June 6, 2025

DEM PARADIES SEHR NAHE AUF MALLORCA

SON NAAVA – Ein Ort, der nicht nur klingt wie ein Gedicht, sondern sich auch so anfühlt. Leiser Luxus & tiefe Werte – das ist die Welt von Ivan und Sheela Levy auf Mallorca. Lesen Sie hier meinen persönlichen Einblick in ein Leben zwischen Olivenbäumen, Design und bewusster Lebenskunst.

Text und Fotos von Antje-Katrin Schaniel – The Business Class Magazin. Es gibt Begegnungen, die in einem nachhallen – nicht durch Lautstärke, sondern durch Klarheit. Mein Besuch bei Ivan und Sheela Levy auf Mallorca war so eine Erfahrung. Was die beiden auf der Insel aufgebaut haben, ist weit mehr als eine beeindruckende Sammlung an Projekten. Es ist ein Lebensentwurf – durchdacht, achtsam, ästhetisch. Und zutiefst inspiriert von der Überzeugung, dass wahre Qualität immer aus Haltung entsteht.

Authentizität mit Weltläufigkeit, Genuss und Nachhaltigkeit, wahre Qualität – für das steht das Gastro-Universum der Levys bei jedem Venue. Abgerundet mit Sinn für Ästhetik, Tiefe und Verantwortung.

Versteckt in der sanften Hügellandschaft Mallorcas liegt die ***Finca Son Naava*** – ein Ort voller Ruhe, Schönheit und Kreativität. Hier leben Ivan Levy und seine Frau Sheela, eine begnadete Innenarchitektin, die das Anwesen mit viel Gespür für Ästhetik, Licht und Natur eingerichtet hat. Jedes Detail trägt ihre Handschrift – klar, elegant und dennoch tief verwurzelt in mediterraner Wärme.

Beim Duft von Rosmarin und frischgebackener Pizza, direkt aus dem Ofen und mit Hingabe von Ivan selbst zubereitet, erlebte ich etwas ganz Besonderes: Private Dining in seiner reinsten Form. Dazu ein Glas seines eigenen Weins – und das Gespräch floss wie der Wein selbst. Wir sprachen über das Leben, die Welt, Ideen, Träume.

Ivan Levy ist kein Mann, der stillsteht. Er denkt schnell, fühlt tief und hört wirklich zu. Während andere noch planen, hat er bereits ein neues Projekt im Kopf – oder gleich umgesetzt. Zwischen einem Olivenbaum und einer Bienenwabe entsteht bei ihm eine neue Marke, ein neues Konzept, eine neue Idee.

Natürlich stellte Ivan Levy auch Weine her – what else.

Montesion – Where Wine Meets Wonder. Ein heiliger Ort. Ein geheimer Ort. Ein ganz besonderer Moment. Gemeinsam mit Ivan Levy besuchte ich sein Herzensprojekt: das Weingut ***Montesion***. Eingebettet am Fusse des historischen Klosters von Porreres – einem Ort, der Spiritualität, Geschichte und Natur vereint – liegt ein Weinberg, der mehr als nur Reben trägt: Er erzählt Geschichten. Hier wachsen Pinot Noir, Viognier und Sauvignon Blanc – biodynamisch kultiviert, im Rhythmus des Mondes, tief verwurzelt im mineralischen Boden eines Ortes, der einst Pilger beherbergte und nun Weinträumer willkommen heisst.

Und dann ist da noch dieses versteckte Juwel: die kleine, charmante Finca Montesion. Noch im Dornröschenschlaf – doch nun exklusiv für euch geöffnet. Und zwar nur ein einziges Mal – schaut euch **die Box** hier unten an!

Und hier kommt unser spezielles Angebot:

ZWEI NÄCHTE. DREI TERMINE. ZWEI GÄSTE.

