



Rast vom Stadtbummel und eine verführerische Auswahl leckerer Köstlichkeiten bieten Tapasbars wie hier das Tost in der Calle Unión.

Stadtpaläste in Palma

Special

Oasen der Ruhe inmitten der Stadt

Nach der Vertreibung der Araber von Mallorca im Jahr 1231 Mühten Palma auf. So konnten Adelige und reiche Kaufleute ab dem 15./16. Jahrhundert überall in der Stadt weiche Stadtpaläste errichten, um sich vor Plünderungen zu schützen.

Schwere Holztüren, weiche Mauern und im Inneren verwunschene Gärten mit Blumenbeeten, kleinen Brunnen und überdachten Loggien: Viele alte Stadtpaläste wurden in Galerien, Geschäfte und Hotels umgewandelt. Der



Can Celler in der Carrer del Sol.

beide nur von außen besichtigt werden. Mehr als einen flüchtigen Blick erhaschen kann man dagegen im Hotel Born, das in einem schönen Stadtpalast aus dem 16. Jahrhundert residiert.

Canal Salleric, Passaig del Born 27,
<http://canalsalleric.palmanormallorca.es>
 Can Otto, Carrer Almudaina 7
 Can Celler, Carrer del Sol 7
 Hotel Born, Carrer de Sant Jaume 3,
 Tel. +34 9 71 71 19 41,
www.hotelborn.com

schattigen Innenhöfe eignen sich bis heute hervorragend, um sich an den heißen Tagen abzukühlen. Einer der schönsten Stadtpaläste ist das Canal Salleric am Passaig del Born. Mit der städtischen Kathedrale liegt er heute das kulturelle Zentrum der Stadt.

Besonders schöne Patios haben auch der unter Denkmalschutz stehende Stadtpalast Can Otto unweit der Plaza Cort und Can Celler in der Carrer del Sol. Allerdings können



Canal Salleric am Passaig del Born.



Can Otto unweit der Plaza Cort.

MALLORQUINISCHE KÜCHE

Der Geschmack der Insel

Mallorca ist ein Hort kulinarischer Genüsse. Beste Voraussetzung dafür: Viele der auf der Insel verwendeten Zutaten auf der Insel sind frisch – sei es, dass sie direkt aus dem Meer kommen oder von den fruchtbaren Feldern in der Inselmitte.

Die meisten Restaurants auf Mallorca bieten vor allem leichte, mediterrane Küche an. Aber vielerorts stehen auch typisch mallorquinische Gerichte auf den Speisekarten, darunter Paella, Spanferkel, Lammschulter, das Innereien-Geschnetzelte *frit mallorquí*, die deftigen *sopes mallorquines*, Eintöpfe mit Kohl und Schweinefleisch, und die würzigen Sobrassada-Würste. Eine typisch mallorquinische Teigspezialität ist die *ensaïmada*, ein süßes, spiralförmiges Gebäck aus Schweineschmalz, Mehl, Hefe, Eiern und Zucker. Dazu trinkt man gern Mallorcas ausgezeichnete Weine und den überall unterschiedlich hergestellte *hierbas*, einen aus verschiedenen Kräutern hergestellten Anislikör.

Im Pope in der Calle Apuntadors in Palmas Ausgehviertel La Lonja serviert Besitzer Javier Olivas einen ausgezeichneten Tomatensalat mit Thunfisch, geschmorten Paprika und Pinienkernen. Gute mallorquinische Küche gibt es auch im Cueva direkt gegenüber dem Pope. Seit 1960 ist das Lokal, dessen Name übersetzt „Höhle“ bedeu-

tet, familiengeführt. „Bei uns kommen vor allem leichte, einheimische Zutaten auf den Tisch“, sagt Besitzer Juan José Nieto. „Wir kochen mit mehr Gemüse als auf dem Festland. Vor allem aber mit Öl und nicht mit Fett.“

Üppig gefüllte Vitrinen

So lecker das alles ist: Was Mallorcas Küche wirklich kann, zeigt sie vor allem in ihren Tapas-Lokalen. Appetitlicher kann man solche Köstlichkeiten nicht servieren: Auf Mallorca hat sich eine ganz eigene Tapas-Kultur entwickelt. Es gibt sie überall auf der Insel – berühmt für ihre Vorspeise-Häppchen

sind aber vor allem die Tapas-Bars in der Hauptstadt.

