

A scenic view of Mallorca from a stone balcony. The balcony features two large, ornate stone columns supporting a semi-circular archway. In the foreground, a round table with a blue and white mosaic top sits on the balcony. The background shows a lush green landscape with hills and a clear blue sky with scattered clouds. The overall atmosphere is bright and sunny.

ALEXANDRA KILIAN
ALEXANDRA MASCHEWSKI

MALLORCA

für
Fortgeschrittene

FOTOGRAFIE
AMIN AKHTAR

Styria
LIFE TRAVEL



10

PALMA

Patrizier, Party und Boheme

28

VON PORTALS BIS PEGUERA

Lifestyle, Sport und Stil in Südwest

38

VON ANDRATX BIS BANYALBUFAR

Von Machern in Mutter Natur

46

VON VALLDEMOSSA BIS DEIÀ

Licht, Leute, Lebenskünstler

56

DAS TAL VON SÓLLER

Goldene Zeiten und Seiten

64

DER INNERE WESTEN

Stille Grandezza

74

VON SANTA MARIA DEL CAMÍ BIS ALARÓ

Seele, Wein und Slow-Life-Luxus

84

VON CAMPANET BIS POLLENÇA

Bienen, Stars und starke Frauen

94

ALCÚDIA UND PLATJA DE MURO

Lebendige Historie

104

SÜDLICHE BUCHT VON ALCÚDIA

Fernab der Touristenhochburgen

112

ARTÀ

Zurückhaltende Schönheit

126

ZWISCHEN CALA RAJADA UND SON SERVERA

Langlebige Kunst statt langer Partynächte

136

DIE OSTKÜSTE ENTLANG RICHTUNG SÜDEN

Verborgene Höhlen, schaukelnde Boote
und echtes Landleben

146

SANTANYÍ

Der Liebling im Süden

154

ES TRENC

Rückbesinnung auf die Natur

162

RUND UM MANACOR

Im Herzen der Insel

172

TOP TEN



STRÄNDE UND BUCHTEN

AUSSICHTSPUNKTE

WANDERUNGEN

SPORT

FAMILIE

MUSEEN UND AUSSTELLUNGEN

ANDENKEN

FEIERTAGE UND FESTIVALS

CHIRINGUITOS

RESTAURANTS

ROOFTOP-BARS

FRÜHSTÜCKEN

HOTELS

SHOPS

WOCHENMÄRKTE

206

Literatur und
Quellen

207

Autorinnen und Fotograf



PALMA

**PATRIZIER, PARTY
UND BOHEME**

Ein niedriger, breiter Torbogen, direkt an der Plaça de Santa Eulàlia, dezent mit der Nummer „2“ in Stein dekoriert. Dahinter ein Vorraum, Beige an der Wand, Naturstein auf dem Boden sowie eine Tür aus Holz, an der ein kleiner, goldener Knauf steckt. Sonst nichts, nur schlicht. Sie führt zum ersten und einzigen Private-Members-Club Mallorcas. Wo sich der Entrepreneur mit der Designerin den Schreibtisch teilt, der Influencer mit der Maklerin den Personal Trainer im Gym und der Galerist mit dem Direktor der größten Bank Spaniens im Clubrestaurant isst. À la „Soho House“. Erst im Januar 2024 haben Anna Karlen und Pablo Sánchez das „Làlia“ eröffnet, ein schwedisch-chilenisches Pärchen, sie aus dem Marketing, er war Banker, Manager. Mit ihren Kindern sind sie nach Mallorca gezogen, zu den 200 Gründungsmitgliedern ihres Clubs gehört schon jetzt die Crème de la Bohème. Die Palma und Mallorca gemeinsam mit der jungen Generation von Mallorquinern neu denkt; und frische Impulse aus der jeweiligen Heimat wie Schweden, Frankreich, Südamerika, den USA, Deutschland und England mitbringt – was zu einer unschlagbar fantastisch-eklektischen Mischung aus lokaler Historie, Menschen und Produkten gepaart mit respektvoller, visionärer und global denkender Energie der Immigranten führt.