Erlebt ***Montesion***, wie ihn sonst niemand erlebt. **Das Angebot:** Zwei Übernachtungen in der privaten Finca Montesion. Der Weinkeller gehört euch: voll mit Ivan Levys edlen Tropfen. Dazu: Private Dining. Ein persönlicher Chef sorgt für kulinarische Magie rund um die Uhr. Absolute Ruhe. Absolute Exklusivität. Absolute Mallorca-Magie.

Die Termine:
3. **– 5. April 2026**
4. **– 12. April 2026**
5. **– 19. April 2026**

Nur für die drei Schnellsten der ***Businessclassmagazin.ch***-Leser. Spezialpreis: 5'500 Franken all inclusive. Ein Ort, wie geschaffen für Genussmenschen, Ästheten, Weinliebhaber und die, die sich (wieder) spüren wollen.

Jetzt reservieren – first come, first served!

info@montesionwineestate.com | www.montesionwineestate.com

YARA in Puerto Portals – der Place-to-be. Für alle, die sich Montesion nicht sichern konnten – oder einfach noch mehr Genuss erleben möchten halten die Levy's ***YARA*** bereit. Das ist eine der exklusivsten und stilvollsten Adressen Mallorcas. Ein Treffpunkt für Kosmopoliten, Geniesser, Kreative und die internationale High Society. Wer hier einkehrt, sucht nicht nur gutes Essen – sondern Atmosphäre, Stil, Erlebnis.

Das Setting? Direkt im luxuriösen Hafen von Puerto Portals, wo elegante Yachten schaukeln, Designerboutiquen glänzen und sich das Leben nach Champagner und Dolce Vita anfühlt. Das Interieur? Clean, urban, modern – mit warmen Akzenten, geschmackvoller Kunst und einem Hauch New Yorker Loft trifft auf mediterrane Leichtigkeit. Die Gäste? International, anspruchsvoll, stilbewusst – vom Jetsetter bis zum kreativen Unternehmer.

Das Signature Dish im YARA – Kaviar mit Gold.

Sensationelle Blini's mit Trüffel – auch im YARA.

Die Küche im YARA verbindet mediterrane Klassiker mit internationalem Twist: Frischer Fisch & Seafood. Edle Fleischgerichte vom Grill. Feine Pastagerichte. Kreative vegane Optionen – und täglich wechselnde Specials.

