein Repertoire nach Mallorca, das die größten Erfolge ihrer Karriere sowie Stücke aus ihrem gefeierten Album „Flamencas“ umfasst. Ergänzt wird das Programm durch eine sorgfältige Auswahl an Weihnachtsliedern, die im unverwechselbaren Stil von Las Migas neu interpretiert werden.

Text: Christiane Sternberg, Fotos: Marcos Gittis, Veranstalter

An der Grenze des Sagbaren

Preis für den Dichter Arnau Pons aus Felanitx für seine Celan-Übersetzung

Paul Celan zu übersetzen heißt, sich in eine Sprache zu wagen, die jedes vertraute Geländer vermissen lässt. Wörter werden zerlegt, neu gefügt, mit Geschichte(n) aufgeladen. Der 1965 in Felanitx geborene Dichter, Essayist, Herausgeber und Übersetzer Arnau Pons hat sich dieser „Zumutung" seit Jahren verschrieben. Für seine katalanische Fassung von „Die Niemandsrose", „La rosa de ningú", erhielt er nun den Walter-Benjamin-Preis für Übersetzung.

Die bei LaBreu Edicions erschienene Ausgabe ist der vierte Band eines Projekts, das Celans Werk katalanischen Lesern erschließt. Pons glättet dessen widerständige Verse nicht, sondern bewahrt ihre Brüche und Mehrdeutigkeiten. Kenntnisreiche Gestaltung



öffnet historische und sprachliche Bezüge, ohne den Gedichten ihr Geheimnis zu nehmen. Bereits seine Übertragung von „Atemkristall" wurde mit dem spanischen Staatspreis für Übersetzung ausgezeichnet.

Celan, 1920 als Paul Antschel im damals rumänischen Czernowitz geboren, überlebte Zwangsarbeit und die Ermordung seiner Eltern im Holocaust. Deutsch, die Sprache der Täter und seiner Mutter, machte er zum Schauplatz einer radikal verdichteten Poesie. Der Band „Die Niemandsrose" erschien 1963. Die darin enthaltenen 53 Gedichte kreisen um Vernichtung, Erinnerung und die Unmöglichkeit, den Toten mit herkömmlichen Worten gerecht zu werden.

Im „Psalm" verwandelt Celan das religiöse Lob in eine erschütternde Liturgie der Abwesenheit:

„Ein Nichts
waren wir, sind wir, werden
wir bleiben, blühend:
die Nichts-, die
Niemandsrose."

Ein Gedicht in einer Sprache, die dem ausgelöschten Dasein literarische Würde und Gestalt gibt. ◂

Text: Christiane Sternberg, Foto: Daniela Rosenfeld



Steigern Sie den Wert Ihrer Ferienimmobilie

Fincallorca by NOVASOL positioniert Ihre Immobilie für nachhaltigen Vermietungserfolg durch strategisches Marketing, intelligente Kalenderoptimierung und internationale Präsenz.

SIE GENIESSEN IHR ZUHAUSE. WIR OPTIMIEREN SEINE LEISTUNG.

- **Sichere Vorauszahlungen**
- **Starke europäische Marke**
- **Lokale Experten auf Mallorca**
- **Mehrsprachiger Support für Eigentümer und Gäste**
- **Exklusives Eigentümerportal und App**

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

Werbepartner



Abschied auf Mallorca

Zu Allerheiligen schmücken Mallorquiner die Grabnischen ihrer Angehörigen mit Blumen. Dahinter steht eine Bestattungskultur, die Familien über Generationen verbindet und sich zugleich spürbar verändert.

Am 1. November, Todos los Santos, füllen sich die stillen Anlagen mit Familien. Eigentlich ist der Feiertag allen Heiligen gewidmet, während am 2. November, Allerseelen, der Verstorbenen gedacht wird. Im mallorquinischen Brauchtum gehen beide Gedenktage ineinander über. Angehörige bringen Chrysanthemen, Nelken und Rosen und halten zwischen eingravierten Namen und Fotografien inne.

Geschmückt werden hier aber nicht Gräber, sondern Grabnischen, die zur Bestattungskultur der Insel gehören. Erdbestattungen sind aus Platz- und Hygienegründen selten, wie Guillem Muntaner Ribot von der Grup Muntaner Ribot in Artà erklärt. Das Bestattungsunternehmen verfügt über kommunale Konzessionen für die Verwaltung der Friedhöfe von Artà, Capdepera, Son Servera und Colònia de Sant Pere. „Die Verstorbenen ruhen mindestens fünf Jahre in den Grabstätten. Soll später ein weiteres Familienmitglied hinzukommen, können die Gebeine in einen kleineren Sarg umgebettet werden, um so Platz zu schaffen."

Für den Abschied von einem geliebten Menschen bleibt auf Mallorca nur eine kurze Zeitspanne. Wegen der Temperaturen erfolgt die Beerdigung innerhalb von ein bis zwei Tagen. Der Leichnam wird zuvor in einem Tanatorio aufgebahrt. Früher wurde dieses Ritual zu Hause vollzogen, heute bieten solche Trauerhallen Raum für Tränen und Stille. Religiöse Symbole gibt es dort nicht: Katholische, protestantische oder hinduistische Familien können nach ihren Vorstellungen Abschied nehmen. Manche wählen leise Musik, andere einen Rocksong. Eine kirchliche Feier ist möglich, wird jedoch immer seltener gewünscht, wie Guillem weiß.

Die Dorfgemeinschaft erfährt durch Todesanzeigen von dem Verlust. Muntaner Ribot druckt sie mit Foto, Namen, oft dem Spitznamen sowie den Zeiten von Aufbahrung und Beerdigung. Sie erscheinen in der Zeitung und hängen in Geschäften oder Bars aus und werden auf der Website veröffentlicht. Freunde und Verwandte können hier den Angehörigen auch ihr Beileid ausdrücken. Wie sich das Abschiednehmen wandelt, zeigt auch die Zahl der Einäscherungen. Sargbestattung und Kremierung halten sich die Waage, jüngere Generationen bevorzugen häufiger die zweite Form. Seit einigen Jahren betreibt Muntaner Ribot in Artà eines der fünf Krematorien Mallorcas. Im hellen Abschiedsraum sehen Angehörige durch ein großes Glasfenster den Sarg und dürfen den Kremierungsprozess auf Wunsch selbst einleiten.

Die Asche kann in einer Schmuckurne zu Hause aufbewahrt, unter Angehörigen aufgeteilt oder in Anhängern, Armbändern und Bilderrahmen bewahrt werden. Für Seebestattungen gibt es Urnen aus gepresstem Sand, die sich im Wasser auflösen. Mit entsprechendem Zertifikat darf die Urne auch im Flugzeug nach Deutschland mitgenommen werden. ◂

Der letzte Abschied

Haben Sie einen lieben Menschen verloren oder möchten Sie zu Fragen der Beisetzung auf Mallorca beraten werden? Die Mitarbeiter der Grup Muntaner Ribot sind rund um die Uhr für Sie da, auch in deutscher Sprache: +34 617392929
Website: grupmuntaner. com

Text: Christiane Sternberg, Foto: Marcos Gittis



Wildtiere in guten Händen

Die Zukunft der Wildtierhilfe auf den Balearen musste neu geregelt werden, weil das Abkommen der Regionalregierung mit der Stiftung Natura Parc am 31. Dezember 2026 ausläuft. Verhandlungen über eine Verlängerung scheiterten nach Angaben des Landwirtschaftsministeriums an den finanziellen und rechtlichen Bedingungen.

Ab Januar übernimmt eine neue öffentliche Stiftung die Aufgaben des Zentrums zur Rettung der balearischen Wildtiere, kurz COFIB. Die Regierung versichert, dass es keine Unterbrechung bei Aufnahme, Behandlung und Pflege geben werde. Auch das erfahrene Personal von Natura Parc, das bislang für das COFIB arbeitet, soll übernommen werden. Damit bleiben Kenntnisse erhalten, die sich das Team in mehr als zwei Jahrzehnten angeeignet hat. Das COFIB versorgt heimische Wildtiere vom Greifvogel bis zur Meeresschildkröte. Die Tiere werden untersucht und behandelt, bis sie möglichst wieder ausgewildert werden können. Zur Arbeit gehören außerdem der Schutz bedrohter Arten, die Kontrolle eingeschleppter Tiere und weitere Aufgaben zur Bewahrung der heimischen Artenvielfalt.

Damit der Betrieb Anfang 2027 weiterlaufen kann, will die Regierung provisorische Einrichtungen bereitstellen. Parallel dazu sollen ab dem neuen Jahr auf allen Inseln eigene öffentliche Auffang- und Pflegestationen entstehen.

