

Jörg Dauscher

SPEISE FÜHRER



MAL LORCA

30 typische Speisen, ein Blick in die Töpfe und Tipps für
Märkte und Restaurants auf der Baleareninsel

CON
BOOK.

Hinweis: Die Inhalte des
Einbandes finden Sie am
Ende des Buches.

SPEISE FÜHRER

Die 30 authentischsten Speisen Mallorcas

Fisch, Fleisch und mehr

| | | | |
|-----------------------------|----|-----------------------------------|----|
| Sobrassada | 24 | Caragols | 50 |
| Frit | 32 | Pica Pica | 54 |
| Bacalao | 36 | Cabrit | 60 |
| Anguiles | 40 | Anyell | 64 |
| Porcella | 44 | Gambas de Sóller | 68 |

Fisch, Fleisch und mehr

Gemüse und mehr

| | | | |
|------------------------------|-----|-------------------------------------|-----|
| Tumbet | 84 | Sofrit | 106 |
| Arrós brut | 88 | Sopes mallorquines | 110 |
| Taronges | 92 | Cuinat de llegum | 114 |
| Aioli | 96 | Trampó | 118 |
| Pa de figes | 100 | Cabell d'àngel | 122 |

Gemüse und mehr

Gebäck, Dessert und mehr

| | | | |
|-----------------------------------|-----|--------------------------------------|-----|
| Pa pais | 140 | Coca de patatas | 162 |
| Pa amb oli | 144 | Bunyols amb patates | 166 |
| Ensaïmada | 150 | Torró | 170 |
| Gató de Almendra | 154 | Coca | 174 |
| Panades | 158 | Galletes d'Inca | 178 |

Gebäck, Dessert und mehr

Rund um die Kulinarik Mallorcas

| | |
|---|-----|
| Einige Worte vorab | 2 |
| Die Küche Mallorcas | 6 |
| Märkte und Treffpunkte für Genießer | 14 |
| Getränke als passende Begleiter | 72 |
| Die Insel der Schweine | 76 |
| So gesund isst Mallorca | 126 |
| Biologische Erzeugnisse, Nachhaltigkeit und mehr | 130 |
| Mallorca und die Tomate | 182 |
| Sprachhilfe | 186 |
| Kulinarische Orte und Begriffe | 188 |

Einige Worte vorab

Queridos mallorquines, estimats mallorquins

... und alle, die es werden wollen!

Dieses Buch möchte Sie in Versuchung bringen, die authentische Inselküche Mallorcas zu entdecken und zu probieren: vor Ort oder am eigenen Herd. Bedingt durch die geografische Lage und die Geschichte haben sich auf der Baleareninsel kulinarische Traditionen erhalten, die sich deutlich vom spanischen Festland unterscheiden. Dazu kommt Mallorcas Fülle, der Reichtum und die Qualität an Produkten, die jeden Koch zum Schwärmen bringt. Die Insel stellt ein außergewöhnliches Ziel für Gourmets und *Foodies* dar: Auf engstem Raum und zu moderaten Preisen geben sich hier Sterneküche, Streetfood und mediterrane Kochkultur ein Stelldichein, wie es dichter nicht sein könnte. Der Grund dafür ist nicht zuletzt das zahlreiche Publikum: Wo sich sommers halb Europa trifft, da kocht die andere Hälfte auf. Wenn Sie mich fragen, muss man aber gerade im Sommer nicht hin, schon gar nicht aus kulinarischen Gründen – es ist schlicht zu heiß. Viel besser geeignet ist der Frühling ab April, dann beginnen die Saisonvorbereitungen, die Menü-Probelaufe und die neuen Kräfte. Von ganz eigenem Zauber ist der Monat Oktober: das weiche Licht, die satten Farben und die noch immer sommerwarme See!

