

# Spaniens kulinarische Schatzinsel



58

*Eintauchen, erschmecken, wohlfühlen:*  
Mallorca ist ein echtes Kleinod  
für Genießer

**M**ehr als 2800 Sonnenstunden im Jahr, unzählige wunderschöne Stränden, malerische Buchten, verwinkelte Örtchen und ein charmantes Hinterland, das wahrlich viele Entdeckungen zu bieten hat. Kein Wunder, dass wir reisefreudigen Deutschen Mallorca längst „adoptiert“ und insgeheim zu unserem 17. Bundesland erklärt haben. Eingeekuschelt im Dreieck zwischen Frankreich, Spanien und der nordafrikanischen Küste lockt die Baleareninsel das ganze Jahr. Denn selbst die Wintermonate sind hier mild und sonnig.

## Die Genusseroberung

Diese Attribute haben auch andere Nationen, längst vor den Deutschen, entdeckt: Bereits vor 7000 Jahren trafen die ersten Besucher



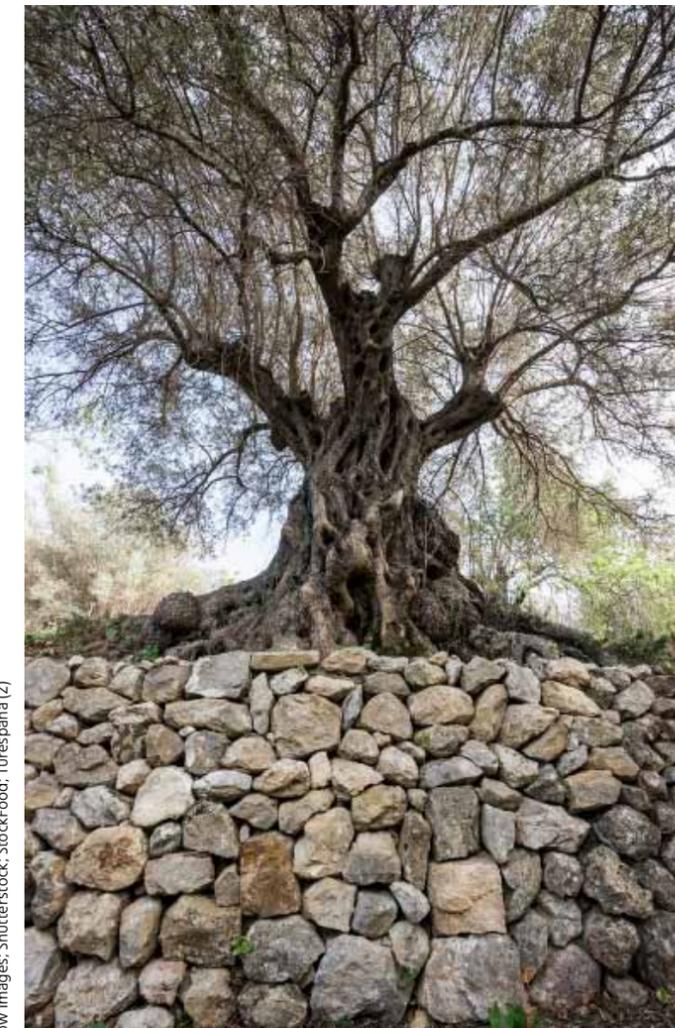
**TRADITION** Damals wie heute erfordert der Weinanbau auf der Insel echte, körperlich schwere Handarbeit

auf Mallorca ein. Römer, Türken, Griechen, Araber – sie alle hatten im Laufe der Jahrhunderte Herrschaft über die Insel. Doch besonders die Mauren prägten das Bild des Eilands im 13. Jahrhundert: Sie verwandelten die Steinhänge im Hinterland und an der Küste in fruchtbare Terrassen, in denen heute noch Gemüse und auch Weinreben gedeihen. So wuchs der mallorquinische Speisezettel mit jeder Besetzung. Wer die Küche Mallorcas schlicht als simpel

und deftig abtut, wird ihr bei Weitem nicht gerecht. Denn sie lebt von frischen Zutaten und einer besonderen Sorgfalt bei der Zubereitung. Das verbindende Element aller Speisen ist das flüssige Gold, das Olivenöl. Die knorrigen Olivenbäume findet man auf der gesamten Insel, doch vor allem in der Serra de Tramuntana im Nordwesten. Die Bodenbeschaffenheiten, das relativ trockene Klima und das hohe Alter der meisten Bäume führen zu einem eher geringen Ernteertrag – dafür aber zu besonders hochwertigen und geschmacksinten-



**HÄPPCHEN-KÜCHE**  
Kleinigkeiten wie diese Tapas findet man vielerorts – und sie sind immer ein Genuss



Fotos: Glow Images; Shutterstock; StockFood; Turesspaña (2)

**GESCHMACKVOLLE ZEITZEUGEN** Bereits die Römer pflanzten nach ihrer Eroberung der Insel die ersten Olivenbäume



**INSELGLÜCK** Gefüllt oder nicht, die typische Hefeteigschnecke Ensaimada besteht aus Zucker und viel Schweineschmalz

siven Ölen, die seit kurzem sogar mit einer kontrollierten Herkunftsbezeichnung geadelt werden.