Bis zum Jahresende bleibt Natura Parc für den vereinbarten Dienst verantwortlich. Anschließend führt die öffentliche Stiftung die Versorgung mit demselben Fachpersonal fort. Für Finder hilfsbedürftiger Wildtiere soll sich dadurch nichts ändern: Die Tiere werden weiterhin angenommen, gepflegt und, wenn ihr Zustand es erlaubt, in ihren natürlichen Lebensraum zurückgebracht. ◂

Text: Christiane Sternberg, Foto: caib.es





Auf der Aloe Vera Farm

Aloe Vera gehört zu diesen Pflanzen, deren Namen vermutlich fast jeder kennt. Gel nach einem langen Tag in der Sonne, eine Feuchtigkeitscreme für trockene Haut, Shampoo, Körperpflege – fast in jedem Haushalt steht ein Aloe Vera Produkt im Badezimmerregal. Schon die ägyptische Königin Kleopatra nutzte Aloe Vera nachweislich als Kosmetikum, Alexander der Große hat die Pflanze zur Wundheilung bei seinen Kriegern geschätzt.

Tatsächlich ist zumindest ein Teil des guten Rufes wissenschaftlich begründet. Das Gel im Inneren der dicken Blätter kann Feuchtigkeit in der Haut binden und wird deshalb besonders gern bei trockener und beanspruchter Haut eingesetzt. Auch bei leicht gereizter Haut und kleineren Verbrennungen gibt es Hinweise darauf, dass Aloe Vera beruhigend wirken und die Heilung unterstützen kann.

Vor allem nach ausgedehnten Sonnenbädern auf Mallorca klingt das natürlich interessant. Und weil ich hier auf der Insel die Möglichkeit habe, mir anzuschauen, wo Aloe Vera wächst und wie sie verarbeitet wird, möchte ich es genauer wissen. Also fahre ich zur einzigen Aloe-Vera-Farm Mallorcas.

Als ich auf den Parkplatz ankomme, lande ich zunächst dort, wo mein Besuch später auch wieder enden wird: im kleinen Verkaufsraum. In den Regalen stehen Aloe-Vera-Saft und Gel, daneben Cremes, Shampoo und andere Kosmetikprodukte, die hier auf der Farm hergestellt werden.

Mein Blick wandert allerdings sofort weiter. Durch das Fenster einer Tür kann ich in die Produktionshalle schauen. Edelstahl, Maschinen, Abfüllanlagen – im Moment steht alles



Die Produktionshalle im Ruhezustand

still. Bei meinem Besuch ist es August und zu warm für die Verarbeitung der empfindlichen Blätter. Erst im Herbst, wenn es wieder kühler wird, beginnt die eigentliche Produktion. An welchen Tagen produziert wird ist nicht vorher bekannt, das hängt ganz einfach vom Wetter ab.

Für mich geht es deshalb erst einmal nach draußen.

Nur wenige Schritte später öffnet sich der Blick weit über die Felder. Reihe um Reihe stehen zigtausende Aloe-Vera-Pflanzen der Sorte Barbandensis Miller in der mallorquinischen Landschaft. Wer dabei sattes Grün erwartet, wird überrascht. Die Pflanzen strecken ihre kräftigen, fleischigen Blätter eher in bräunlichen Nuancen in die Sonne.

Ich mag den Anblick der erdigen Farben, vielleicht gerade, weil er so wenig mit den Hochglanzbildern auf Kosmetikverpackungen zu tun hat. Ein kleiner Rundweg führt durch die Plantage. Etwa 20-40 Minuten sollte man dafür einplanen. Entlang des Weges erzählen Schautafeln viel über Herkunft, Pflege, Ernte und Verarbeitung der Aloe Vera – erfreulicherweise auch auf Deutsch.

Ich erfahre dabei einiges, was ich vorher nicht wusste. Etwa, wie wichtig der richtige Zeitpunkt für die Ernte ist. Die Aloe Vera Pflanze braucht mindestens 2000 Sonnenstunden im Jahr um die benötigten Nährstoffe zu entwickeln. Mallorca ist daher mit durchschnittlich 3000 Sonnenstunden jährlich prädestiniert für den Anbau. Weiterhin spannend für mich ist die Information,

Text und Fotos: Michaela Schiffer

dass vor allem das klare Gel im Inneren der kräftigen Blätter verarbeitet wird.

Am schönsten finde ich, dass ich einfach in meinem eigenen Tempo unterwegs sein kann. Keine Gruppe, kein Zeitdruck. Ich bleibe stehen, lese, schaue über die Felder und gehe weiter, wenn mir danach ist.



Von Mitte April bis Ende Mai blüht die Aloe Vera, dann sieht das Feld besonders attraktiv aus. Alle Arbeiten auf der Farm werden von Hand ausgeführt. Geerntet wird von Pflanzen, die mindestens 5 Jahre alt sind

Die Geschichte der Farm beginnt 2009. Werner und Aline Telwest gründeten damals das Unternehmen auf Mallorca. Werner Telwest kam ursprünglich aus einer ganz anderen Branche und hatte zuvor in Baden-Württemberg ein Recyclingunternehmen geführt. Auf Mallorca entstand schließlich die Idee, Aloe Vera nicht nur unter Verzicht von schädlichen Chemikalien und synthetischen Zusatzstoffen anzubauen, sondern direkt vor Ort weiterzuverarbeiten, und zwar EU-Bio-zertifiziert. Die Pflanzen wachsen auf der Farm mindestens 5 Jahre bevor die äußeren reifen Blätter von Hand geerntet werden, die Pflanze an sich bleibt erhalten. Eine maschinelle Ernte würde die Pflanzen zerstören und genau das möchten die Betreiber vermeiden. Ressourcen zu schonen ist eines ihrer Leitthemen.

Inzwischen ist aus der Idee ein Familienunternehmen geworden. Seit 2020 arbeitet in Person von Sebastian Telwest auch die nächste Generation mit. Nach etwa 40 Minuten führt mich der Weg wieder zurück zum Verkaufsraum. Hier können Besucher dann auch Aloe Vera Saft verkosten – und der besteht nur aus reiner Aloe Vera und ein wenig Zitronensäure zur natürlichen Haltbarmachung. Für 3,70 Euro bekommt man ein Glas davon. Wer auf ein fruchtiges Erfrischungsgetränk hofft, sollte seine Erwartungen vielleicht ein wenig zurückschrauben. Aloe Vera schmeckt eben nach Aloe Vera, leicht bitter, leicht sauer, ein bisschen grasig und vor allem gesund.

Wer auch die Verarbeitung erleben möchte, sollte im Herbst herkommen. Sobald es kühler wird, laufen die Maschinen in der Produktionshalle wieder an. Dienstags kommen regelmäßig größere Reisegruppen. Nach Voranmeldung werden dann Führungen angeboten, bei denen die Produktion erklärt und gezeigt wird, wie die dicken Blätter für die Saftgewinnung aufgeschnitten werden.

Der Besuch der Plantage selbst ist kostenlos. Für einen ganzen Ausflugstag ist die Aloe Vera Farm sicher kein Ziel. Aber gerade das gefällt mir: Sie ist ein kleiner, unkomplizierter Zwischenstopp, bei dem man etwas Neues erfährt und hinterher ein bisschen anders auf ein Produkt schaut, das man sonst einfach aus dem Badezimmer kennt. Besonders für alle, die sich für hochwertige Naturkosmetik interessieren, ist der Besuch unbedingt einen Abstecher wert. ◂



Aloe Vera Farm Mallorca

Wo: Carretera Santa Margalida–Artà, Km 3,4, 07450 Santa Margalida

Eintritt: kostenlos

Rundgang: etwa 20 Minuten, Informationstafeln auch auf Deutsch

Aloe-Vera-Saft: 3,70 Euro

Führungen: während der Produktionszeit im Herbst nach Voranmeldung

Website: aloe-mallorca.com

Text: Michaela Schiffer, Fotos: Michaela Schiffer, Aloe Vera Farm Mallorca



Meckern auf hohem Niveau

Oberhalb von Manacor wird es still. Das Häusergewirr der Stadt liegt im Tal, aus dem der hohe Kirchturm emporragt. Auf der Finca Es Collet scheint der städtische Alltag weit entfernt. Zicklein drängen sich am Gatter, recken neugierig die Köpfe und liefern mit ihrem Meckern die einzige Geräuschkulisse. Einige stupsen gegen eine ausgestreckte Hand, andere klettern übereinander, als wollten sie unbedingt zuerst begrüßt werden. Wer hierherkommt, um Käse zu kaufen, bekommt den Streichelzoo gleich dazu.

Joan Gaià i Mascaró kennt jedes seiner Tiere. Insgesamt hält er 48 Ziegen, die Jungen nicht mitgerechnet. Die im Oktober geborenen Zicklein zieht er selbst mit der Flasche auf. Das bedeutet feste Fütterungszeiten viermal am Tag und viel Arbeit, die Joan allein bewältigt. Die tragenden Tiere stehen in einem separaten Bereich und werden täglich kontrolliert. Bei den Ziegen, die bereits geboren haben, prüft Joan regelmäßig die Euter. Der kleine Betrieb verlangt ihm eine Menge ab. Seine Frau ist Lehrerin und überlässt ihm die Landwirtschaft. Nach Klage klingt es nicht. Im Gegenteil, Joan sieht müde aber glücklich aus.