Mich selbst hat es eines frühen Frühlings erstmals auf Mallorca verschlagen. Mehr aus Zufall, denn aus Absicht. Die Baleareninsel hatte ich nicht auf der Liste. Ich hielt mich in Barcelona auf, als mir eine dieser Billigairlines kurzfristig und recht unvermittelt den Rückflug strich. Die alternativen Möglichkeiten, die man mir in Aussicht gestellt hatte, existierten nicht. Was also Anfang April tun? Ich wich auf Mallor-



ca aus, und wenige Tage später hatte sich ein weiterer Deutscher in die Insel verliebt. Zuerst in die Landschaften, namentlich die Serra de Tramuntana und den Weitwanderweg GR 221, recht schnell aber auch in die mallorquinischen Traditionen. Dass mir diese nahegebracht wurden, ist zum Großteil Joan Vidal aus Esporles und Marian Rigo Tous in Santanyí zu verdanken. Beide haben mir mit Beharrlichkeit die Philoso-

phie der Langsamkeit, mallorquinisches Vokabular und die einheimische Küche nahegebracht. Joan bewirtschaftet zusammen mit seiner Frau eine kleine Pension in den Bergen, aber eigentlich ist er Sportler und wäre um ein Haar Profiradfahrer geworden. Nur hatte er keine Lust auf Doping und ließ die Karriere daher sausen. Er kennt sich in der Tramuntana bestens aus und nahm mich einen Tag mit zum Klettern – dorthin,



Die mallorquinische Adaption von Sushi kommt in allen Farben des Regenbogens! Nennen wir sie doch die mediterranen Rollen ...

wo einem keine Touristen in bunten Leibchen begegnen. Marian wohnt in Küstennähe, meidet aber die sommerliche Flut an Badegästen und kennt daher wirklich jede Bucht. Beiden gemeinsam ist, wie sehr sie ihre Insel lieben und wie gern sie diese Liebe mit Besuchern teilen – so auch mit mir.

Ich habe lange im Weinhandel und der Gastronomie gearbeitet und erkannte daher schnell, wie besonders die mallorquinische Küche ist! Und wie sehr sie sich von der des Festlandes unterscheidet. Sonderbarerweise waren mallorquinische Gerichte lange Zeit schlecht beleumundet, galten als zu rustikal, zu schwer, zu einfach. Nun,

da die Zeit der Einfachheit gekommen ist, der Rückbesinnung auf lokale Produkte, auf Saisonalität und Natürlichkeit, scheint mir, dass auch die Stunde der mallorquinischen Küchentraditionen wieder schlägt.

Diese sind es auch, die wir in diesem Buch erforschen wollen. Die spezifische Art und Weise, wie die Insel aus ihrer Fülle schöpft, was sie mit Oliven, Mandeln, Schwein, Lamm, Tintenfisch und Gambas anstellt und warum. Vieles jedoch, was auf den ersten Blick recht einfach daherkommt, ist nur äußerst schwer zu reproduzieren. Entweder weil man in deutschen Supermärkten nicht die Qualität bekommt, die es braucht, oder weil man zu wenig Zeit investiert und meint, Abkürzungen nehmen zu können. Zeit aber ist ganz gewiss eine Hauptzutat auf Mallorca, in jedem Sinne!

Es hat etwas gedauert, bis ich den Hinweis, die Dinge *poc a poc* anzugehen, wirklich verstanden habe: Die mallorquinische Gemütsruhe ist in der Gewissheit begründet, dass alles seinen Platz hat und alles seine Zeit. Und genauso sieht es mit der Küche und den Gerichten der Insel aus.



Bon profit!
Jörg Martin Dauscher

Über diese Buchreihe

Nichts erzählt mehr über eine Kultur als die Küche! Anhand von 30 Gerichten und Zutaten wollen wir eintauchen in die mallorquinische Lebensweise, in den Umgang mit Produkten, in die Landbestellung und die Nutzung des Meeres. Gleichzeitig wollen wir diese Vielfalt erfahrbar machen, deswegen fehlen Restauranttipps und Bezugsquellen ebenso wenig wie detaillierte Rezepte.

Von wenigen Touristenfallen und der Buffetküche günstiger Hotels abgesehen, operiert Mallorca auf einem erstaunlich hohen Niveau. Deshalb sind die kulinarischen Adressen, die Sie am Ende jeden Abschnitts vorfinden, nur Vorschläge. Sie können diese getrost in den Wind schlagen, wenn die Lokalität zu weit weg ist, und sich stattdessen irgendetwas in der Nähe suchen – gewiss werden Sie fündig, und mit hoher Wahrscheinlichkeit sind die Qualität und Authentizität ebenso hoch. Noch besser ist es, Sie lassen es drauf ankommen und kehren irgendwo ein, bestellen in einer Kneipe ein *Pa amb oli* und schauen, was passiert ... Ein Wort der Warnung jedoch vor einschlägigen Ausflugslokalen und Restaurants, wie sie zum Beispiel an der Plaça Mayor in Palma mittels bebildeter Karten nach Gästen schreien: Lassen Sie diese aus, zwei Gassen weiter finden Sie Besseres!