Es hat ein Wandel stattgefunden in den letzten fünf Jahren. Die Direktflüge aus den USA, das erhöhte Sicherheitsaufkommen an Ballermann und Magaluf, die Hotellizenzen, die fast ausschließlich an Projektentwickler vergeben werden, die einen der Altstadtpaläste originalgetreu renovieren und in ein Fünfsterne-Boutiquehotel verwandeln – das sind keine Zufälle. Daran hat der halb privat geführte Touristenverband gearbeitet. 13 Millionen Menschen besuchen jährlich Mallorca, 13-mal mehr, als die Insel Einwohner hat. Mehr wird sie nicht empfangen können. Es braucht Qualitäts- statt Massentourismus. In Palma, dem kulturellen Zentrum des neuen Mallorca, ist dieser Gedanke bereits Wirklichkeit. Der mediterrane Charme der Stadt, ihre Lage und Vielfalt machen die Mini-Metropole am Meer zum Must-see und Must-be. Historie und Architektur, Kunst und Veranstaltungen, Shops und Restaurants, Hotels und Vergnügen sind Teil einer DNA, die auf solch hohem Niveau derart konzentriert selten zu finden ist. Palma und seine Macher sind ein Open-Air-Museum der besonderen Art, das es zu entdecken gilt.

DAS NEUE GALERIENVIERTEL

Eben noch stand er vor dem Werk von Max Patté in der „Exhibition“-Galerie, in ein Gespräch vertieft. Dann war er plötzlich gegenüber zu sehen, durch die raumhohen Fenster der „Gallery Red“. Zwei Minuten später tippt er auf die seltene Sneaker-Kollektion des „Gallery Red Concept Stores“ in der Mitte der Plaça de Frédéric Chopin, immer mit einem Lächeln im Gesicht. Drew M. Aaron bewegt sich kaum spürbar, elegant zwischen seinen Standorten und Kunden hin und her. Besonders zur „Nit de l'Art“, der Nacht der Kunst, die jedes Jahr im September in den über 40 Galerien Palmas stattfindet. Seitdem Drew auf der Insel lebt, haben sich Spektrum und Dynamik dieser sowie der Szene insgesamt gewandelt. Der US-amerikanische Kunstmäzen, aus einer Papierdynastie in Philadelphia stammend, kam vor rund sieben Jahren aus New York nach Mallorca.

Er gründete die Hypothekenberatungsfirma Lionsgate Capital, heute die größte Finanzierungsfirma auf den Balearen und in Südspanien, und eröffnete 2017 die „Gallery Red“. Obwohl er hier ursprünglich mit seiner Frau, Topmodel Hana Soukupová, und den drei Kindern nach einem bewegten Leben in New York zur Ruhe finden wollte. Sein Tatendrang, das Gespür für Kunst, seine 3.000 Werke umfassende Sammlung, seine Liebe zu Kauf und Verkauf gewährten ihm keinen Halt. Mit der „Gallery Red“, der am schnellsten wachsenden Galerie Spaniens, bot er erstmals eine faszinierende, einzigartige Mischung aus den angesagtesten Künstlern des vergangenen Jahrhunderts – Warhol, Basquiat, Koons, Richter, Hirst – mit aufstrebenden, nationalen Talenten – Toni Garau, Andrea Torres, Rubén