Dass er einmal Käser und Ziegenhalter werden würde, war nicht abzusehen. Zwar hielt sein Großvater Ziegen, die Eltern führten diese Tradition aber nicht fort. Joan studierte Politikwissenschaften und arbeitete anschließend bei der Stadtverwaltung von Manacor. Bald merkte er, dass ein Leben als Beamter nicht zu ihm passte. Das nötige Wissen über die Käseherstellung eignete er sich selbst an, erinnerte sich an das beim Großvater Beobachtete und reiste in die Pyrenäen, um anderen über die Schulter zu schauen. Im Jahr 2018 eröffnete er seine Käserei Es Collet.

Die kleinen Ziegen, die sich neugierig ans Gatter drängen, gehören zur Rasse Cabra pitiüsa, einer autoch-





Im Hofladen lädt Joan die Kunden ein zur Verkostung. Der Käse wird direkt mit der frischen Milch des Tages angesetzt und später in verschiedenen Geschmacksrichtungen verfeinert

Text: Christiane Sternberg, Fotos: Marcos Gittis

thonen Varietät, die von Ibiza und Formentera stammt. Nur rund 300 Tiere soll es noch geben. Joan versteht seine Herde deshalb auch als Beitrag zum Erhalt der bedrohten Rasse. Sie ist robust, an das Inselklima angepasst und langlebig: Eine Seniorin unter den Ziegen auf dem Hof ist bereits 15 Jahre alt. Begonnen hatte Joan mit einer Schweizer Ziegenrasse, erzählt er. Doch die Tiere kamen mit der mallorquinischen Sommerhitze schlecht zurecht.

So überschaubar wie der Hof und die Tierhaltung ist auch die Käserei von Es Collet. Im kleinen Verkaufsraum stehen die Produkte übersichtlich im Kühlschrank beieinander. Mehr als fünf Sorten sind nicht im Angebot. Etwa 20 Liter Milch kommen am Tag zusammen, die umgehend zu Käse weiterverarbeitet werden. Durch Glasscheiben fällt der Blick in den hell gefliesten Produktionsraum. Große Maschinen oder industrielle Abläufe sucht man vergebens. Die runden Käselaibe entstehen in purer Handarbeit.

Die Milch fließt zunächst in einen Behälter, wird mit Bakterienkulturen versetzt und ruht ungefähr 20 Stunden bei 18 bis 20 Grad. Anders als bei vielen Hart- oder Schnittkäsen sorgt vor allem die Arbeit der Milchsäurebakterien dafür, dass sie gerinnt. Die entstandene Masse erinnert an weichen Joghurt. Joan schöpft sie langsam, Kelle für Kelle, in kleine Formen. Salz kommt hinzu, und einen Tag später sind daraus noch immer weiche, aber bereits formbare Laibe geworden. Dann erhalten sie ihre Umhüllung aus Pfeffer, gerösteten Mandeln oder Thymian.

Auf dem Probierteller liegen die ersten Käse der neuen Saison. Im Juli, August und teilweise noch im September gaben die trächtigen Ziegen keine Milch. Umso gespannter macht Joan nun den Auftakt. Bis zum Vortag waren die drei kleinen Laibe identisch. Wenige Stunden zwischen Kräutern und Gewürzen haben genügt, um ihnen nicht nur ein anderes Aussehen, sondern einen eigenen Charakter zu verleihen. Der Pfeffer setzt eine warme Spitze, die Mandeln bringen Röstnoten mit, der Thymian erinnert an die trockene Landschaft der Insel.



Nach der Fermentation schöpft Joan die geronnene Masse in diese Behälter, wo der Frischkäse nur wenige Stunden ruht, bevor er weiterverarbeitet und genossen werden kann

Überraschend ist vor allem, was fehlt: die Schärfe, die viele mit Ziegenkäse verbinden. Joans Tiere bewegen sich auf den Weiden und suchen sich dort ihr Futter selbst aus. Diese abwechslungsreiche Nahrung prägt die Milch und macht den Käse mild und fein. Frisch besitzt er noch eine deutlich säuerliche Note, die während der Lagerung zurückgeht. Zugleich wird seine Konsistenz weicher und das Aroma gewinnt an Tiefe. Bis zu zwei Monate kann er, luftdicht in Frischhaltefolie gewickelt, im Kühlschrank aufbewahrt werden. Bildet sich dabei außen ein weißer Belag wie beim Camembert, ist das kein Grund zur Sorge, wie Joan versichert. Er gehört zur natürlichen Reifung und darf mitgegessen werden. Neben den frischen Varianten stellt Joan einen Blauschimmelkäse her, dem eine Roquefortkultur zugesetzt wird. Dieser Käse benötigt 40 bis 50 Tage und durchläuft eine weitere Reifung. Gerade experimentiert Joan mit Pflanzenkohle nach französischem Vorbild. Sie gleicht die Säure an der Oberfläche aus, schützt vor dem Austrocknen und begünstigt die gewünschten Reifekulturen. Ganz nebenbei entsteht ein reizvoller Kontrast zwischen schwarzer Hülle und weißem Inneren.

Die meisten Laibe verkauft Joan direkt im Hofladen, einige gehen an Restaurants in Manacor und Mon-



Der Herr der Ziegen: Joan kümmert sich allein um seinen landwirtschaftlichen Betrieb

Text: Christiane Sternberg, Fotos: Marcos Gittis

tuïri. Er möchte kurze Wege und möglichst frische Ware. Erstmals ist Es Collet in diesem Jahr sonntags auch auf dem Markt von Porto Cristo vertreten. Dafür nutzt Joan einen Foodtruck der Unió de Pagesos de Mallorca, der Bauernvereinigung. Der Markttag passt zum Rhythmus seiner Produktion: Am Samstag entsteht der Käse, am Sonntag liegt er nahezu frisch an der Marktthеke.

Im Hofladen stehen außerdem ausgewählte Erzeugnisse anderer landwirtschaftlicher Betriebe, darunter ein leckerer Wermut. Solche Produkte dürfen über die Verkaufsstellen der Bauern angeboten werden und schaffen ein kleines Netzwerk gegenseitiger Unterstützung. Auf Mallorca gibt es übrigens lediglich elf Käsereien, manche verarbeiten neben Ziegenmilch auch Schafs- oder Kuhmilch. Es Collet bleibt ganz auf seine Herde und auf Frischkäse konzentriert.

Bevor es zurück hinunter nach Manacor geht, führt der Weg noch einmal am Gatter vorbei. Die Zicklein



sind inzwischen kein bisschen leiser geworden. Eines hält kurz still, lässt sich zwischen den Ohren kraulen und schiebt dann seine feuchte



Nase zur nächsten Hand. Mit einem „Meeehh!“ verabschiedet es sich im echten mallorquinischen Dialekt. ◂



Formatgeria Es Collet
Camí de Tortova, Manacor.
Hofladen: samstags von 10 bis 14 Uhr (Bezahlung nur bar oder per Bizum)
Markt Porto Cristo: Sonntag 9 bis 14 Uhr



Text: Christiane Sternberg, Fotos: Marcos Gittis



Kostenlose Tour in Cala Figuera

Durch Cala Figuera zu schlendern ist an sich schon ein Vergnügen. Wie interessant aber wird es, wenn man dem Audio Guide folgt, der ganz umsonst und draußen auf die Besucher wartet. Rund um die Bucht hat die Tourismusorganisation Schilder platziert, die auf malerische Aussichten oder historische Zusammenhänge aufmerksam machen. Der QR-Code an jedem der fünfzehn Erklärungstafeln führt auf eine Website, die sowohl schriftliche Informationen als auch eben einen Audioguide bereithält. Da begegnet einem auf historischen Fotos das alte Cala Figuera und eine freundliche Frauenstimme erklärt: „Hier laufen die Barken aus und ein, und hier trocknen die großen Netze in der Sonne. Wir empfehlen, die Ankunft



der Boote abzuwarten, normalerweise vor 17 Uhr, um das Entladen des Fisches auf der Kaipromenade und die Atmosphäre auf dem Fischmarkt zu genießen.“ Gut zu wissen!
Ein erstaunlicher Fakt ist mit der Infotafel Nummer acht verknüpft: „Wir befinden uns neben dem ersten Haus, das 1899 in Cala Figuera gebaut wurde. Auf dieser Terrasse wurde übrigens ein Teil des Werbespots für das berühmte Bier gedreht, in dem der Schauspieler Jean Reno an einem Tisch saß.“
Der Guide macht Cala Figuera sozusagen zu einem Open-Air-Museum und hilft dabei, sich den liebenswerten Ort noch besser zu erschließen.◂



Text und Foto: Christiane Sternberg, Marcos Gittis





Kurbad Campos

Als im Frühjahr 1896 die Kursaison in den Baños de San Juan de Campos begann, berichtete die Ultima Hora von einem „sehr lebhaften" Auftakt. Im großen Salon saßen Familien der mallorquinischen Gesellschaft zusammen, junge Damen sangen und spielten Klavier. Heilung und Unterhaltung gehörten damals offenbar eng zusammen. Dabei hatte die Geschichte des einzigen natürlichen Thermalquelle der Balearen, unweit der Straße von Campos zur Colònia de Sant Jordi, der Überlieferung nach ausgesprochen unfein begonnen: mit badenden Schweinen.