Dieses Buch widmet sich der traditionellen Küche, geht also in die Tiefe, wenngleich sie auf dem internationalen Mallorca auch in die Breite gehen könnte. Denn die Vielfalt der auf der Insel vertretenen Küchen ist phänomenal. Jüngst haben die Mallorquiner eine Vorliebe für Sushi und Burger entwickelt, Dutzende Lokale sind aus dem Boden geschossen. Und auch die auf Mallorca beheimateten spanischsprachigen Minderheiten treten kulinarisch selbstbewusst auf: Argentinische Empanadas findet man mittlerweile ebenso selbstverständlich wie peruanische Fusionsküche. Unser Fokus aber liegt auf der ursprünglichen, der traditionellen Küche. Durch eine Übersicht der wichtigsten und gängigsten Verfahrensweisen, Produkte und Gerichte versprechen wir uns nichts Geringeres, als einen Einblick in die authentische mallorquinische Kultur zu gewinnen – eine Kultur der Offenheit, die von jeher fremde Elemente aufgenommen und sich zu eigen gemacht hat.

Und so funktioniert der Speiseführer Mallorca

Die 30 Speisen



Fisch, Fleisch und mehr

Hauptbestandteil der Speise ist tierischen Ursprungs, darunter sind aber auch für Vegetarier geeignete Anregungen.



Gemüse und mehr

Als bestimmende Zutat spielen pflanzliche Produkte eine Rolle, vereinzelt können die Speisen um nicht-vegetarische Zutaten ergänzt sein.



Gebäck, Dessert und mehr

Besondere Spezialitäten von Broten über herzhaftes Backwaren bis hin zu Süßspeisen

Speisenkennzeichnungen

Die nachfolgenden Kennzeichnungen beziehen sich auf die Standardzubereitung.



Vegetarische Speisen



Vegane Speisen

Hinweise



Alkohohaltiges Getränk



Gehobener Lokalität, exklusiveres Ambiente

Faktensymbole



Adresse



Öffnungszeiten



Parkmöglichkeiten



Erreichbarkeit mit öffentlichen Verkehrsmitteln (in Städten und wo sinnvoll)



Hinweise und Tipps



Webseite

Rund um die Kulinarik Mallorcas

In den Sonderteilen geben wir Tipps für Marktbesuche und Informationen rund um Erzeuger, biologische Landwirtschaft, Nachhaltigkeit uvm. Darüber hinaus gibt es Specials zu verschiedenen Themen rund um die typische Kulinarik der Region.



Die Küche Mallorcas

Saisonal, frisch und von Herzen
mediterran: Mallorca kocht auf
der Höhe der Zeit

Sie ist eine Küche ohne Flausen, nie darauf erpicht zu beeindrucken, stets an der Saison und den Jahreszeiten orientiert, sparsam und reich zugleich, immer einfach und doch nie simpel. Dennoch stand die traditionelle Küche Mallorcas lange in dem Ruf, rustikal zu sein, ja grobschlächtig. Und gewiss nimmt sie gerne etwas Deftiges an, bleibt dem Einfachen verhaftet und verweigert sich schon im Ansatz der Verfeinerung und des Überflüssigen, weil sie aus einer Fülle schöpft, die der Ergänzung nicht benötigt: aus den Landschaften und den Produkten sowie der abwechslungsreichen Geschichte Mallorcas. Letztere vergegenwärtigt uns, wie sehr das Mittelmeer verbindet und nicht etwa trennt. Die Zutaten der mallorquinischen Küche erzählen von der bäuerlichen Lebensweise zwischen Tramuntana-Gebirge und Meer, sind der Logik der Jahreszeiten geschuldet, den Fruchtfolgen und den Zyklen. Viele Namen der Gerichte beziehen sich auf Verfahrensweisen und nicht unbedingt auf die Zutaten, diese bleiben so variabel wie die Natur. Die Verfahrensweisen sind oft unkompliziert und gleichzeitig aufwendig – der Aufwand betrifft Vorbereitung und Zeiteinsatz, nicht die Kochtechnik an sich. Scheinbar nehmen manche Vorgehensweise Umwege in Kauf, es lohnt sich aber, diesen zu folgen und nicht auf vermeintliche Abkürzungen auszuweichen: Neben hervorragenden und immer frischen Produkten spielen Akribie und Zeiteinsatz eine entscheidende Rolle in der mallorquinischen Küche.

