

LARS KREYE

Spaziert man an der Uferpromenade des Paseo Marítimo entlang und blickt auf die vielen großen Yachten im Hafen, kann man sich schon einmal die Frage stellen: Was kostet eigentlich so ein Schiff im Hafen?

Darius Wozniak (53) betreibt den Sporthafen Marina Roda de Bara, 35 Autominuten von Barcelona entfernt, mit 640 Liegeplätzen. Er vermittelt aber auch Plätze für Yachten in anderen Häfen weltweit, so auch auf Mallorca. „Was die Tagesliegeplätze angeht, gehört Mallorca zu den teuersten Locations der Welt“, sagt er. „Wenn man mit einer 24-Meter-Yacht über Nacht bleibt, zahlt man in Puerto Portals gut **700 Euro**, in Palma 300 bis 400 Euro, in Sóller 490 Euro. Auf der Insel Caprera vor Sardinien kostet eine Nacht 200 Euro, in Monaco 270 Euro und in Saint-Tropez 240 Euro.“

Aber auch die Jahresliegeplätze haben es in sich. Ein Platz für eine 55-Meter lange Superyacht kostet im Hafen von Palma rund **340.000 Euro** im Jahr. Eine 38-Meter-Yacht in Puerto Portals liegt dort für 161.762 Euro, 16 Meter in Port Adriano gibt es für 35.571 Euro. „Das klingt auf den ersten Blick nach wahnsinnig viel Geld“, sagt Wozniak. „Aber wenn man mal ehrlich ist, dann sind das Peanuts für Menschen, die sich Schiffe in dieser Größenordnung leisten können.“

Das Teuerste, neben den Anschaffungskosten, ist die Crew. Auf den Schiffen der Superreichen bleibt die Mannschaft meist das ganze Jahr über an Bord. „Man weiß ja nie, wann der Eigner sein Schiff braucht. Die Stammcrew wird dann beim Rausfahren aufgestockt, bei 55-Meter-Yachten können das schon mal 20 Angestellte sein.“ Ein Kapitän verdient auf einer 30-Meter-Yacht bis zu **110.000 Euro im Jahr**. Auf 55-Meter-Yachten und größer geht es ab 200.000 Euro los. Ein erster Offizier verdient 80.000 Euro Jahresgehalt. Ein Matrose 44.000 Euro, der Koch 75.000 Euro und eine Stewardess 65.000 Euro. „Stellt sich die Frage, warum man überhaupt studiert hat“, scherzt Wozniak.

Teuer wird es auch, wenn die Yacht über Winter ins Trockendock geht. „Bei den Schiffen muss ja immer alles tiptopp aussehen.“ Ein Werftaufenthalt für drei Monate kostet ohne



Darius Wozniak besitzt eine 24 Meter lange Yacht, die er auch verchartert. Das Schiff hinter ihm ist etwas kleiner. FOTO: SEBASTIÀ TERRASSA

Was kostet der Spaß?

Schon die Anschaffung einer Yacht ist bekanntlich nicht ganz billig. Aber da ist noch der Unterhalt. Liegeplätze auf Mallorca gehören zu den teuersten der Welt

35.571

Euro kostet eine Anlegestelle für eine 16-Meter-Yacht im Jahr in Port Adriano

Arbeiten und Einhausung 138.000 Euro – ohne Steuern. Dann geht es los: Die Einhausung kostet **90.000 Euro**, die Vorbereitung einer Lackierung 90.000 Euro, die Lackierung 500.000 bis zu einer Million – kommt auf den Lack an. „Hinzu kommt noch Motorenservice, Antifouling und ein Generatorencheck, da werden schnell mal zwei Millionen Euro fällig.“ Für alltägliche Reparaturen hat der Kapitän einer Superyacht

meist eine Million Euro zur Verfügung. „Man kann auch für ein Beiboot schnell mal eine Million Euro ausgeben. Beim Hubschrauber fangen wir am besten gar nicht erst an.“

Auch das Rausfahren hat seinen Preis. Je nach Schiff verbraucht eine Yacht bei 25 Knoten schon mal 1.500 Liter Diesel pro Stunde. „Einmal Vollarbeiten schlägt dann mit **20.000 Euro** zu Buche“, sagt Wozniak.

PR-ARTIKEL

TAST CULINARY PROJECTS: DREI LECKERE JAHRZEHNTE

Die Tast-Gruppe feiert ihren Geburtstag mit neuem Design und neuen Lokalen – und bleibt sich dennoch treu

Tast Culinary Projects feiert mit der Neugestaltung einiger seiner Restaurants das dreißigjährige Bestehen der Gruppe. Seinen Anfang hat das Erfolgsunternehmen 1989 mit der Eröffnung des Restaurants La Bóveda in Palmas Lonja-Viertel genommen. Seither ist die Geschichte des Unternehmens eng mit der des Gründers und Restaurantbesitzers Ramón Andreu verbunden.

In diesem Jubiläumsjahr möchte sich Tast sowohl bei seinen mallorquinischen als auch bei seinen auswärtigen Gästen ganz herzlich bedanken. „Die Treue und Zuneigung, die unsere Gäste uns Jahr für Jahr entgegenbringen, hat dazu geführt, dass wir zu einem der beliebtesten gastronomischen Angebote der Insel geworden sind“, so die Geschäftsführung.

Das neue Design für die Restaurants Tast Avenidas, Tast Unió und Tast Magaluf entstand im Zuge einer 2016 begonnenen Neugestaltung aller Marken der Unternehmensgruppen.



Neue Optik, klassische Qualität: Die Tast-Gruppe geht mit der Zeit. FOTO: TAST

So konnte beispielsweise das Gründungsjahr im Logo aufgenommen werden.

Die Grundlage und die Werte haben sich in diesen 30 Jahren dabei nicht geändert: Tast Culinary Projects ist ein mallorquinischer Restaurantzusammenschluss, dessen Philosophie

darin besteht, ausgewählte traditionelle Produkte zu verwenden und diese auf neue und dennoch authentische Weise zu präsentieren: Das Pa amb Oli ist und bleibt Pa amb Oli, die Tortilla eine Tortilla – ohne Schnörkel. Zudem genießt man in den Restaurants der Gruppe

die Gastronomie in einem ganz besonderen Umfeld. Alle Lokale sind zum Beispiel mit einer ausgetüftelten Beleuchtung ausgestattet, die eine gemütliche und entspannte Atmosphäre schafft – auch die Innenausstattung reflektiert so die Grundhaltung der Gruppe.

Gleichgültig ob Tapas, Pinchos oder mediterrane Gerichte – alles, was man auf der Speisekarte findet, ist mit Zutaten höchster Qualität und in authentischer Zusammenstellung zubereitet. Das gilt für das erste Restaurant Tast Unió ebenso wie für Tast Avenidas, den Tast Club, das Hafenrestaurant El Náutico sowie für die neueren Restaurants wie die Ram Bar, die im klassischen New Yorker Stil gestaltet ist, oder das jüngst eröffnete Tast Magaluf, mit dem die Gruppe zur Neugestaltung dieses Ferienorts beitragen möchte. Vielleicht ist das ja der erste Schritt zum nächsten kulinarischen Abenteuer!

INFORMATION

Ram Bar – neu an der Rambla

La Rambla, 20, 07003 Palma, Tel. 971-67 71 63, Montag bis Samstag von 13 bis 24 Uhr, weitere Informationen zu tast unter www.tast.com