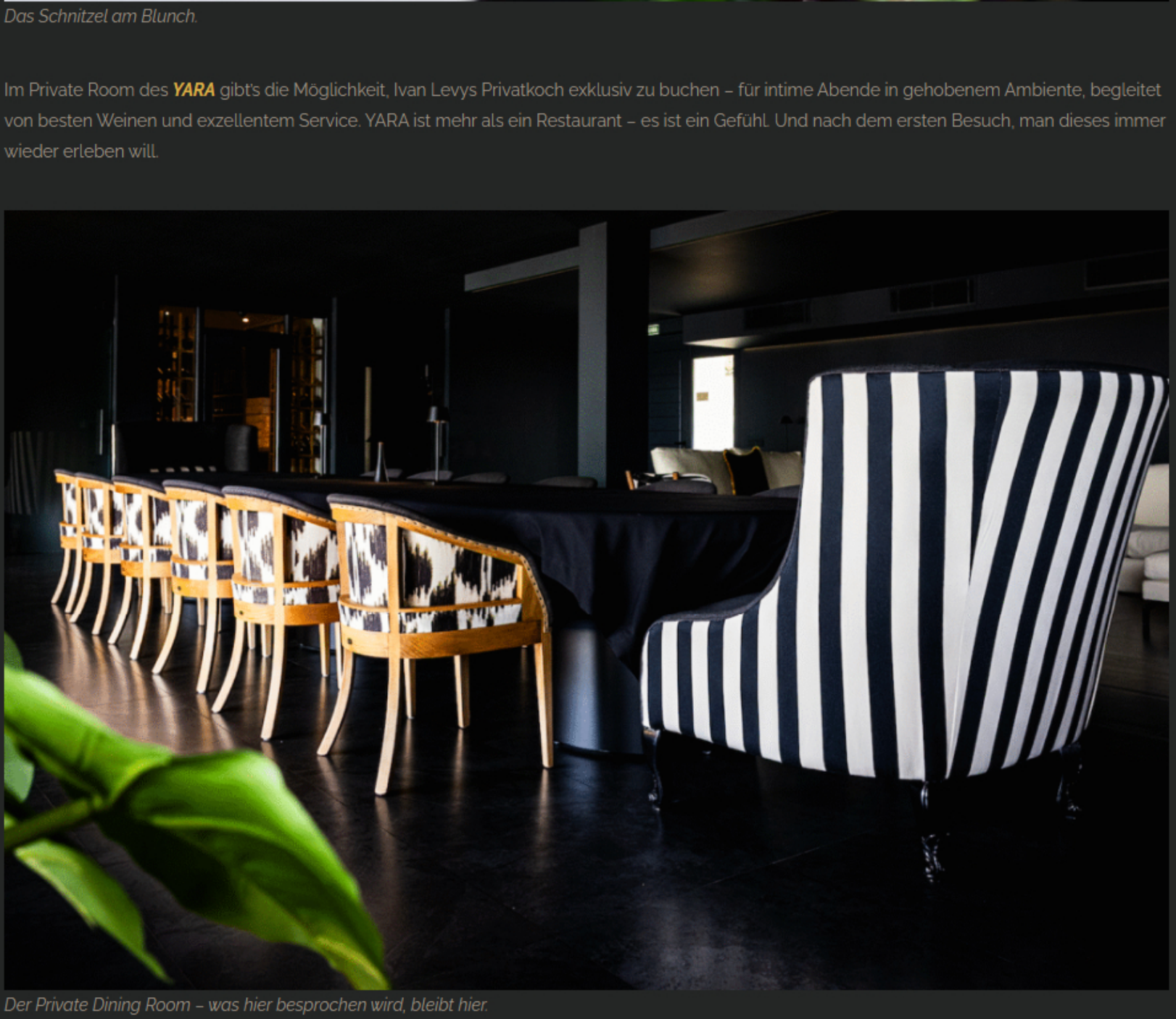
Weltklasse: Das Tatar im YARA. Tasty as hell.

Das Signature-Dessert im YARA: Zitrone. Natürlich wonderful!

Ganz neu – und ein echtes Highlight: der «Blunch». Ein entspannter Mix aus Brunch & Lunch, serviert mit urbanem Flair und einem Hauch dekadenter Lässigkeit. Das ist ideal für späte Frühstücker, lange Wochenenden und gesellige Stunden in der Sonne. Ich durfte bei strahlender Sonne draussen sitzen, mit Blick aufs Wasser – und habe ein Mittagessen genossen, das ich nicht so schnell vergesse: Ein Wienerschnitzel, so goldrichtig gebacken, so zart und perfekt gewürzt, dass ich ehrlich sagen muss: geil. Dazu ein Glas gut gekühlter Champagner – und der Tag war gemacht.

Das Schnitzel am Blunch.

Im Private Room des ***YARA*** gibt's die Möglichkeit, Ivan Levys Privatkoch exklusiv zu buchen – für intime Abende in gehobenem Ambiente, begleitet von besten Weinen und exzellentem Service. YARA ist mehr als ein Restaurant – es ist ein Gefühl. Und nach dem ersten Besuch, man dieses immer wieder erleben will.



Der Private Dining Room – was hier besprochen wird, bleibt hier.

Der Ursprung des ganzen. Fera, das erste Restaurant von Levy, liegt in einem restaurierten Stadtpalast im Herzen von Palma und ist ein Gesamtkunstwerk. Mediterran-asiatische Küche auf hohem Niveau trifft im ***Fera*** auf zeitgenössische Kunst und elegante Zurückhaltung. Die Atmosphäre ist ruhig, klar – fast spirituell und für mich bei jedem Besuch ein Must visit.