Während einer Tierseuche, so erzählt man, blieben jene Schweine gesund, die sich in einer Wasserstelle auf dem Landgut El Palmer suhlten. Bald suchten auch Menschen mit Krätze, Lepra und anderen Leiden die schwefel- und salzhaltige Quelle auf. Ob die Römer ihre Wirkung bereits kannten, lässt sich nicht sicher belegen, aber angeblich badeten auch sie schon hier. Der Ruf der „heiligen Quelle" war jedoch früh so mächtig, dass die Geschworenen von Campos im 15. Jahrhundert den Bau eines Oratoriums erbaten. Es wurde den Heiligen Silvester und Kolumba geweiht, die als Beschützer gegen Lepra galten.

Für das Jahr 1507 sind die Wasserstelle Les Estaques und ein kleines Haus neben der Kapelle belegt. Weil immer mehr Kranke kamen, ließen die Gemeindevertreter 1516 erste Unterkünfte errichten. Das Oratorium erhielt später Johannes den Täufer als Patron; Wasser, Taufe und der Festtag am 24. Juni verbanden sich im Namen Sant Joan de la Font Santa.

Über Jahrhunderte wurden Bäder und Quartiere immer wieder ausgebessert. Zugleich stritten die Gemeinde Campos und der Markgraf von El Palmer um Besitz und Rechte. Aus Volksglauben wurde allmählich Wissenschaft: 1805 untersuchte der Arzt Joan Andreu Nieto Samaniego erstmals die chemische Zusammensetzung und therapeutische Wirkung des Wassers. Er warb nachdrücklich für ein Zentrum, das dessen medizinische Eigenschaften gezielt nutzen sollte.

Ab 1843 nahm die Idee Gestalt an, wenige Jahre später entstand ein neues Kurhaus. 1869 wurden die Quellen als Mineral-Heilwasser von öffentlichem Nutzen erklärt. Behandelt wurden vor allem Hautkrankheiten und Beschwerden des Bewegungsapparates. Der Badeaufenthalt entwickelte sich zugleich zum gesellschaftlichen Ereignis. Wer hier kurte, wollte schließlich nicht ausschließlich leiden.

Die Saison folgte ihrem eigenen Rhythmus. Man reiste für Wochen an, nahm die Anwendungen, traf Bekannte und zeigte sich im Salon. Namen und verwandtschaftliche Verbindungen füllten die Gesellschaftsspalten der Zeitungen beinahe ebenso ausführlich wie die medizinischen Fortschritte. Die Meldung vom Mai 1896 zählt Besucherinnen und Besucher einzeln auf und lobt Charme, Jugend und musikalisches Talent der Damen. So wird zwischen den Zeilen sichtbar, dass der Ort die In-Location Mallorcas war,



Entwurf für das Gebäude des Bades, unterzeichnet in Palma am 1. August 1868

Text: Christiane Sternberg, Abbildung: KI-Redaktion, Plan: biblioteca.ucm.es

in der man wie im restlichen Europa seine Saison mit Kuranwendungen und Zerstreuung verbrachte.

Wie komfortabel das Haus geworden war, verrät eine Ankündigung von 1911. Vierzig neu möblierte Zimmer standen bereit, ein angesehener Maître leitete Restaurant und Küche. Angeboten wurden Weine, Liköre, Mineralwasser und sogar „durchsichtiges Eis" – Luxus für den anspruchsvollen Feinschmecker. Zeitweise besaß der mondäne Kurort sogar eine eigene Haltestelle an der Bahnstrecke.



Hauptfassade des Thermalbads, Einweihungstafel und eine der Thermalwasserquellen



In der Nähe des Kurbades befinden sich die Kirche Sant Joan de Sa Font Santa sowie eine alte Zisterne aus dem 17. Jahrhundert, die angesichts des Wassermangels in der Region bis Ende des 20. Jahrhunderts der Versorgung der Anlagen mit Trinkwasser diente.

Nach einer öffentlichen Versteigerung ging das Anwesen 1916 an Rafael Garcies. Cosme M. Oliver Lladó erwarb es 1917; seither blieb es in Familienbesitz. Seit 1996 verbindet Sant Joan de la Font Santa Hotelbetrieb und Thermalbehandlungen unter medizinischer Aufsicht. Das Wasser steigt mit 38,7 Grad aus der Erde, riecht nach Schwefel und schmeckt bitter-salzig. Im eleganten Ambiente erinnert heute wenig an jene Tiere, denen die Legende die Entdeckung verdankt. Doch ohne deren Schlammbad hätte Mallorcas feine Kurgesellschaft womöglich hier niemals Klavier gespielt. ◂

Text: Christiane Sternberg, Fotos: caib.es





Sebastián Riera

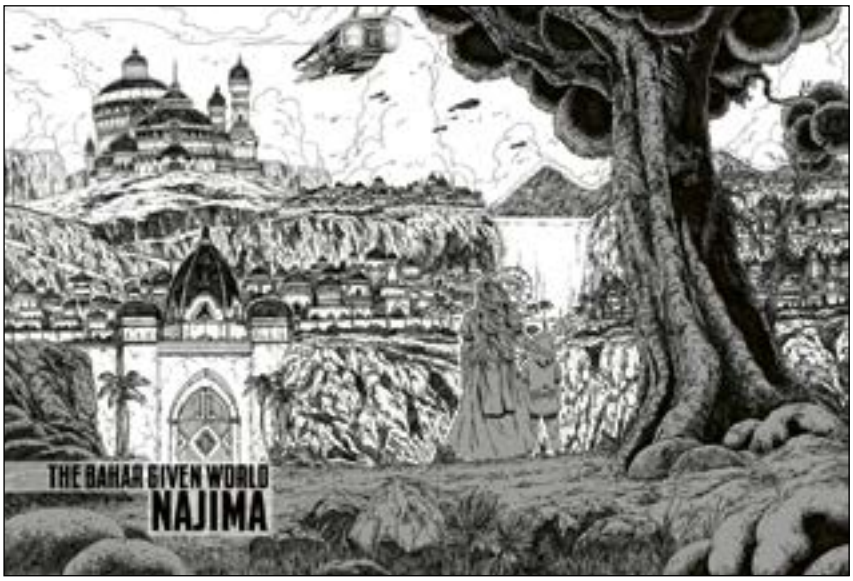
Als vermutlich einziger Manga-Künstler Mallorcas hat Sebastián Riera Domínguez seine eigene Nische gefunden. Mit Bleistift und Tusche übersetzt er Fantasiewelten in Bildfolgen, meist für Auftraggeber aus den USA – und behauptet damit eine ausgesprochen analoge Handschrift in einem zunehmend digitalen Metier.

Sebastián Rieras Arbeitstisch steht in einem hellen, zum Studio umfunktionierten Salon seiner Wohnung in Manacor. Hier zeichnet der 44-Jährige Figuren, Perspektiven und mit besonderer Hingabe die Details seiner schwarz-weißen Mangas. Gleich daneben steht der Scanner: Er markiert die Grenze zwischen Handarbeit und digitaler Weiterverarbeitung.

Rieras Arbeitsprozess folgt der klassischen Produktionsweise. Am Anfang stehen lockere Skizzen auf einem DIN-A4-Blatt, mit denen er Seitenaufbau, Blickführung und Rhythmus festlegt. Danach überträgt er den Entwurf, bevor beim Inking die endgültigen Konturen mit Tusche entstehen. Erst die fertige Zeichnung wird eingescannt, in Photoshop gesäubert und verfeinert, auch die Dialoge kommen digital hinzu. Ein Grafiktablett könnte manchen Schritt verkürzen, doch Riera hat es ausprobiert und wieder beiseitegelegt. Die analoge Arbeit auf dem Papier liegt ihm mehr.

Das Panel, also das einzelne Bildfeld einer Comicseite, ist dabei seine eigentliche Maßeinheit. Die Autoren oder Verlage liefern nicht nur eine Handlung, sondern häufig bereits ein Seitenskript: Auf der ersten Seite sind beispielsweise fünf Panels vorgesehen, für jedes ist beschrieben, welche Handlung, Figur oder Perspektive erscheinen soll. Solche Vorgaben empfindet Riera nicht als Einschränkung. Sie befreien ihn von der dramaturgischen Konstruktion und lassen ihm zugleich genügend Raum, Bildausschnitte, Mimik und Atmosphäre zu gestalten.

Vor rund zwanzig Jahren wollte er noch alles selbst machen. Über Kontakte, die er beim Salón del Manga in Barcelona geknüpft hatte, fand er einen Verlag. Nach dem ersten Heft „Haruto“ folgte das Buch „Shinto“, für



Text: Christiane Sternberg, Foto: Marcos Gittis, Zeichnungen: Sebastián Riera





das er Handlung, Charaktere, Texte und Zeichnungen vollständig entwickelte. Ein Jahr dauerte die Arbeit. Wirtschaftlich zahlte sie sich zwar kaum aus, künstlerisch aber erfüllte sie ihm einen alten Wunsch: Er sah seine eigene Geschichte gedruckt. Ein zweites Mal würde er ein solches Mammutprojekt dennoch nicht übernehmen. „Ich bin Zeichner, kein Autor“, sagt er ohne falsche Bescheidenheit.