DER US-AMERIKANER DREW M. AARON IN SEINER „EXHIBITION BY GALLERY RED“

Martín de Lucas, Lidia Masllorens. Diese Mischung, das Laute, Kühne, das war neu in der etablierten Kunstszene der Stadt. Es folgten die „Soho Gallery“ gegenüber, voll extravaganter, zeitgenössischer Street- und Pop-Art-Werke à la David LaChapelle, Banksy und Sol Felpeto. Dann das „Café Red“, die „Exhibition by Gallery Red“, der Design-Showroom, der „Gallery Red Concept Store“, das „Art Loft by Gallery Red“, der „Gallery Red Frame Shop“ und der Luxusaccessoire-Store „Rouge“ mit Handtaschen- und Uhren-Unikaten aus dem Hause Hermès, Chanel, Rolex und Louis Vuitton. Ganz neu sind ein 400 Quadratmeter großer Kunstraum auf zwei Etagen namens „Gallery Red Square“ und die „Gallery Red Downtown“. Hier ist ein ganzer Stadtteil entstanden, den inzwischen auch weitere Investoren entdeckt haben. Die Schweden von „Palma Bread“, die Mallorquiner der Meliá-Hotels, die hier gerade an einer Fünfsterne-Boutique-Version arbeiten sowie die „Homerun“-Broker vom Festland. Eine Immobilienagentur aus Marbella, die derzeit Protagonist einer ersten exklusiven Europa-Version des Netflix-Quotenerfolgs „Selling Sunset“ aus Los Angeles ist und diesen in der zweiten Staffel in ihr erstes Büro auf Mallorca führen wird.

Und Drew? Hat zusätzlich zu all seinen Objekten auf der Plaça Chopin noch vier Dauerausstellungen in den Privatjet-Lounges von Mallorca, Ibiza, Barcelona und Madrid, Ausstellungen in mehreren Privathäusern auf der ganzen Insel, dem „Belmond La Residencia“, „The St. Regis Mardavall Mallorca Resort“, und zwei private Ausstellungsräume in Son Vida und Alaró sowie die VIP-Flughafenlounges am Flughafen Palma. „Wir wachsen schneller als erwartet“, sagt er. Und dann ist er auch schon wieder weg, verschwunden in der Menge der Gäste der „Nit de l'Art“, mit einem Lächeln im Gesicht.

TIPPS

ESSEN

GUÉTHARY

Stern-Ambitionen an der Playa de Palma: Das vom Michelin ausgezeichnete Grillrestaurant „Elkano“ aus dem Baskenland hat neuerdings einen Ableger in Mallorca, am Ende des „Iberostar Playa de Palma“. Hummerkopf, Seegurke, weiße Garnelen – minimalistisches Fine Dining mit Fokus auf Fisch und Meeresfrüchte.

guethary.es

DE TOKIO A LIMA

Japanisch-peruanisch-mediterrane Aromen und Zutaten, fein differenziert und genial kombiniert, landen hier auf den Tischen auf der Terrasse des „Ca'n Alomar“ mit Blick auf den schönsten Boulevard der Stadt, den Passeig des Born. Besonders gut: Gazpacho und Ceviche. Adults only.

detokioalima.com



STAGIER BAR

In diesem kleinen Restaurant in Santa Catalina wirken Chef Joel und Gastgeberin Andrea in perfekter Gastro-Symbiose. Es gibt Tapas mit lateinamerikanischem Twist wie Jakobsmuschel mit Chimichurri und Rocoto-Butter, dazu gute Drinks und hippe Atmosphäre.

stagierbar.com

LA MALVASÍA

Perfekt für Businesslunch oder Familiendinner mitten auf der bei Palmesanern beliebten Plaça del Mercat. Auf die Teller kommen mallorquinische Tapas, Gemüse, Salate, Pasta, Fisch, Miniburger und Secreto-Iberico-Tapas zum Teilen – sowie eigener La-Malvasía-Wein.

lamalvasiamallorca.com

SIMPLY SON BRAHO

Direkt von der Farm in Alaró und anderen Bioproduzenten aus Mallorca stammt ein Großteil der Produkte dieses Deli mit viel Platz zum Arbeiten, Freundetreffen und Genießen. Diverse Salate, Quiches und Suppen, Currys, Brote, Kuchen – alles durchweg schmackhaft und frisch zubereitet.