Etwa das Tast: Ein Fenster, eine Tür: An dem Lokal in Palmas belebter Calle Unión könnte man glatt vorbeilaufen. Doch das wäre zu schade, denn die Bar gehört zu den feinsten Tapas-Locations der Insel. Das Lokal ist fast immer gut besucht, ab 13.00 Uhr füllt sich der Saal mit Gästen, eine Stunde später sind alle Tische besetzt. Immer mehr Leute strömen in die Bar, sodass kaum noch Platz zum Stehen ist. Mühsam zwingt sich die Geschäftsführerin Ángeles López Catalina durch die Menge und jongliert



Das Tast zelebriert die hohe Kunst der Vorspeise-Häppchen mit Frischegebot. An der Bar bedient man sich selbst.



Links von oben nach unten: Tast
Unión, Bar Día, La Cueva.

Rechts unten: Auf Mallorca: Was
sind die besten Tapas-Orte in
Mallorca? Die besten Tapas-Orte in
Mallorca sind hier.



einem Pintxo, einem Glas Rotwein, einem
Bier, einem Glas Wasser, und einem Drink.



Das Glück auf dem Baguette

Kaum irgendwo in Mallorcas Inselmetropole ist die Auswahl an Tapas so groß wie im Tast. So kommt hier beispielsweise das Glück in Form eines gerösteten Baguettes auf den Tisch. Jede der zwei Hälften ist nur wenig größer als eine Zwei-Euro-Münze. „Gänseleberpastete mit karamellisiertem Kürbis“, sagt López. Ihre Augen leuchten, als sie an den Tisch tritt. Zu Recht, denn das, was sie da serviert, ist ein absoluter Gaumenschmaus: Die angenehm würzig-cremige Paté mischt sich mit dem süßen Geschmack des Kürbis zur extravaganteren Melange.

Nur wenige Augenblicke später trägt sie weitere Köstlichkeiten heran: gebratenen Oktopus, gratinierten Kabeljau mit Knoblauchcreme, hausgemachten Frischkäse mit Iberico-Schinken und die berühmten *Pimientos de padrón*, Paprikaschoten in grobem Salz. Für jede Zwanzigste benötigt man ein Bier zum Löschen. Nicht alle sind scharf, aber eben auch nicht wenige.

Fakten & Informationen

Book Tapas: Thomas Springer, Mallorca. Was schmeckt
Schwein und Meeresfrüchte. Gusto für die Sinne. Sommer Verlag

Die fünf besten Orte zum Tapas-Essen in Palma:

€€ *Tast*, Calle Unió 2, www.tast.com

€€ *Bar Día*, Calle Agustinetes 41, Tel. +34 971 21 21 41

€€ *La Cueva*, Calle Agustinetes 3, www.restaurantelacueva.com

€€ *Mercado Central*, Calle de San Juan, Centro Comercial

El Mercader, Calle de Ferrandina 4, www.mercadocentral.com

€€ *Bar de Cava*, Plaça de Cava 11, www.bardecala.com

Weitere Restaurant-Empfehlungen finden Sie regional gegliedert auf den Infoseiten der jeweiligen Kapitel.

Wo ein Wille ist, da ist auch ein Gaumen

Die Sache hat nur einen Haken: Beim Versuch, sie alle zu probieren scheitert man unweigerlich.

„Ich kann nicht mehr“, sage ich zu López, als sie mir eine weitere Spezialität des Hauses vor die Nase hält.

„Nehmen Sie sich Zeit und kommen Sie wieder“, antwortet sie freundlich.

Ich will nicht unhöflich sein und denke: „Wo ein Wille ist, da ist auch ein Gaumen.“

Was dann folgt, ist nur noch der reine Genuss ...