Das Zeichnen hatte lange vor seiner Ausbildung an der Escola d'Art i Oficis in Palma begonnen. Schon als Kind verschlang er japanische Mangas, Comics und animierte Fernsehserien. Eine Kunstschule, die er mit sechs oder sieben Jahren besuchte, legte den Grundstein. Bei Antoni Riera Nadal, einem bekannten Maler und Filmemacher aus Manacor, lernte er die Grundlagen und Techniken des klassischen Zeichnens Die Bildsprache der Mangas erarbeitete er sich dann selbst. Die frühesten Blätter hat er aufgehoben, sie dokumentieren, wie aus kindlicher Begeisterung eine professionelle Linie wurde.

Heute stammen seine Aufträge etwa zur Hälfte von Verlagen und zur Hälfte von Privatleuten, die Geschichten schreiben, aber für deren visuelle Umsetzung einen Zeichner benötigen. Die meisten sitzen in den USA, wo Independent Comics, Auftragsproduktionen und selbst finanzierte Projekte auf eine breitere Leserschaft treffen als in Spanien. Oft bearbeitet Riera fünf oder sechs Titel parallel. Wie viele Seiten entstehen, hängt bei privaten Kunden nicht selten vom monatlichen Budget ab.

Auf Mallorca selbst ist die Szene klein. Riera kennt in Palma nur wenige spezialisierte Läden, frühere Versuche spanischer Verlage, heimische Mangas aufzubauen, versandeten.

Auch KI-generierte Charakterentwürfe erreichen inzwischen sein Studio. Riera nimmt sie pragmatisch als visuelle Briefings: Je klarer die Vorstellung des Auftraggebers, desto weniger Korrekturschleifen sind nötig. Seine Arbeit ersetzen sie nicht. Gefragt sind gerade seine handgezeichneten Linien und die Sorgfalt, mit der er Räume ausstattet, Landschaften aufbaut und Bildwelten glaubwürdig macht.



Selbst konzipierte Mangas von Sebastián

Einen festen Stundenplan kennt er dabei nicht. Manchmal muss eine Zeichnung warten, bis Konzentration und Inspiration zusammenfinden. An anderen Tagen arbeitet er ohne Unterbrechung. Von den Regalen sehen ihm rund hundert Nintendo- und andere Videospielfiguren aus seiner Sammlung dabei zu. Seine eigene Schöpfungskraft findet hingegen draußen ihr Publikum: auf gedruckten Seiten und auf Instagram. ◂

Sebastián Riera
Manacor
Instagram @sebas.riera

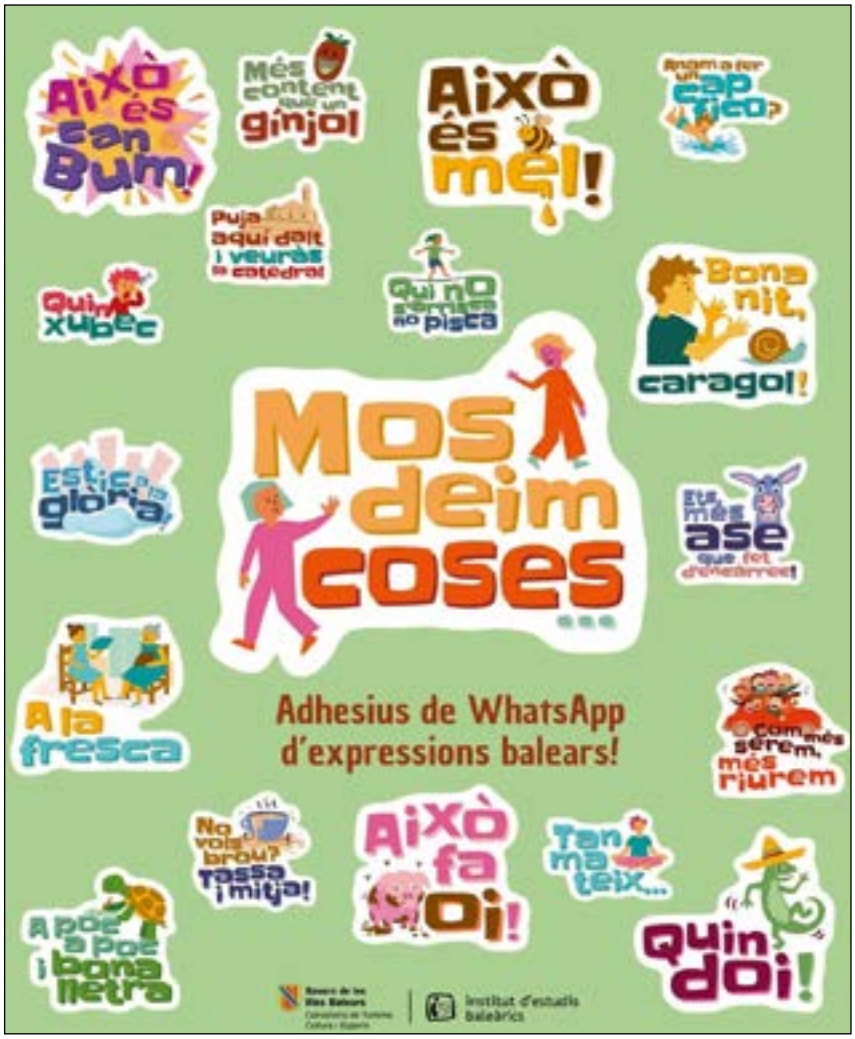


Text: Christiane Sternberg, Foto: Marcos Gittis, Zeichnungen: Sebastián Riera

Mehr „Honig“ beim Chatten

Mit Humor möchte das Institut für Balearische Studien (IEB) typisch balearische Redewendungen in den digitalen Alltag bringen. Eine Sammlung umfasst 35 Sticker mit Ausdrücken von Mallorca, Menorca, Ibiza und Formentera. Sie können kostenlos heruntergeladen und in Messenger-Diensten verwendet werden können.

Manche Formulierungen lassen sich leicht übertragen: „Això és mel!“ heißt wörtlich „Das ist Honig!“ und sinngemäß „Einfach wunderbar!“. „Quin xubec!“ meint die typische Schläfrigkeit nach dem Essen, gegen die nur eine Siesta hilft, während „Això fa oi!“ bedeutet: „Das widert mich an!“. Bei anderen würde eine wörtliche Übersetzung ihren Witz verfehlen. „Més content que un gínjol“ – wörtlich „fröhlicher als ein Ginjol“, die Frucht des Chinesischen Dattelbaums – beschreibt jemanden, der überglücklich ist. „Això és can Bum!“ bezeichnet ein einziges Chaos, „Quin doi!“ einen besonders dummen Unsinn. „No vols brou? Tassa i mitja!“ entspricht ungefähr: „Was man nicht will, bekommt man erst recht.“ Vertrauter klingen „A poc a poc i bona lletra“ – „Langsam und mit Sorgfalt“ – oder „Com més serem, més riurem“: „Je mehr wir sind, desto lustiger wird es.“ ◂



Über den QR-Code gelangen Sie auf die Seite, wo beschrieben ist, wie Sie die Sticker downloaden können – natürlich auf Katalanisch.

Text: Franziska Brüning, Foto: caib.es

Adjektive (I)

schwer	pesat	pesado
leicht	lleuger	ligero
richtig	correcte	correcto
falsch	incorrecte	incorrecto
schwierig	difícil	difícil
einfach	fàcil	fácil
wenige	pocs	pocos
viele	molts	muchos
neu	nou	nuevo
alt	vell	viejo
langsam	lent	lento

Adjektive (II)

schnell	ràpid	rápido
arm	pobre	pobre
reich	ric	rico
weiß	blanc	blanco
schwarz	negre	negro
grau	gris	gris
grün	verd	verde
blau	blau	azul
rot	vermell	rojo
pink	rosa	rosa
orange	taronja	naranja

Leserbriefe

• *Betrifft: Männergesundheit*

Lieber Herr Kronewitz,

bin gerade im Mallorca Resident über Ihren Beitrag gestolpert. Bin selbst auch ehrenamtlich hier auf der Insel aktiv und finde es schön wenn sich Leute für etwas Gutes einsetzen und anderen etwas zurückgeben möchten.