simplysonbraho.com

SA PLACETA

Auf einem der ruhigsten Plätze inmitten Palmas findet sich diese unprätentiös stimmungsvolle Restaurantterrasse mit Zero-Kilometer-Küche im Ottolenghi-Stil wie Reis mit Sobrasada und Tintenfisch oder Biolamm mit Pastinaken. Besonderer Fokus auf Naturweine.

saplaceta.com

BADAL CORNER

Die besten Burger der Insel gibt es bei „Badal Corner“ am Mercat de l’Olivar. Großartig in Geschmack und Textur. Etwa der „Unsomni blau“ – Rindspatty mit Gorgonzola, Balsamico-Früchten, Bacon, Senfcreme, Rucola und Walnusskrokant. Vegane und Spezial-Optionen mit Wagyu-Fleisch aus Santa Maria del Camí.

badalcorner.com

URBÀ

Das Bistro des „El Llorenç Parc de la Mar“ bietet beste Blicke von der Dachterrasse auf die Bucht von Palma sowie geniale Teller zum Teilen wie gegrillten Oktopus mit Artischocken und Ras-el-Hanout-Butter oder Kaninchen-Zwiebel-Sandwich mit Kimchi-Mayonnaise.

restauranturba.com

FERA

Den romantischsten Garten Palmas sowie exzellent kuratierte Kunst bietet das „Fera“. Das Inhaberpaar Levy sorgt für Atmosphäre und Interieur, Partner und Chef Simon Petutschnig vereint gekonnt lokale Produkte mit asiatischen Aromen.

ferapalma.com

LA ROSA VERMUTERIA

Über 20 Sorten Wermut, dazu Tapas vom Feinsten und edle Fischkonserven vom Festland: Im „La Rosa Vermuteria“ herrschen authentische, spanische Küche sowie viel Stimmung und Herzlichkeit. Unbedingt reservieren.

larosavermuteria.com

SCHLAFEN

NOBIS HOTEL

Die Geschichte des maurischen Palastes, den sich die schwedische Hotelgruppe als zweiten Sitz in Palma ausgesucht hat, reicht bis ins 12. Jahrhundert zurück. Wingårdhs innen und Jordi Herrero und Eduardo Garcia Acuna außen haben 37 Zimmer, Sonnenterrasse, Spa, Restaurant „Noi“ und Bar gestaltet.

nobishotel.es



SÜDLICHE BUCHT VON ALCÚDIA

**FERNAB DER
TOURISTENHOCHBURGEN**

Macht man sich von Artà aus auf den Weg nach Son Serra de Marina, kommt man am historischen Landgut Son Serra vorbei. Dort, wo der Kirchturm von Sant Joan Baptista über den Bäumen hervorlugt, befindet sich gewissermaßen das alte „Dorf“, auf dessen riesigem Gelände ab den 1950er-Jahren ein Teil des schachbrettartig angelegten Küstenortes entstanden ist. Fährt man dann zum ersten Mal durch die geraden Straßen von Son Serra de Marina, vorbei an ein- und zweigeschoßigen Häusern, in denen noch immer hauptsächlich spanische „Zweithausbesitzer“ ihre Ferien verbringen, mag man zunächst irritiert sein. Weil die Atmosphäre irgendwie artifiziell ist mit der modernen Architektur. Aber auch, weil es so viel ruhiger ist als in klassischen Urlaubsorten. In Son Serra de Marina trifft man auf entspannte Menschen wie Mateo Porras Sagrera, der die Surfschule „Offshore“ leitet. Auf der Suche nach der perfekten Welle ist Mateo viel durch die Welt gereist – und trotzdem immer wieder zurückgekehrt. Wenn die Dünung gut ist, sieht man Wellenreiter, die sich an ihren Autos den Neo überziehen. Und bei Badewetter versammeln sich am Strand von Sa Canova Menschen, die die wilde, geschützte Dünenlandschaft im Rücken ebenso lieben wie den weiten Blick in Richtung Cap Farrutx.