Die Handschrift der Küche stammt vom Kärntner Spitzenkoch Simon Petutschnig – beim Fera und im YARA in Portals. Er setzt zusammen mit Sebastian und Ricardo – die drei bilden das Kernteam der beiden Spitzenrestaurants – nur auf Top-Produkte. Das meiste von der Insel und den eigenen Gütern selbst. Im Zentrum aber steht das ganze Team – denn ohne ist alles nichts. Gemeinsame Abendessen und Bar-Tastings sorgen für eine gute, familiäre Stimmung.

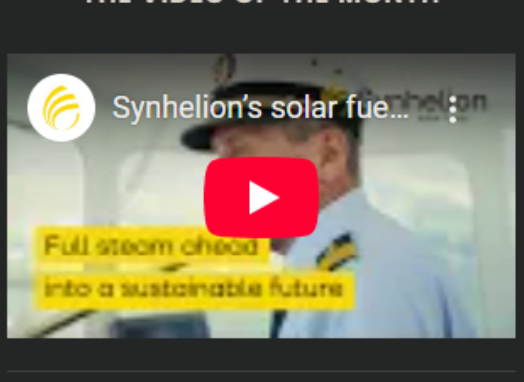
NEWSLETTER

E-mail

SUBMIT

OUR PARTNERS

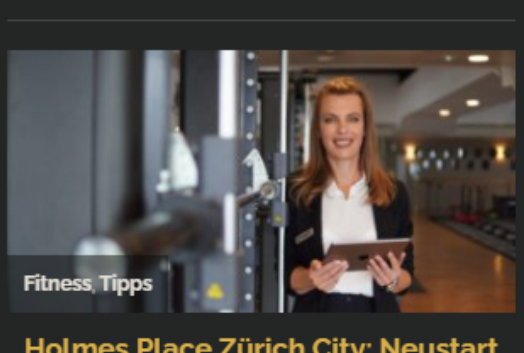
THE VIDEO OF THE MONTH



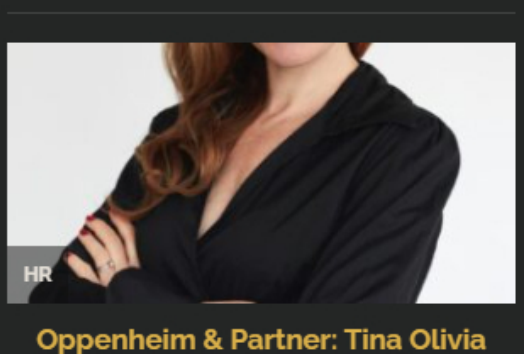
@BUSINESSCLASS_MAGAZIN

POPULAR POSTS

Anna Maier taucht ein in die Welt der Künste



Holmes Place Zürich City: Neustart mit Aussicht



Oppenheim & Partner: Tina Olivia Seiler ist neu Partnerin

About
Media data
Info

TAGS

007, ADVENTURE, ADVETURE TRAVEL, AMAZING ROOMS, ARIV, ASTON MARTIN, BAIN & COMPANY, BARILLA, BEACH, BOLIA, CENTARA HOTELS & RESORTS, CHRONOGRAPH, COSMETICS, DIE STUDIE, ETH ZÜRICH, EXOTIC, FINE DINING, HIDEAWAY, HOGAN ASSESMENTS, HOMEDESIGN, IMMOBILIEN, LETTLAND, LOUISVILLE, LUXURY SUV, MANAGER, MANDARIN ORIENTAL, MBA, MEDTECH, MEER, MINOS,

AUTHORS

Matej Mikusik ›
Claudia Marinka ›
Antje-Katrin Schaniel aka Senzacamedi ›
Michael Rebsamen ›

ARCHIVES

Select Month