Entstehungsgeschichte

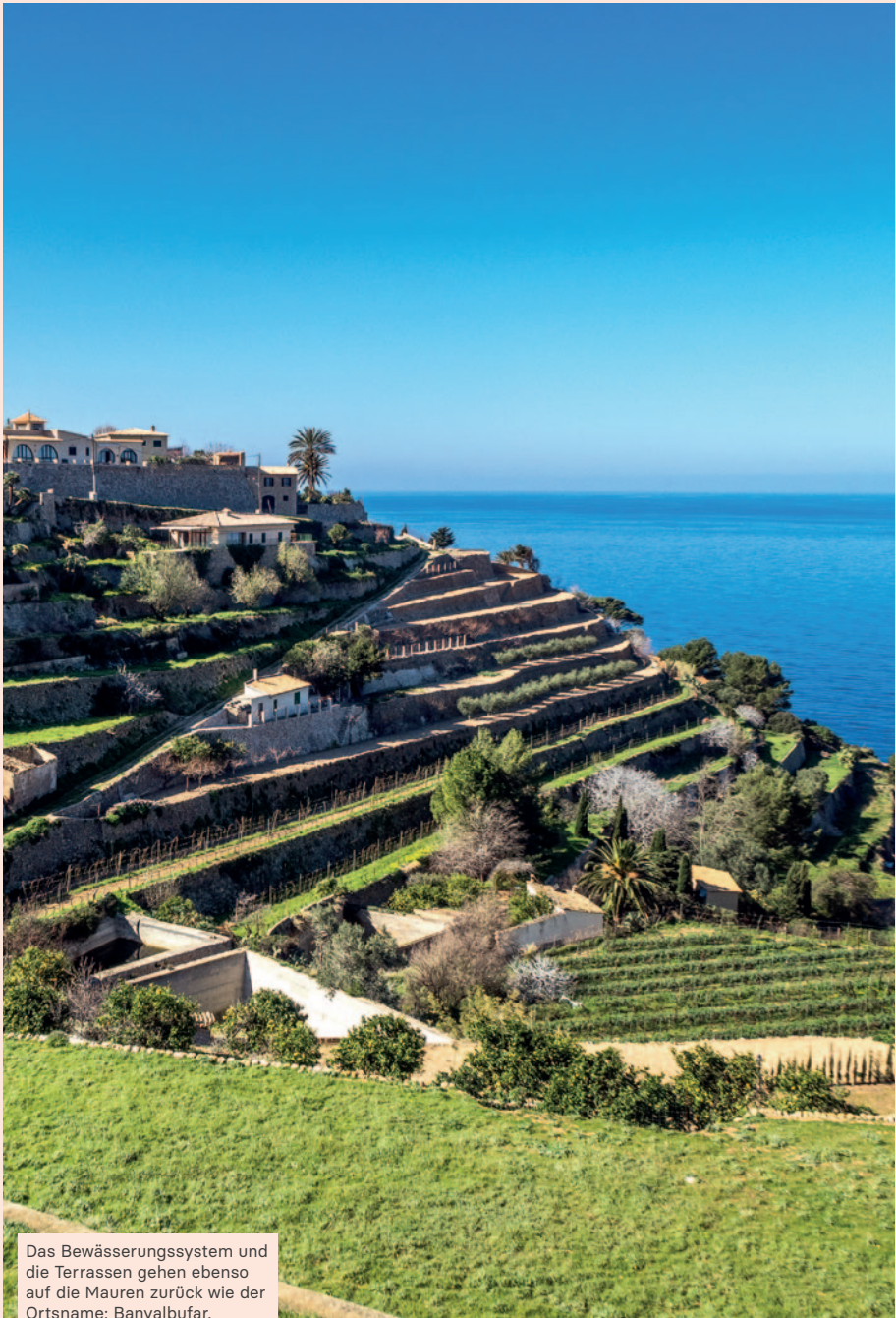
Nirgendwo zeigt sich der Zusammenhang von Kultur, Arbeit und Natur so deut-



