

Reisezeit

TAFELN WIE GOTT IN ... MALLORCA

Wer das „echte“ Palma erleben möchte, ohne Touristenmassen und zu angenehmen Frühlingstemperaturen, kommt jetzt! Eine kulinarische Reise auf Spaniens größte Insel.

ANDREA THOMAS

Glanzstück unter den Sehenswürdigkeiten Palmas: die Kathedrale, ein Meisterwerk gotischer Kirchenbaukunst und Wahrzeichen der Stadt.

REISEZEIT-REDAKTION: Andrea Thomas • Tel: 05 7122 2330 • reise@kronezeitung.at • Muthgasse 2, 1190 Wien
ANZEIGEN: Michaela Bollmann • Tel: 05 1727 23836 • michaela.bollmann@mediaprint.at

Foto: Shutterstock/Stockphoto.com

Sie haben genug von der winterlichen Kälte, wollen aber nicht lange fliegen? Ein Direktflug ist eine weitere Grundbedingung. Warum also nicht nach Palma de Mallorca? Die Hauptstadt der Balearen ist flugtechnisch auch im Winter gut zu erreichen, die Temperaturen sind meist frühlingshaft angenehm, und es gibt sowohl Sehenswürdigkeiten als auch eine Top-Gastronomie – ja, Palma gilt als Hochburg in puncto Gaumenfreuden und als beliebtes Ziel für einen Städtetrip.

Hauptattraktion ist La Seu, die weithin sichtbare Kathedrale, berühmt ob der einzigartigen Lage über der Bucht von Palma und ein Glanzstück gotischer Architektur. 109,5 Meter lang, 33 Meter breit, die Kirche, deren Grundstein 1320 gelegt wurde, zählt zu den größten des Abendlandes. Wer sich auf die Dachterrasse der Kirche begibt, wird mit einem einzigartigen Blick über die Stadt, den Hafen und die Bucht belohnt. Das Flair der Altstadt ist geprägt von verwinkelten Gässchen mit vielen Lokalen und Restaurants.

CAN BORDOY – EIN HOTELJUWEL INMITTEN DER ALTSTADT

Was die Fincas auf dem Land sind, sind die Palas im städtischen Bereich – Stadtpalais mit oft schlichter Fassade, die ihre Großzügigkeit erst offenbaren, wenn man sie betritt. Das Can Bordoy ist eines dieser Juwelen. Heute ist das ehrwürdige Herrenhaus ein elegantes Boutiquehotel mit 24 Suiten, nur wenige Gehminuten sowohl von den Flaniermeilen als auch der Hafenterrasse entfernt. Nachdem es sich um ein historisches Gebäude handelt, gleicht kein Zimmer dem anderen. Die Größen variieren von 30 bis 80 Quadratmeter, das Design ist eine gelungene Mischung aus authentischen Antiquitäten,



Simon Petutschnig (re.) verwöhnt im Restaurant Fera.

INFOS

ALLGEMEINE AUSKUNFT:
www.spain.info.at/
www.visitpalma.com

EMPFEHLENSWERTE ADRESSEN:
 ☛ Can Bordoy Hotel:
Carrer del Forn de la Glòria, 14, Centre,
07012 Palma, Illes Balears, Spanien
☎ +34 871 87 12 02,
www.canbordoy.com

RESTAURANTS:
 ☛ Botànic im Hotel Can Bordoy:
eatbotanic.com
 ☛ Fera, Palma, www.ferapalma.com
 ☛ Kulinarischer Rundgang & Workshop
Forn de sa Llotgeta:
deborahsculinaryisland.com,
booking@forndesallotega.com,
☎ +34 664 498 188, +34 611 863 662



© OpenStreetMap contributors

dekorativen Elementen und modernen Marken. Der Innenhof ist erstaunlich großzügig für ein Ensemble inmitten der Altstadt und gliedert sich in einen – den Hotelgästen vorbehaltenen Bereich mit Schwimmbad – und eine Terrasse, die vom Restaurant Botànic bespielt wird. Der Name ist übrigens Programm, der Küchenchef Andrés Benítez schwört auf pflanzenbasierte Gerichte und setzt diese spektakulär in Szene. Gesund essen in einer schicken Atmosphäre, das lieben auch Gäste, die nicht im Hotel wohnen, sowie Einheimische, was sehr für das Lokal spricht.