Viel Erfolg beim Stammtisch und viele Grüße aus Canyamel

Pascal

• *Betr.: Alle Wetter*

Liebes Redaktionsteam,
dieses Interview mit dem jungen Hobby-Meteorologen war wirklich ein Highlight! Wieviel man bewegen kann, wenn man mit Leidenschaft für etwas brennt. Und andere damit ansteckt. Ich bin jetzt echt am überlegen, ob ich mir eine Wetterstation zulege.
Regnerische Grüße
Ernst P., Felanitx

• *Betr.: Veranstaltungskalender*

Jetzt muss ich mal was loswerden. Ich finde es schade, dass ganz viele Veranstaltungen nicht in eurer Übersicht zu finden sind. Kann man da nicht mehr Seiten draus machen?,
Viele Grüße.
Brigitte L., Cala Llombards

Liebe Brigitte,
das ist der „Fluch" eines Monatsmagazins. Wir haben immer schon am 20. des Vormonats Redaktionsschluss, da sind viele Veranstaltungen noch gar nicht veröffentlicht. Aber wir verstehen natürlich Ihren Einwand und möchten auch selbst etwas an der Situation ändern. Demnächst geht unsere neue Website online und dort wird es auch zusätzlich einen ständig aktualisierten Veranstaltungskalender geben, in dem dann wesentlich mehr Events zu finden sind, auch kurzfristig..

• *Barrierefrei unterwegs*

Hallo Redaktion,
vielen Dank für den Beitrag über die Schwierigkeiten, mit Behinderung unterwegs zu sein. Ich selbst bin noch relativ gut zu Fuß, aber schmale Bürgersteige machen mir auch Angst. Und warum es nicht viel mehr Bänke in den Orten gibt, damit man sich zwischendurch mal ausruhen kann, verstehe ich nicht. Man will ja nicht immer gleich einkehren, wenn man mal verpusten will. Da merkt man, dass junge Menschen die Städte planen.
Clara D., Santanyí

• *Pedro Riera Llompart*

Liebes Team vom Mallorca Resident. Ich war absolut begeistert von den schönen Fotos. Ich tauche leider nicht mehr und freue mich deshalb umso mehr zu sehen, wie es in der Unterwasserwelt aussieht.
Fred E., Portocolom

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

redaktion@mallorca-resident.com
mallorcaresident.magazin
mallorca_resident_magazin

Leserfoto



Als hätte der Teufel den Himmel in Brand gesteckt. Danke an **Anselm Kraus** für sein Bild von der verkleideten Dimoni-Skulptur in Artà.

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%

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 Dezember 2026 ist der 20. November

Immobilien

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

Cala d'Or – Exklusive Erdgeschosswohnung 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

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

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

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 – 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 · Obj.-Nr. 26-052

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 Südterrasse, 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 - 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, Einbau-

schränke, PVC Fenster mit Doppelverglasung und PVC-Fensterläden, HWR, TG-Stellplatz und Keller - teilmöbliert - KP € 460.000,- /Ref. 2141 – Schober & Partner S.L., Tel. 971 586031 – – info@schober-partner.com - 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.nº 9102_4B 3 - Schober & Partner S.L., Tel. 971 586031 – – info@schober-partner.com - 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, Klimaanlagen w/k, Öl-ZH , Doppelverglasung/Holz, Doppelgarage, Keller, Technikraum, Stadtwasser + Strom sowie Solaranlage vorhanden – teilmöbliert – KP – € 1.580.000,--/ Ref.nº 7146 - Schober & Partner S.L., Tel. 971 586031 – info@schober-partner.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.nº 6148 - Schober & Partner S.L., Tel. 971 586031 – 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.nº 1248 – Schober & Partner S.L., Tel. 971 586031 - info@schober-partner.com - 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.nº 2148 - Schober & Partner S.L., Tel. 971 586031 – E-mail: info@schober-partner.com - Homepage: www.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.nº6147 – Schober & Partner S.L., Tel. 971 586031 - E-mail: info@schober-partner.com - Homepage: www.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 – E-mail: info@schober-partner.com - Homepage: www.schober-mallorca-immobilien.com

Privat

ÜBERWINTERN AUF MALLORCA

Wir bieten ein Gästehaus auf einer Finca in Son Macia zur Langzeitmiete an: ca. 60 Quadratmeter, 1 Bad, 2 Schlafzimmer, Wohnen/Küche mit Kamin, Heizung, separater Eingang, PKW-Stellplatz, Pool, stabile Internetverbindung.
Tierhaltung nicht erwünscht.
Mail: muehligypsilon@web.de

HERZ SUCHT FINCA

Schweizerin, 55, sucht auf Mallorca den persönlichen Kontakt zu Finca-Eigentümer, die sich Gedanken über die Zukunft ihres besonderen Anwesens macht.
Ich habe zwei Kinder, arbeite seit vielen Jahren und vereinbare Familie, Beruf und vieles andere miteinander vereinbart. Nun wünsche ich mir, in einigen Jahren etwas ruhiger zu leben und einen besonderen Ort auf Mallorca zu finden.
Ich suche keine Luxusimmobilie und keinen Makler. Vielmehr würde ich mich freuen, jemanden kennenzulernen, der seine Finca nicht einfach an den Meistbietenden geben möchte, sondern sich vorstellen könnte, sie eines Tages in gute Hände weiterzugeben. Der genauso viel Freude und Herz in das Anwesen stecken würde. Welche Form eine solche Nachfolge haben könnte, ist völlig offen.
Vielleicht beginnt alles einfach mit einem persönlichen Gespräch. Ich würde mich über Nachrichten freuen.
E-Mail: priska.mallorca@gmx.ch

VERMISSTES TIER?

Mascotafind hilft suchen. Was tun, wenn der geliebte Hund oder die Katze plötzlich verschwunden ist? Mascotafind ist ein nicht gewinnorientierter Schweizer Verein mit Tätigkeitsschwerpunkt in Spanien, der Tierhalter dabei unterstützt, vermisste Haustiere wiederzufinden.
Mit einer neuen KI-gestützten Bilderkennung geht Mascotafind einen Schritt weiter: Wer einen Hund oder eine Katze findet, kann ein Foto über die Website per WhatsApp übermitteln. Die KI vergleicht das Bild mit registrierten vermissten Tieren und hilft dabei, mögliche Übereinstimmungen zu erkennen. Der Suchservice ist für Finder kostenlos.
Damit die Suche im Ernstfall helfen kann, sollten Tierhalter ihre Tiere vorsorglich bei Mascotafind registrieren. Der Jahresbeitrag beträgt 10 € pro Tier. Weitere Informationen und Registrierung: www.mascotafind.es

JAMES RIZZI 3-D-GRAFIK

„Let's Get Lost at Coney Island" (1991), handsigniert, nummeriert 136/350, in sehr gutem Zustand, an Liebhaber zu verkaufen. Weitere Informationen auf Anfrage über: anzeigen@mallorca-resident.com, Chiffre: MR8751126