Mit den ikonischen Windmühlen wurden einst Wasserpumpen betrieben.

lich wie in der Küche. Was auf den Tisch kommt, ist das Ergebnis von Hunderten, ja sogar Tausenden Jahren an Einflüssen und Entwicklungen. Mallorcas Kochtraditionen gelten als Regionalküche Spaniens, was mit Blick auf die Nationalstaaten seine Berechtigung haben mag, historisch gesehen aber fehlläuft. Vergleichsweise kurz ist die gemeinsame Geschichte mit dem Festlandspanien, sie beginnt im Anschluss an die Reconquista, der Wiedereroberung des Inselreichs von den Sarazenen. Die vorhergehende dreihundertjährige Herrschaft der Mauren aber hatte zu diesem Zeitpunkt die Insel schon längst geformt – ihr Symbol, die Windmühlen, gehen auf sarazenische Bewässerungsanlagen zurück, auf die Verfeinerung der Landwirtschaft.

Die Hänge der Serra de Tramuntana wurden terrassiert, komplizierte Wassersysteme und Speicher erbaut, die heute noch das Bild beispielsweise von Banyalbufar (was übrigens ein arabischer Ortsname ist) oder des Tals von Sóller prägen. Mit den Mauren kamen die Mandelbäume, die Olive samt der Kulturtechnik des Ölgewinns hatten die Römer bereits dagelassen. Auf diese geht auch die tönernerne *Greixonera* zurück, die unverändert benutzt wird. Auch die Gründung der Hauptstadt *Palmaria* ist den Römern zu verdanken, ebenso der Name der Insel: *Insula maior*. Beide Gruppen an *Forasteros* (Ausländer), sowohl die Römer als auch die Mauren, haben ihre Spuren in der mallorquinischen Küche hinterlassen, beispielsweise in der *Urpizza*, der *Coca*, oder in dem frühen Reichtum an orientalischen Würzmitteln.



Das Bewässerungssystem und die Terrassen gehen ebenso auf die Mauren zurück wie der Ortsname: Banyalbufar.

Eine dritte Gruppe, eine Religionsgemeinschaft, hat der Inselkulinarik aber noch nachhaltiger ihren Stempel aufgedrückt: die jüdische Bevölkerung. Diese genoss im Anschluss an die Rückeroberung zahlreiche Privilegien sowie Berufsfreiheit und hatte maßgeblichen Anteil an der folgenden Blütezeit Palmas und der gesamten Insel. Spätestens 1661 jedoch, als in Palma die Inquisition die Scheiterhaufen brennen ließ, konvertierten die Juden zum Christentum, sofern man sie nicht schon vertrieben hatte oder sie in den Pogromen von 1391 und 1435 zu Tode gekommen waren. Fortan demonstrierten die sogenannten *Xuetes* ihre Festigkeit im neuen Glauben, indem sie fleißig Schweineschmalz für ein Gebäck verwandten, das heute ein Insignium der Insel darstellt: die *Ensaimada*.

Die spanischen Eroberungszüge brachten Kakao, Tomaten und die Kartoffel auf die Insel – Jahrhunderte bevor diese in Nordeuropa Fuß fassen konnten. Auf den *Possessions*, den großen Landgütern, arbeiteten Tagelöhner für den Export von Mandeln, Orangen, Wein, Kapern und Olivenöl. Später kam noch das *Porc negre* dazu, das schwarze Schwein. Die Reblausplage Ende des 19. Jahrhunderts machte dem Weinbau den Garaus, signifikant wiederbelebt wurde er erst ein gutes halbes Jahrhundert später mit der Ankunft einer neuartigen Spezies an Eroberern, den Touristen. Die unter General Franco verarmte und kulturell in Mitleidenschaft gezogene Insel (*Mallorquí* zu sprechen war verboten) wurde zur Touristendestination, der Massentourismus auf Mallorca war erfunden. Zunächst verschmähte das internationale Publikum mallorquinische Hausmannskost, verlangte nach Aperol Spritz, valenzianischer Paella, Pizza und Spaghetti Bolognese, wie es heute teilweise immer noch der Fall ist, kam dann aber schnell auf den Geschmack. Mallorcas Lebensqualität, das verlässlich

aufmarschierende Millionenpublikum und die qualitativ hochwertigen Produkte ziehen Köche wie Gastronomen aus dem Ausland an, die kulinarische Landschaft erblüht und trägt Früchte, nicht zuletzt in Form von Michelin-Sternen.