DIE TOTENSTADT AM MEER

Man muss kein geübter Wanderer sein, um einen der drei unterschiedlich langen Pfade zu wählen, die von der historischen Finca Son Real – heute im Besitz der Regierung und Museum – in Richtung der Nekropole am Meer führen. Mit Kindern sei eine der beiden kürzeren Routen empfohlen, die eher einem Spaziergang gleicht – vorbei an Schafen und putzigen schwarzen Schweinen, an würziger Macchia, Kiefern und Olivenbäumen. Wenn hinter all dem Grün das tiefe Blau des Meeres auftaucht, dann ist auch die prähistorische Totenstadt auf der Landzunge „Punta dels Fenicis“ nicht mehr weit. Mit der Hilfe von Informationstafeln lässt sich das Gräberfeld erkunden, das zwischen 700 und 200 v. Chr. genutzt wurde und dessen archäologische Erschließung erst Mitte des 20. Jahrhunderts begann. Etwas mehr als 100 Grabstätten – je nach Entstehungszeitraum mal rund, mal hufeisenförmig, mal rechteckig aus Sandstein gebaut – sind den Einwirkungen des Meeres zum Trotz erhalten geblieben. An diesem eindrucksvollen Ort wurden Überreste von mehr als 300 Menschen gefunden, die nach ihrem Tod zumeist in Fötusstellung beerdigt wurden. Grabbeigaben wie Waffen und Schmuck finden sich heute im „Museu Monogràfic de Pollència“ in Alcúdia. Nach dieser Reise in die Vergangenheit folgt man mit etwas Ausdauer der Küste ganz bis nach Son Serra de Marina. Oder spaziert zumindest ein kleines Stück am Wasser entlang, vorbei an den markanten Obelissen mit der roten Spitze, die einst als Peiltürme von der spanischen Marine errichtet wurden. Insgesamt finden sich davon 28 im Abstand von je 200 Metern hier an der Nordküste. Auf dem Weg zurück zur „Possessió“, zu der fast 400 Hektar Land gehören, entdeckt man noch das „Refugi de Son Real“, die „Schutzhütte“. Die einfache Unterkunft steht jenen offen, die wissen wollen, wie sich eine Nacht allein im Naturschutzgebiet so anfühlt.

de.balearsnatura.com



GRÄBERFELD AUF DER LANDZUNGE „PUNTA DELS FENICIS“



DIE NEOKLASSIZISTISCHE KLOSTERKAPELLE DER ERMITÀ DE BETLEM

AUF DEN SPUREN DER EINSIEDLER

In den Sommermonaten beginnt die Wanderung zur Ermità de Betlem idealerweise am Morgen, wenn es noch nicht zu heiß für den Aufstieg ist. Oder sie endet am Abend, wenn die glühende Sonne hinter dem Tramuntana-Gebirge versinkt. Vom Parkplatz kurz vor Betlem aus betrachtet, mag man nicht glauben, dass man für den Aufstieg von drei Kilometern nur knapp eine Stunde benötigt. Doch es stimmt – auch wenn man zwischendurch immer wieder haltmacht, um nach wild lebenden Ziegen Ausschau zu halten oder einen sehnsuchtsvollen Blick aufs Meer zu werfen. Angekommen bei der Lourdes-Grotte an der Quelle Font de s'Ermità, an der Durstige sich seit jeher mit kühlem Wasser laben, sind es dann nur noch fünf weitere Minuten zur Ermità. Von Artà aus ist die Einsiedelei, die sich oberhalb des alten moslemischen Landguts Binialgorfa erhebt, immer auch Anziehungspunkt für Radfahrer, denen Serpentinien und Steigung nichts ausmachen. Wie mag es gewesen sein, als vor mehr als 200 Jahren Baumaterialien auf Eseln zu dem Hochplateau rund 280 Meter über dem Meeresspiegel transportiert werden mussten? Ab 1805 lebten hier Eremiten, und erst 2010 endete die Tradition, als die allerletzten Einsiedler den friedvollen, aber abgelegenen Ort aus Altersgründen in Richtung Valldemossa verließen. Heute erblickt man am Ende der langen Zypressenallee vor dem Klosterkomplex vielleicht noch Mönche, die bloß temporär vor Ort sind, um Pilger und Besucher in Empfang zu nehmen. Als hätten sie die Frage geahnt, erklären sie, wie man zum Mirador gelangt, von wo aus man einen noch einmal anderen Blick auf die Bucht hat. Einkehr findet man in der neoklassizistischen Kapelle mit sehenswertem Altar und Fresken in der Kuppel, bevor es ausgeruht wieder hinabgeht. Noch heute fast dieselbe Aussicht vor Augen wie einst die ersten Eremiten.