Ein anderes Gehölz, das das Bild des Archipels seit der Zeit der Mauren prägt, ist der Mandelbaum. Im Frühling tauchen die herrlich weiß oder zartrosa blühenden Plantagen die Landschaft in ein fast surreal schönes Blütenmeer, das zahlreiche Besucher anlockt. Und so findet man die ovale Steinfrucht auch in vielen Inselgerichten und Desserts wieder: in Suppen, Pasteten, Flans, Kuchen und selbst das bei den Mallorquinern so beliebte Spanferkel erfreuen sich des feinen, süßlichen Mandelaromas. Sehr begehrt ist auch die Mandelmilch, die besonders in den heißen Sommermonaten ein erfrischender Genuss ist. Schon die Minimiten-Mönche aus Santa Maria del Camí stellten den köstlichen Trunk im 17. Jahrhun-

59



**ECHT MALLORQUIN** Das Fleisch der schwarzen Hausschweine ist die Basis für die luftgetrocknete Wurstspezialität Sobrassada. Ihre rote Farbe erhält sie durch viel Paprika

wachsen, besonders schmackhaft und sehr beliebt in der Landesküche.

Auch der Inselwein gedeiht unter den verwöhnenden Sonnenstrahlen prächtig. Zwar hat so mancher Winzer auch international bekannte Reben, wie Chardonnay, Merlot oder Cabernet Sauvignon, doch am liebsten mögen die stolzen Weinbauern doch die regionalen Trauben, die unter der heißen Sonne und in der sanften Brise vom Meer zu facettenreichen und lebendigen Gaumenschmeichlern heran reifen. Typische Rebsorten sind bei den Weißweinen Prensal Blanc, Macabeo und Moscatel, bei den Roten Callet, Manto Negro und Monastrell. In den letzten Jahren spürt man mehr und mehr eine Bewegung zum hochwertigen



**BUNTER GENUSS** Auf den Tischen Mallorcas treffen Meeresspezialitäten auf die vom Land. Schnell zeigt sich, wie fruchtbar und vielfältig die Inselküche ist

60

dert her. Bis heute hat die Inselköstlichkeit viele Anhänger und wird nach einfachen, oft überlieferten Rezepten produziert.

Apropos, Sommer: Die ungetrübte Sonnenfreude in der Jahresmitte verwöhnt nicht nur die Insulaner und Urlauber, sondern auch das gesamte Eiland. Im flachen und fruchtbarsten Teil der Insel, im „Es Pla“, findet man nicht nur Mandelbäume, sondern auch sonst alles, was Herz und Gaumen begehren: Mediterrane Gemüsesorten wie Zucchini, Tomaten, Paprika, Auberginen, Knoblauch und Zwiebeln wachsen hier ebenso wie Kapern (die ein wesentlicher Bestandteil der Balearenküche sind), Feigen, Mais, Kartoffeln und sogar Reis. Er ist aus vielen regionalen Gerichten nicht wegzudenken. Ähnlich wie bei der spanischen Paella wird er beispielsweise im Arròs brut („schmutziger Reis“) mit Gemüse, Schwein, Kaninchen und Huhn zubereitet. Ganz typisch ist auch eine Reispfanne mit Meeresfrüchten und Fisch.

## Sonnenverwöhnte Aromen

Die besten Apfelsinen und Zitronen findet man in und um die bekannte Hafenstadt Sóller im Nordwesten der Insel. Hier kann man wunderbar zwischen den duftenden Bäumen wandern und dabei große Schafherden beim Grasens beobachten. Das Fleisch der Lämmer ist, dank der vielen wilden Kräuter, die auf den Wiesen



**BELIEBTE FRÜCHTE** In ländlichen Lokalen bekommt man stets ein Tonschälchen mit Oliven „per picar“ (zum Naschen)

Fotos: Shutterstock (3), Turespaña

61



**ZAUBERHAFTE KÜSTE** Cap Formentor, die wunderschöne Nordspitze der Insel, ist eines der Wahrzeichen Mallorcas

Qualitätswein, der mittlerweile aus keinem mallorquinischen Spitzenrestaurant mehr wegzudenken ist.

Auch wenn der Frühling und Sommer mit ihren ungetrübten Sonnenfreuden die beliebtesten Reisezeiten sind, kulinarisch ist der Herbst am interessantesten. Dann ist Jagdsaison! Zudem findet auch die „Matanza“, das traditionelle Schlachten der schwarzen Hausschweine statt. Dann wird auf der ganzen Insel gefeiert. Und

das mit deftigen Speisen, wie Sopas, reichhaltigen Eintöpfen, Blutwurst und Schmorgerichten aus dem Tontopf. Wer es gern leichter mag, der zieht sich an diesen Tagen an die Küste zurück. Noch immer ist es angenehm warm und die Strände nicht mehr so überfüllt. Im Nordosten kann man lange Strandspaziergänge machen. Wer die Ostküste weiter gen Süden fährt, entdeckt, dass die Strände kleiner, die Küsten zerklüfteter werden. Hier gibt es zahllose malerische Buchten. In vielen findet man entzückende Restaurants, die frischen Fisch und Meeresfrüchte anbieten, zubereitet meist ohne viel drum herum auf der heißen Eisenplatte oder a la plancha – auf dem Grill. Etwas Olivenöl, Petersilie, Meersalz aus den Inselfalinen sowie Knoblauch darüber – so einfach und herrlich gut kann Inselküche sein.

Besucht man das echte Mallorca, fernab von Massentourismus und Partytrubel, entdeckt man schnell, dass dies eine Insel der 1000 Gesichter ist. Ein Ort der vielen charmanten Momente, freundlichen Menschen und kulinarischen Überraschungen. Wer hier eintaucht, begegnet der wahren Inselseele und wird das wunderschöne Archipel mit seiner Natur und den gewachsenen Traditionen für immer lieben.