Fisch und Fleisch

Mallorca hat keine Flüsse, daher kein Grasland und deshalb wiederum kein Großwild. Rinderzucht existiert nur in äußerst geringem Maßstab. Daher dominieren Schwein, Lamm und Ziege die Speisekarte – ergänzt von Schnecken und Kaninchen. Jawohl, von Schnecken!

Zwar kommt kein Restaurant ohne umfassende Fisch- und Meeresfrüchte-Auswahl aus, schuld daran sind aber die Touristen und nicht die Tradition. Die Gewässer rund um Mallorca und die gesamten Balearen sind tief und waren schwer zu befischen. Die heutige Auswahl ist daher ein modernes Phänomen und zum Großteil importiert. Wichtiger für die lokale Tradition sind Aal sowie Stockfisch, also der Kabeljau.

Früchte und Gemüse

Orangen, Aprikosen und Feigen, Tomaten, Paprika und Auberginen: Mallorca schöpft aus der ganzen Fülle der mediterranen Natur und fügt dieser, historisch bedingt, zahlreiche Hülsenfrüchte wie Linsen oder Kichererbsen hinzu. Die Kartoffel gerät dadurch (anders als etwa in Griechenland) ins Hintertreffen, nicht aber der Kohl, der ein wichtiges Wintergemüse darstellt. Mandeln gedeihen so üppig, dass ihr Mehl zur Verdickung von Soßen und zum Backen eingesetzt wird.

Aufgrund der langen Vegetationsperiode sind Techniken des Haltbarmachens von



geringerer Bedeutung als die Kenntnis der Fruchtfolgen und das Wissen, was gerade wo reift. Um das *Rebost* (Vorratskammer) gefüllt zu halten, bedarf es eigentlich nur der Marmeladen, eines Feigenbrottes und einiger Gläser *Sofrits*. Den Rest besorgt man frisch, der fällt gerade irgendwo vom Baum.

Kräuter und Gewürze

Gewürze werden in der mallorquinischen Küche zahlreich, aber stets dezent einge-

setzt. Die Verwendung von Zimt, Muskat oder Anis bedeutet nicht, dass man diese notwendig beim ersten Bissen heraus-schmeckt. Mit Pfeffer wird ebenso zurückhaltend umgegangen und unser deutsches Standardgewürz Salz häufig weggelassen. Für Fülle und Schärfe werden getrocknete Paprika oder Chili eingesetzt. Mit Zucker hingegen geht man umso verschwenderischer um – sogar in Eintöpfe wandern ein paar Prisen, meist um der Tomate die Säure zu nehmen. Und dort, wo Puderzucker drauf ist, kann man diesen getrost wegpusten.



Die Salzsalinen von Es Trenc waren schon im Altertum bekannt und genutzt.

Einen Teil von Mallorcas einstigem Reichtum machten die inseleigenen Salzsalinen aus. Das von den Salinas d'Es Trenc gewonnene *Flor de sal* wird heute noch so gewonnen wie vor tausend Jahren. Kapern wiederum stellten vormals das wichtigste Exportgut Mallorcas dar, so üppig wucherten sie sogar am Straßenrand, weshalb man sie auch »grünes Gold« nannte. Das andere grüne Gold, das Olivenöl, ist aufgrund der Konkurrenz von Schweineschmalz zwar nicht so omnipräsent wie in Italien oder auf dem Festland, jedoch wegen der zahllosen

Frittiervorgänge aus der mallorquinischen Küche nicht wegzudenken.

Über Ess- und Trinkgewohnheiten

Pauschal formuliert: Es wird gefrühstückt wie ein Bettler, zu Mittag gegessen wie ein Kaiser und abends königlich gespachtelt. Das karge Frühstück macht man jedoch mit einer ordentlichen Vesper um zehn oder elf wieder wett, zum Beispiel in den Tapasbars

der Markthallen. Und das kaiserliche Mittagessen weicht aufgrund der Zwänge von Lohnarbeit und Arbeitszeiten nicht selten auf den Abend aus. Dennoch bieten zahllose Restaurants mehrgängige Mittagsmenüs an, die zum einen erschwinglich sind und zum anderen die Vielfalt der Küche mühelos erfahrbar machen.