SONNENUNTERGANG IN COLÒNIA DE SANT PERE

„Beschaulich“ ist das Wort, das einem in den Sinn kommt, wenn man an Colònia de Sant Pere denkt. Und das darf unbedingt als Kompliment verstanden werden. Die größte Sehenswürdigkeit des Ortes, der gerade am Wochenende beliebter Anziehungspunkt für Einheimische ist, und in dem auch viele Mallorquiner ein Feriendomizil besitzen? Der Sonnenuntergang. Man betrachtet ihn von den Terrassen der Restaurants „Sa Xarxa“ oder „Es Vivers“ aus. Bestaunt ihn auf einer Bank unter Tamarisken an der Uferpromenade. Oder man versinkt ganz in seinen Rottönen, nachdem man seinen Kindern den Gefallen getan hat, auf einen der steinernen „Vivers de la Colònia“ zu klettern. Was wie in den Fels gesetzte Bunker anmuten mag, waren in Wahrheit geschützte Fischteiche, in denen dank einströmenden Meerwassers sowohl der Fang als auch die Köder frisch gehalten werden konnten. Bei Tag wählen geschichtlich Interessierte den Küstenweg Richtung Betlem, um den Dolmen von S'Aigua Dolça anzuschauen: Die mehrere Tausend Jahre alte, unversehrte Grabkammer ist erst 1995 entdeckt worden. Selbst wenn die Zahl der Ferienhäuser und luxuriösen Villen, die hier zwischen Meer und den Serres de Llevant, zwischen Feldern mit Weinstöcken, Feigen- und Mandelbäumen gebaut werden, deutlich steigt, konnte das dem Charme der Gegend bislang wenig anhaben. Alles geht langsam seinen Gang. Und auch das ist gut.



BLICK VON DER PROMENADE AUF DIE BUCHT VON ALCÚDIA

TOP TEN



STRÄNDE UND BUCHTEN

CALA COMTESSA

Illetes

CALA DEIÀ

Deià

SANT VICENÇ

Pollença

COLL BAIX

Alcúdia

CALA MESQUIDA

Capdepera

CALA AGULLA

Cala Rajada

CALA MONDRAGÓ

Santanyí

CALA MÀRMOLS

Santanyí



ES TRENC

Campos

CALA PI

Llucmajor

FRÜHSTÜCKEN



EL PERRITO

Palma

Eins ihrer Brote backt Agustina Ballina selbst, den Rest der frischen Zutaten für ihr geniales Frühstück besorgt sie aus der Markthalle direkt gegenüber. Im „El Perrito“ gibt es Eierspeisen wie Eggs Royale mit Hollandaise, Frühstücksbowls und Balearisches wie Pa amb oli.

www.elperritocafe.com

BREENS DELI

Andratx

Fans veganer Köstlichkeiten werden fündig in „Breens Deli“, wo Rebecca und Max, die sich bei einem Praktikum in Hamburg kennengelernt haben, mit Banana Bread, Protein-Pancakes und Detox Bowl für einen gesunden Start in den Tag sorgen.