EIN KÄRNTNER SPITZENKOCH IN PALMA

Mallorca ist dank der vielen kleinen Buchten mit türkisblauem Wasser und der landschaftlichen Schönheit eines der beliebtesten Reiseziele der Welt, der Deutschen sowieso. Die Anziehungskraft der Insel hat sich auch in der Gastronomie niedergeschlagen. Kaum sonst wo im gesamten Mittel-



Das Can Bordoy (li.) zählt immer wieder zu den besten All-Suite Hotels Europas. Oben: Deborah bietet kulinarische Entdeckungsreisen durch Palma.

meerraum gibt es mehr Top-Restaurants; eines der besten, das Fera, betreibt übrigens der Kärntner Chefkoch Simon Petutschnig in einem stilvoll restaurierten Altstadtpalast samt Garten. Der Österreicher ist auch für das kulinarische Konzept des Grill-Restaurants Yara in erster Meereslinie im Jachthafen Puerto Portals verantwortlich.

KULINARISCHE ENTDECKUNGSREISE

Wir sind gekommen, um zu genießen. So treffen wir Deborah am Eingang des Mercat Oli-var. Sie ist auf der Insel aufgewachsen, liebt Kochen und möchte ihre Stadt Besuchern durch authentische Lebensmittel und Gerichte näherbringen. Die Markthallen sind ein Fest für alle Sinne. Die Präsentation der Produkte ist herrlich, ebenso die Vielfalt. Be-

rühmt ist der spanische Schinken von schwarzen Schweinen, jamón de pata negra. Die Fischhalle ist eine Welt für sich. Wir kosten und kaufen uns ein bisschen durch, wandern dann gemeinsam durch die Gassen bis zu ihrer Küche, die im Souterrain eines mittelalterlichen Hauses untergebracht ist. Forn de sa Llotgeta war im 18. Jahrhundert eine Bäckerei, das Ambiente verheißt Tradition. Und genau das möchte Deborah – die Gäste ihres Workshops mitnehmen auf ein kulinarisches Erlebnis, das mehr von Palma erzählt; darum kochen wir dann gemeinsam lokale Speisen nach alten Familienrezepten mit saisonalen Zutaten. Es schmeckt köstlich, und es ist tatsächlich zu empfehlen, die mediterrane Metropole einmal durch typische Speisen kennenzulernen. ■

ANZEIGE

EurothermenResort BAD ISCHL

salz kammer gut 2024
European Capital of Culture
Bad Ischl (Austria) 2024
hospitality partner

Fotos: Arthur Hall, Andrea Thomas, Frank Heuer/Jaif, Naboo Bassols

Kuscheltage

Das Hotel Royal***** kombiniert Ursprünglichkeit gekonnt mit Luxus, Erlebnis und Erholung. Dieser Ort, mit kulinarischen Spezialitäten und der „SkyLounge“ am Dach, garantiert unvergessliche Urlaubsmomente.

3 Tage / 2 Nächte im Hotel Royal*** inkl. Verwöhn-Halbpension**

- Ihre Extras:**
- 1 romantische Pferdekutschenfahrt oder 1 Fahrt mit dem Kaiser-Bummelzug durch Bad Ischl (Ostern bis Ende Oktober)
 - süße Überraschung und Prosecco am Zimmer
 - hoteleigener Wellnessbereich „SkyLounge“ am Dach
 - Therme und Sauna täglich inkludiert
 - gratis Tiefgaragenparkplatz

Pro Person im DZ Classic ab € 368,-

EurothermenResort Bad Ischl
Voglhuberstraße 10, 4820 Bad Ischl
Tel.: + 43 (0) 6132 204-0
royal@eurothermen.at
www.eurothermen.at