CochesMallorca.com

By AutocasionMallorca®

Kostenloses Magazin



PEUGEOT EXPERT 1.5 120CV

2019 I 17900 €



CITROEN C3 AIRCROSS FEEL P

2023 I 12500 €



PEUGEOT EXPERT STANDAR

2020 I 15900 €



OPEL COMBO CARGO EXPRESS 6

2022 I 10900 €



PEUGEOT 2008 ACTIVE 110CV

2021 I 13900 €



BMW 118I 1.5 136CV

2024 I 22900 €



NISSAN QASHQAI 1.2 115CV

2017 I 13900 €



OPEL CORSA 1.4 90CV

2018 I 7900 €



FORD C-MAX TITANIUM 125CV

2017 I 9900 €



PEUGEOT RIFTER ALLURE 100C

2018 I 13900 €



*SUZUKI IGNIS 1.2 GLX 90CV

2018 I 12500 €



*NISSAN NOTE 5P. 1.4 VISIA

2008 I 7299 €



*KIA STONIC 1.0 T-GDI 74KW

2020 I 12900 €



*MITSUBISHI ASX 160 MPI MO

2019 I 13900 €



*LAND ROVER RANGE ROVER EV

2015 I 13900 €



*TOYOTA YARIS 100 ACTIVE

2012 I 10800 €



*HYUNDAI I20 1.2 MPI ESSEN

2022 I 10800 €



*NISSAN MICRA IG-T 68 KW (

2021 I 13900 €



*KIA RIO 1.2 CVVT 62KW (84

2018 I 11500 €



*FORD C-MAX 1.5 TDCI 120CV

2015 I 7500 €



OPEL COMBO 1.5 VAN 100CV

2021 I 10900 €



RENAULT MEGANE 1.2 LIFE

2017 I 10900 €



OPEL COMBO LIFE COMBO LIFE

2022 I 14500 €



PEUGEOT 308 STYLE 120CV

2016 I 8900 €



FORD TRANSIT 2.0 130CV

2019 I 16900 €



RENAULT CLIO LIMITED 75CV

2013 I 7900 €



CITROEN DS3 1.6 100CV

2017 I 9900 €



FORD C-MAX TREND 125CV

2015 I 8500 €



RENAULT ESPACE LIFE ENERGY

2016 I 14500 €



DACIA SANDERO 1.0 90CV

2022 I 11500 €

Nachhaltige Waldbewirtschaftung

Since 2005

Entdecken Sie mehr Autos auf cochesmallorca.com

Kontaktieren Sie den Anbieter direkt

Auto kaufen · Verkaufen · mieten

Comprar coche · vender · alquilar

CochesMallorca.com

By AutocasionMallorca®

Kostenloses Magazin



RENAULT CLIO 1.0 TCE ZEN

2022 I 12995 €



KIA PICANTO Q.0 DPI CONCEP

2021 I 8999 €



HYUNDAI I20 1.2 KLASS 84CV

2021 I 12995 €



TOYOTA C-HR 1.8HBHYBRID AC

2022 I 23900 €



TOYOTA YARIS 1.5 DUAL VVT

2021 I 14500 €



RENAULT CAPTUR E TECH EVOL

2022 I 16900 €



SEAT IBIZA 1.0 MPI EVO S&S

2022 I 12900 €



TOYOTA YARIS 1.5 HYBRID AC

2017 I 11995 €



SEAT IBIZA 1.0 TSI XL PLUS

2022 I 13900 €



HYUNDAI KONA 1.0 TGDI

2020 I 13900 €



FIAT 500 L 1.3 MT JET POP

2018 I 9900 €



KIA CEED 1.0 TGDI DRIVE

2023 I 14995 €



DACIA JOGGER 1.0 TCE EXTRE

2023 I 15995 €



TOYOTA YARIS 1.5 HYBRID AC

2017 I 13500 €



LIGIER JS50 SELECT CONFORT

2026 I 18589 €



TOYOTA MR2 1.8 CABRIO

2002 I 12900 €



MAZDA CX-3 2.0 G ZENITH

2019 I 15900 €



FIAT PANDA 1.0 71CV

2023 I 9995 €



NISSAN JUKE ,1.2 ACENTA

2015 I 9999 €



DACIA SANDERO 1.0 CONFORT

2021 I 13995 €



FIAT PANDA 1.0 70CV

2023 I 9995 €



TOYOTA C-HR 1.8H HYBRID AD

2022 I 22900 €



PEUGEOT 108 1.0 VTI 72CV C

2018 I 9990 €



LIGIER JS50 ELITE CONFORT

2026 I 20889 €



AUDI A1 SPORTBACK 1.4TFSI

2018 I 15995 €



LIGIER JS50 ULTIMATE

2026 I 21790 €



LIGIER JS50 ULTIMATE

2026 I 21790 €



FIAT 500 1.0 HYBRID MONOTR

2023 I 10995 €



TOYOTA AYGO 1.0 PLAY 72CV

2022 I 12995 €



VOLKSWAGEN T-CROSS 1.0 TSI

2023 I 15995 €

Nachhaltige Waldbewirtschaftung

Since 2005

Entdecken Sie mehr Autos auf cochesmallorca.com

Kontaktieren Sie den Anbieter direkt



Der Schrecken von Fartàritx

In den tiefsten Winternächten von Fartàritx genügte ein weißer Fleck am Ende einer Gasse, und schon wurden Türen verriegelt, Fensterläden geschlossen und Gebete gemurmelt. Denn draußen konnte die „Por de Fartàritx“ warten: der Schrecken von Fartàritx.

Diese Gestalt, die da durch das Mühlenviertel von Manacor spukte, hat laut Überlieferung besonders Frauen Furcht eingeflößt und unartige Kinder zur Vernunft gebracht.

Schon ihr Name verrät, dass es weniger um eine bestimmte Person als um ein Gefühl ging: „Por“ bedeutet auf Katalanisch Angst oder Schrecken. Die Gestalt gab dem Unbehagen eine sichtbare Form – und jedem unerklärlichen Geräusch in der Dunkelheit einen möglichen Urheber.

Wie sie aussah, wusste jeder ein wenig anders. Manche beschrieben einen in Lumpen gehüllten Geist, andere eine hochgewachsene Figur unter einem weißen Laken, eine jener mallorquinischen „bubotes“, die nachts durch Erzählungen und dunkle Straßen geisterten. Ihr Gesicht soll dem eines Esels geglichen haben; aus ihren Haaren, so schworen andere, seien Funken gestoben. Stets verlief die Begegnung ähnlich: Die Erscheinung stand plötzlich da, starrte ihr Opfer an und wartete. Sobald jemand schrie, hob sie die Arme und verschwand mit erstaunlicher Geschwindigkeit, ohne Fußspur, ohne Rascheln, ohne Erklärung.

Besonders häufig zeigte sie sich angeblich rund um religiöse Feiertage. Das machte die Sache nicht beruhigender. In einer Zeit, in der Hexerei, Verwünschungen, Hölle und Teufel zum festen Vorrat der Angst gehörten, suchten die Bewohner eine übernatürliche Erklärung. War die Por die ruhelose Seele eines von der Inquisition Verurteilten? Oder der Geist einer Frau aus Fartàritx, die als Jüdin verbrannt worden war? Je schrecklicher die Vermutung, desto bereitwilliger wurde sie weitererzählt.

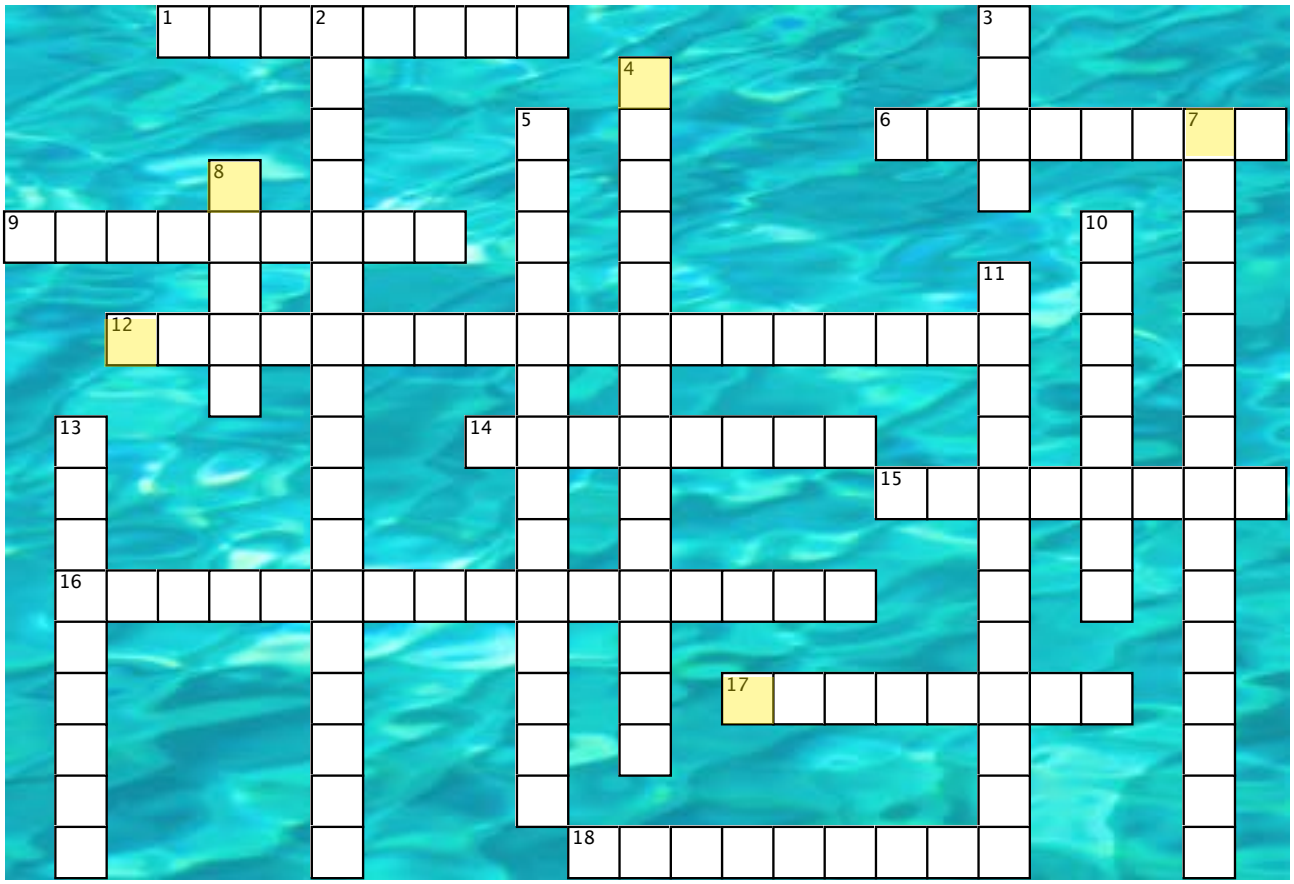
Auch in der Kindererziehung erwies sich das Gespenst als ausgesprochen nützlich. Wer nicht gehorchte, dem wurde angekündigt, die Por werde kommen, ein Loch graben und ihn darin verscharren. Gegen eine solche Aussicht wirkten selbst frühes Zubettgehen und ein aufgegessener Teller vermutlich wie das kleinere Übel.

Hinter dem Spuk könnte jedoch ein sehr irdischer Mann gesteckt haben. Die Volkskundler Antoni Gomila und Albert Carvajal brachten die Erscheinung mit einem gewissen Pere-Joan in Verbindung, der um die Wende vom 18. zum 19. Jahrhundert gelebt haben soll. Offenbar fiel er durch ungewöhnliches Verhalten auf und verstand es, die Ängste seiner Mitmenschen für seine nächtlichen Auftritte zu nutzen. Dass die Erscheinungen nach seinem Tod aufhörten, spricht zumindest gegen eine besonders ausdauernde ruhelose Seele. Um 1820 wurde in Manacor zudem eine regelmäßige Nachtwache eingerichtet – ein Hinweis darauf, dass hinter manchem Gespenst eher ein Sicherheitsproblem als ein Fluch vermutet wurde.