breensdeli.com

SURRY HILLS COFFEE

Palma

Buenos Aires, Miami und nun auch Mallorca. Die Macher des „Surry Hills“ bringen bekannt beste Bohnen und schmackhafte australische Brunchvariationen wie Pilz-Toastie oder Bacon- & Egg-Sandwich mit zumeist lokal-frischen Produkten in ihr Bistro in der Altstadt von Palma.

surryhillscoffee.com

CA'S PATRÓ MARCH

Deià

Bei der Location mit Traumblick über Meer, Tramuntana und Cala Deià ist Essen eigentlich zweitrangig (siehe Foto S. 194/195). Das typisch mallorquinische Frühstück im „Ca's Patró March“ mit Kaffee, Espresso, frisch gepresstem Orangensaft, Ensaimada oder Pa amb oli ist aber dennoch verlässlich gut.

caspatromarch.myrestoo.net

CAFÉ CANDELA

Felanitx

Herzhaft oder süß – beides funktioniert im „Café Candela“ in Felanitx, wo man bis 12 Uhr frühstücken kann. Übrigens auch Zeitgeistiges wie Naturjoghurt-Bowl mit Chiasamen oder Overnight Oats aus Hafer- und Dinkelflocken.

cafe-candela.es

VENT

Portixol

Zwischen den Fischerbuchten El Molinar und Portixol steht ein kleines Haus, in dem oben ein Yoga-Studio und unten ein Bistro mit Terrasse steckt. Im Angebot: All-Day-Brunch mit Tacos, Poke-Bowls und selbst gebackenes Brot mit Avocado, Schinken, Käse, Smoothies und frisch gepresste Säfte.

[@ventportixol](#)

MARICEL

Sant Agustin

Selbst das Frühstück ein Degustationsmenü: Das Restaurant des „Hotel Hospes Maricel y Spa“ wirbt mit dem „besten Frühstück der Welt“ – ein Erlebnis ist es auf jeden Fall. Am besten das Buffet auf der Hauptterrasse buchen. Mit einmaligem Blick und Köstlichkeiten wie Coca Mallorquina mit geröstetem Oktopus oder Rührei mit Schwein und Garnelen.

[hospes.com](#)

MISTRAL COFFEE HOUSE

Palma

Im „Mistral“ steht der selbst geröstete „Specialty Coffee“ im Fokus – Sorten wie „Tramuntana“ mit schokoladigen Noten. Im Coffee House lassen sich zu Espresso oder Filterkaffee auch Sauerteigbrot mit Avocado oder Granola ordern.

[mistralcoffee.com](#)



CAFÉ PARISIEN

Artà

Die Tische im verträumten Innenhof des „Café Parisien“ in Artà sind beliebt, und auch ein frühes Mahl mit Zimtschnecken oder Sandwich lässt sich in dieser Oase ganz wunderbar genießen. Mehr vom Treiben bekommt man auf einem der verschnörkelten Metallstühle vor dem Entrée mit.

[@cafeparisienarta](#)

CAPPUCCINO

Puerto Portals

Im Jachthafen von Portals befindet sich der beliebteste Spot der auf Mallorca gegründeten „Cappuccino“-Gruppe. Das Frühstück ist nicht ganz günstig, bietet aber vom Omelett bis zum griechischen Joghurt alles, was der Gast begehren mag – sowie herrliche Einblicke ins Zentrum des Show-Luxus.

