



Oliven auf der Finca Aubocassa. Das Öl ist preisgekrönt. So wie auch andere mallorquinische Öle. Die Baleareninsel ist auf dem besten Wege, auch ein Ziel für Feinschmecker zu werden.

Fotos: Jürgen Overhoff

Mehr als Ballermann

Mallorca: Das Balearen-Eiland ist auch ein Reich kulinarischer Genüsse



Badespaß und Ballermann sind das eine. Hinter den Bettenburgen ist das andere. Auf Mallorca. Den landschaftlichen Liebreiz der Insel schätzen unterdessen ja schon viele Urlauber. Dass das Balearen-Eiland aber auch kulinarisch vieles zu bieten hat, wissen nur wenige. Deshalb machen die örtlichen Touristiker jetzt mobil. Und Produzenten lokaler Produkte ziehen mit ihnen an einem Strang. Mallorca will sich als Destination für Feinspitze etablieren. Und hat damit einigen Erfolg. »Die Nachfrage nach Produkten, die auf den Balearen hergestellt werden, steigt ständig an«, ist Gabriel Company überzeugt. Der Vorsitzende der Vereinigung Junger Landwirte auf den Balearen setzt sich mit Herzblut für die Zucht der schwarzen mallorquinischen Schweine ein. Eine ganz besondere Rasse:

Hängende Ohren und zwei zapfenartige Gebilde, die vom Hals herunterhängen. Auf der Finca Taga-

manent, zwischen Montüiri und Sant Joan im Zentrum Mallorcas, werden sie gezüchtet. Dürfen dort ein herrliches Schweineleben genießen: Auf großen Flächen, auf Johannisbrot- und Feigenbaumplantagen können sie sich frei bewegen, fressen, was Mutter Natur ihnen bietet. Deshalb ist ihr Fleisch einzigartig im Geschmack. Es wird zu luftgetrocknetem Schinken verarbeitet und zur berühmten Sobresada. Das ist eine pikante Streichmettwurst, die auf Mallorca gerne als Appetithäppchen gereicht wird. Auf frischem Weißbrot. Wunderbar.

Bekannter als die schwarzen Schweine sind die mallorquinischen Oliven. Das Öl, das aus ihnen gewonnen wird. Drei Öle zählt das Gourmetmagazin »Der Feinschmecker« zu den

300 besten der Welt: Es Verger, Can Reyes und Jornets. Andere sind nicht weniger gut.



Leben ein herrliches Schweineleben: die schwarzen Borstenviecher auf Mallorca.

Aubocassa, gelegen bei Manacor im Osten der Insel, kürte das Magazin 2007 gar zum besten Olivenöl der Kategorie Extra Virgin. 8000 Olivenbäume stehen auf dem Landgut aus dem 12. Jahrhundert. Die Wurzeln ziehen die fruchtbaren Nährstoffe aus dem Boden. Und an den Ästen gedeihen die guten Arbequina-Oliven. Anfang November beginnt die Ernte. Dann läuft das gelblich-grüne Öl aus der Presse. Im Geschmack fein und fruchtig. Pikant.

330 Olivenbauern gibt es auf Mallorca. Von den knapp 91000 Litern Öl, das 2008/2009 in den Verkauf gingen, blieben 77 Prozent auf den Balearen und 8 Prozent auf dem spanischen Festland. 60 Prozent der Exporte gingen nach Deutschland. Unter dem Markensiegel »DO Oli de Mallorca« - geschützte Ursprungsbezeichnung.

Für Weine gibt es die auch. Auf den Etiketten der Kellerei Anima Negra in Felanitx ist sie zu finden. Das Weingut von Miquel Àngel Cerdà. Ein Weinverrückter. Charismatisch. Spricht über Wein wie über Religion. Was ein Wein am wenigsten brauche, sei ein Kellermeister, ist er überzeugt. Stattdessen vertrauen in natürliche Prozesse. Auch im Weinberg. Cerdà hat sich auf die Rebsorte Callet spezialisiert. Sie ist autochthon, hat ihren Ursprung in dieser Gegend. »An« heißt der Rotwein, den Anima Negra keltert. Ein großer Tropfen.

Passionierte Winzer gibt es auf Mallorca reichlich. Andreu Oliver etwa. In seiner Bodega Can Majoral in Algaida lagern beste Bioweine. Oder Miquel Gelabert in Manacor. International bekannt. Ein Tüftler. Jahresproduktion 30000 bis 35000 Liter. Aber elf verschiedene Weine. Das sagt alles.

Gelaberts Weine werden im Hotel Cases de Son Barbassa ausgebenkt. Ein Landgut in Capdepera. Traum schön. Exquisite

Küche. Und eine Mandelplantage. Mallorca und die Mandelbäume. Eine touristische Erfolgsgeschichte. Jedes Frühjahr, wenn sie blühen. Aber dunkle Wolken am Himmel: Der Preis für Mandeln ist auf dem Weltmarkt dramatisch verfallen. Kalifornien ist der Platzhirsch. Mallorca kann da nicht konkurrieren. Viele Bauern verzichten deshalb auf die Ernte. Kann also sein, dass man sich beeilen muss. Will man die Mandelblüte auf Mallorca erleben.

Selbst wenn nicht. Die Lieblingsinsel der Deutschen hat das Zeug zum kulinarischen Traumziel. Die Qualität der lokalen Produkte zeigt dies. Auch die Leidenschaft der Produzenten. Oder die der Köche: Gute Restaurants überall, vier gar mit Michelinsterne. Touristiker und Werbestrategen sind emsig dabei, diese andere Seite Mallorcas zu kommunizieren. Kulinarische Routen über die Insel sind entstanden, die Siegel für Herkunftsgarantie sprießen aus dem Boden. Die Aussichten sind rosig. *Jürgen Overhoff*

Informationen

Die Baleareninsel Mallorca ist in gut eineinhalb Stunden mit dem Flugzeug von Frankfurt aus zu erreichen. Am Flughafen von Palma macht es dann Sinn, sich ein Auto zu mieten, um das Eiland kulinarisch zu erkunden. Informationen zu den kulinarischen Routen über die Insel gibt es auf der Website www.illesbalears.qualitat.cat

Informationen natürlich auch beim Spanisches Fremdenverkehrsamt, Myliusstraße 14, 60323 Frankfurt, Tel. 069/72 50 33, www.tourspain.es.

Hoteltipps: Die Sa Posada d'Aumallia in der Nähe von Felanitx ist ein wunderschöner Landsitz. Zimmer mit Charme, herzliche Gastfreundschaft; Doppelzimmer inklusive Frühstück je nach Saison zwischen 99 und 130 Euro pro Nacht, www.aumallia.com. Ebenso schön und näher am Meer gelegen: Hotel Cases de Son Barbassa; modernes Design in alten Mauern, gute Küche; Doppelzimmer inklusive Frühstück je nach Saison zwischen 150 und 204 Euro pro Nacht; www.sonbarbassa.com



Traubenernte in der Kellerei Anima Negra. Der Fokus liegt auf der autochthonen Callet-Traube.



Ein Wein-Verrückter: Miquel Àngel Cerdà, Mit-Besitzer und Gründer von Anima Negra.



Produkte der Finca Cases de Son Barbassa: Mandeln (links) und Johannsbrot.