Das Stadtviertel Fartàritx war mit seinem Schrecken nicht allein. In Manacor kannte man auch noch andere Gestalten: die Por de s’Antigor, die Ratsherren erschreckte und an Zisternen rüttelte, sowie die Por del Tren, hinter der ein Kutscher gesteckt haben soll, dessen Arbeit durch die Eisenbahn bedroht war. Die Por de sa Moladora wiederum entpuppte sich angeblich als liebeskranke Frau, die der neuen Partnerin ihres früheren Geliebten Angst einjagen wollte. Weiße Laken waren offenbar nicht nur für Geister praktisch.

Die Por de Fartàritx aber blieb die berühmteste. Vielleicht lag es am Eselgesicht, vielleicht an den Funken im Haar – oder an Pere-Joan, der genau wusste, wie schnell in einer kalten Winternacht aus einem Menschen ein Gespenst werden konnte. ◂

Text: Christiane Sternberg, Illustration: KI-Redaktion



Waagerecht

1. Welche Pflanze wird auf der gleichnamigen Farm bei Santa Margalida angebaut?
6. Name der Käserei in Manacor
9. Name der Stiftung, die Second-Hand-Warenhäuser auf Mallorca betreibt
12. Leiterin des Eisenbahnmuseums in Son Carrió
14. Apotheke (span.)
15. Welcher Schauspieler drehte in Cala Figuera eine Bierwerbung?
16. Theater- und Konzerthaus in Cala Millor
17. Der zweitschönste Friedhof von Spanien liegt in …
18. Bogenförmige Wandnische

Senkrecht

2. An welcher Kunstschule studierte Sebastián Riera?
3. Mallorquinische Pizza (belegter Blechkuchen)
4. Wer baute die letzte Gitarre für Paco de Lucía?
5. Wie heißt das Gespenst, das im Mühlenviertel von Manacor sein Unwesen trieb?
7. Wie heißt der Eintrag im kommunalen Einwohnerregister?
8. Traditionelle hölzerne Truhe
10. Beliebter Rad- und Wanderweg zwischen Manacor und Artà?
11. Autochtone Ziegenrasse (ohne Umlaut)
13. Von wem stammt der ursprüngliche Entwurf für das Monument auf dem Puig de Sant Salvador?

LÖSUNGSWORT

So lautete unser Lösungswort im Oktober:

T	R	E	U	E

GEWINNER

Das Team des „Mallorca Resident“ gratuliert **Caroline Schlaupe,** Gewinnerin des Gutscheins für das Restaurant Fonoll Marí in Artà.



Gewinnen Sie zwei Freikarten für das Weihnachts-Special des Paco de Lucia Festival in Palma am 13.12. Las Migas, eine der international erfolgreichsten Flamenco-Formationen, tritt gemeinsam mit der mallorquinischen Sängerin María Hein auf.

Einsendeschluss: 20. November 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 losen wir einen Namen aus. Die Gewinnerin oder der Gewinner erhält die Benachrichtigung per WhatsApp.



WIDDER
(21. März – 19. April)

Im November gehst du überlegter vor und erkennst auf einmal, dass nicht jede Situation sofort geklärt werden muss. Eine Person aus deinem Umfeld bringt eine neue Sicht ein, die du zumindest anhören solltest. In einer Beziehung sorgt das für mehr Ausgleich.
Glückszahl: 21



STIER
(20. April – 20. Mai)

Jetzt zeigt sich, wie wichtig Beständigkeit für dich ist, denn die Situation gleicht einer Belastungsprobe. Eine nahestehende Person gibt dir unerwartet Halt. In der Beziehung entsteht Ruhe, weil du dich nicht ständig erklären musst und dich auf das Wesentliche konzentrierst.
Glückszahl: 33



ZWILLINGE
(21. Mai – 20. Juni)

Im November entstehen ganz zwanglos Gespräche, die dich gedanklich weiterbringen, auch wenn sie zunächst ungewohnt wirken. Ein bestimmter Mensch stellt die richtigen Fragen. In der näheren Umgebung sorgt das für mehr Klarheit.
Glückszahl: 10



KREBS
(21. Juni – 22. Juli)

In diesem Monat findest du die Ruhe, bewusster auf dein Umfeld zu reagieren. So erkennst du schneller, wann es sinnvoll ist, sich rauszuhalten oder einzumischen. Eine Begegnung bringt Ruhe in eine alte Sache. Der Beziehung tut das erstaunlich gut.
Glückszahl: 25



LÖWE
(23. Juli – 22. August)

Mit etwas Abstand nimmst du deutlicher wahr, wie dein Verhalten auf andere Menschen wirkt. Eine bestimmte Person reagiert ganz anders als erwartet. In einer alten Freundschaft wird es Zeit, offener zu kommunizieren und Missverständnisse zu vermeiden.
Glückszahl: 14



JUNGFRAU
(23. August – 22. September)

Im November findest du Zeit, deine Gedanken neu zu ordnen. Überraschende Änderungen musst du nicht fürchten, doch es lohnt sich, bestehende Situationen einmal aus einem anderen Blickwinkel zu betrachten. Das bringt neue Einsichten.
Glückszahl: 31



WAAGE
(23. September – 22. Oktober)

In diesem Monat fordern zwei wichtige Situationen klare Entscheidungen. Auch wenn du es lange herausgezögert hast, ist jetzt die Zeit für verlässliche Absprachen. Wenn sich daraus eine finanziell günstige Gelegenheit ergibt, solltest du unter Vorbehalt zugreifen.
Glückszahl: 7



SKORPION
(23. Oktober – 21. November)

Auf einmal lichten sich die Nebel und du erkennst glasklar, wem du dein Vertrauen schenken kannst. Eine ungewohnte Reaktion aus deiner Familie bringt dich dazu, deine Absichten neu zu bewerten. In der Beziehung hilft Ehrlichkeit, um Unsicherheiten zu klären.
Glückszahl: 18



SCHÜTZE
(22. November – 21. Dezember)

In diesem Monat wächst dein Wunsch nach Eigenständigkeit weiter. Es war einfach zuviel in letzter Zeit. Du merkst, dass dir Abstand guttut, auch wenn deine Motive nicht einfach zu erklären sind. Versuche trotzdem, den Pfad der Verständigung nicht leichtfertig zu verlassen.
Glückszahl: 27



STEINBOCK
(22. Dezember – 19. Januar)

Du wolltest es nicht wahrhaben, dass Struktur dir Sicherheit gibt. Aber jetzt erfährst du es anhand einer unbedeutenden Kleinigkeit. Eine liebe Person unterstützt dich dabei. Du erkennst, dass klare Abläufe langfristig entlasten.
Glückszahl: 4



WASSERMANN
(20. Januar – 18. Februar)

Wenn du jetzt deine Prioritäten neu sortierst, wirst du erkennen, dass nicht jede genial erscheinende Idee umgesetzt werden muss. Gespräche helfen dir, auf die richtige Spur zu kommen. In der Liebe erlaube dir ein wenig mehr Leidenschaft.
Glückszahl: 22



FISCHE
(19. Februar – 20. März)

Im November reagierst du bewusster auf dein Umfeld und lässt dich weniger verunsichern. Ein großer Schritt für dich! Wenn du jetzt auch noch in Gelddingen für Klarheit sorgen willst, vertraue dich bewährten Mustern an.
Glückszahl: 30

Restaurante Maritimo

Lieblingsgerichte im November

Im November stimmen wir uns im Marítimo schon ein bisschen auf den Winter ein – auch wenn das Meer vor der Terrasse noch immer in der Sonne glitzert. Auf der Sonderkarte stehen die geröstete Aubergine nach persischer Art und zarte neuseeländische Lammhaxe mit duftendem Safranreis. Deftig wird es mit klassischen Rinderrouladen, Klößen und Rotkohl oder mit traditionellem Grünkohl, angerichtet mit Mettwurst und Bauchspeck. Zum süßen Abschluss lockt fluffiger Kaiserschmarrn mit Apfelmus. Auf der festen Karte bleibt das beliebte neuseeländische Rinderfilet ein



Favorit. Für wohlige Wärme von innen sorgt unser hausgemachter Glühwein. Für unsere Gäste, die lieber draußen sitzen möchten, machen Terrassenheizer und kuschelige Decken auch kühlere Novemberabende angenehm – beste Voraussetzungen, um den lauschigen Abend unter freiem Himmel noch ein wenig länger auszukosten. ◂



Dein Platz am Meer

RESTAURANTE MARITIMO

S'Illot
Paseo de Neptuno 17

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

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





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

Wir realisieren Ihr Buch

* Ghostwriting
* Lektorat
* Grafik
* Druck

VIDALUZ

www.ediciones-vidaluz.com