[cappuccinograndcafe.es](#)

HOTELS

CAN SIMONETA

Canyamel

150.000 Quadratmeter groß ist das Land, auf dem die 140 Jahre alte Finca auf einem Hochplateau direkt am Meer liegt. Nur 26 Zimmer gibt es, dazu Fine-Dining-Restaurant, hoteleigene Jacht „Chriscraft 25“, zwei Pools und direkten Strandzugang. Spektakulär.

cansimoneta.com

CAN CERA

Palma

Per Klingel geht es in diesen Palast mit Kassettendecken und Kunst von Adriana Meunié und Jaume Roig. Mehrere Wohnzimmer, zwei Bars, ein Restaurant und nur 14 Zimmer, alle individuell groß, verleihen das Gefühl, in einem Private Members Club statt im Hotel gelandet zu sein.

cancerahotel.com



CAN FERRERETA

Santanyí

32 Zimmer, Spa, Gym, Bibliothek, zwei Restaurants und Pools finden sich in diesem Luxus-Retreat mitten in Santanyí. Das sich in einem mit Sorgfalt und gekonntem Minimalismus renovierten Haus einer Handelsfamilie aus dem 17. Jahrhundert befindet. Ab 14 Jahren.

hotelcanferrereta.com

BELMOND LA RESIDENCIA

Deià

Das 71 Zimmer große Haus mit Traumblicken auf Deià und die Tramuntana ist der Klassiker unter den Luxushotels. Viel Kunst, eine eigene Galerie und zwei Ateliers, drei Pools, Kids Club und herzlicher Service seit über 40 Jahren.

belmond.com

SON GENER

Son Servera

Der mallorquinische Architekt Toni Esteva hat mit seiner Frau Catín Canellas aus der einstigen Ölmühle ein kleines Boutiquehotel mit 15 Suiten, drei Pools, Spa und großem Garten geschaffen.

songener.com

DIE AUTORINNEN



© RICARDA SPIEGEL

Alexandra Kilian

ist studierte Historikerin, Germanistin und Politologin und hat für die *WELT/Welt am Sonntag* und *Berliner Morgenpost* als verantwortliche Redakteurin und Blattmacherin in Berlin gearbeitet. Seit 2020 lebt sie mit ihrem Mann und den zwei gemeinsamen Kindern zwischen London und Palma de Mallorca und schreibt als UK-, Portugal- und Spanien-Korrespondentin für *Feinschmecker*, *Salon*, *Robb Report*, *Wirtschaftswoche*, *Lafer*, *Foodie*, *Merian* und *Welt am Sonntag* über Reise, Food, Design, Kunst und Architektur.



© PICTUREPEOPLE

Alexandra Maschewski

studierte Germanistik, Jura und Japanologie in Hamburg und Bordeaux. Seitdem schrieb sie u. a. für *Welt am Sonntag*, *Die Stilisten*, *Hamburger Abendblatt*, *Merian Scout* sowie *AW Architektur & Wohnen* und verfasste Unternehmensporträts für namhafte Marken und junge Start-ups. Über Mallorca sagt sie: „Das Fundament meiner tiefen Verbundenheit sind glückliche Kindheitserinnerungen. Mittlerweile sind es die Begegnungen mit Menschen, die meinen Blick immer wieder aufs Neue für die Schönheit der Insel öffnen.“

DER FOTOGRAF



© ALEXANDRA KILIAN

Amin Akhtar

lebt als freiberuflicher Fotograf in Berlin. Nach mehreren Jahren beim Berliner Stadtmagazin *Zitty* wechselte er zu *WELT/Welt am Sonntag*, *Berliner Morgenpost* sowie *Spiegel*, *Stern*, *Burda*, *Bauer Media*, *Woman* und anderen. Neben Food und Architektur liegt sein Schwerpunkt bei Porträts.

MALLORCA ABSEITS DER MASSEN: DIE NEUE BOHEME DER BALEAREN

Es gibt sie noch: verborgene Wanderwege und einsame Buchten, stillen Luxus und Visionäre, die Besonderes schaffen und ihre Verbundenheit zur Insel mit Gleichgesinnten teilen – durch ein außergewöhnliches Kunstwerk, einzigartiges Design, ein kreatives Gericht oder bewusst nachhaltiges Leben. Entdecken Sie mit uns das neue, andere Mallorca.

ISBN 978-3-222-15735-4
WWW.STYRIABOOKS.AT