Ausgegangen wird recht spät, was den Gastronomen zupasskommt, können diese ihre Tische doch mehrmals besetzen: ab 18 Uhr mit den Deutschen, ab 20 Uhr mit den restlichen *Forasteros*, ab 21.30 Uhr mit Einheimischen. Übrigens ist es auch in

einfachen Restaurants nicht üblich, sich seinen Tisch selbst auszusuchen. Besser, man wartet auf das Servicepersonal und lässt sich platzieren. Nach dem Essen am Tisch über Gebühr zu verweilen ist auch nicht gängig, der *Digestif* wird noch im Restaurant eingenommen, für das weitere Besäufnis sucht man jedoch die nächste Bar auf.

An die Angewohnheit der Nordländer, getrennt zu bezahlen, hat man sich gewöhnt, normalerweise aber wird der gesamte Tisch abgerechnet. Die Servicekraft hinterlegt die Rechnung am Tisch, Wechselgeld wiederum



Weder vom Markt noch aus dem Haushalt wegzudenken: ein Tontopf namens *Greixonera*.



wird im Umschlag an den Tisch zurückgebracht, auf dass der Gast hinterlasse, was ihm beliebt. Zwischen zehn und zwanzig Prozent des Rechnungsbetrags gilt als üblich, in Bars und Cafés wird aufgerundet.

Küchen-Know-how

Eigentlich braucht es nur zwei Utensilien, um annähernd authentisch zu kochen: die *Caldera* und die *Greixonera*. Bei der Ersteren handelt es sich um einen gusseisernen Topf von erheblichem Fassungsvermögen, dessen Inhalt entweder auf dem Dreifuß über offenem Feuer oder auf der Herdplatte

stundenlang vor sich hin köchelt. Natürlich lässt sich die *Caldera* durch einen normalen Topf ersetzen, beachten Sie aber, dass sich bei vielen die Hitze ungleich verteilt, der Boden übermäßig heiß wird und der Inhalt daher schneller anbrennt. Die *Greixonera* wiederum ist ein kreisrunder Tontopf mit Deckel, ist in den unterschiedlichsten Größen erhältlich und erfüllt gleich drei Funktionen: Sie dient zum Anbraten, zum im Garen im Ofen und zur Präsentation auf dem Tisch. Sollten Sie gerade keine zur Hand haben, treiben Sie bestimmt irgendwo einen Römertopf auf. Ansonsten wissen Sie jetzt, was Sie unbedingt nächstes Mal aus Mallorca mitbringen müssen.

Märkte und Treffpunkte für Genießer

Nirgendwo sonst zeigen sich Fülle und Farbenpracht Mallorcas so überbordend wie auf den Märkten.

Nicht zuletzt deswegen sind diese zu einem Lieblingsziel der Touristen geworden. Und Markt heißt zudem, dass es immer auch etwas zu essen gibt: schnell, frisch und vor Ort! Inzwischen ist es Usus, mallorquinische Ware – sei es Gemüse, Obst oder Fisch – als solche auszuzeichnen. Man weiß inzwischen, dass dies einem Qualitätssiegel gleichkommt.

Fast jedes Dorf, mindestens aber jede größere Ansiedlung hat einen eigenen (Bauern-)Markt. Zum einen dient dieser der Grundversorgung, zum anderen der Kommunikation. Es ist also richtig was los. Zeit zu investieren, sich umzusehen und den Großeinkauf vom Supermarkt ins Freie zu verlagern lohnt sich. Und wer mehrere Märkte besucht, dem wird keinesfalls langweilig: Keiner ist wie der andere.



Märkte und Markthallen in Palma

📍 Zentrum ▪ **Mercat de l'Olivar** ★

Zentral, bunt und gegen Mittag fast schon überfüllt. Dennoch oder gerade deswegen grandios. Riesige Fisch- und Meeresfrüchteabteilung, diverse Gastro-Bars.

✉ Plaça de l'Olivar, 07002 Palma 🕒 Täglich 7–14:30 Uhr, Sonntag geschlossen 📍 Direkt vor Ort in der Tiefgarage Aparcament de l'Olivar 🚶 Fünf Minuten Fußweg von der Intermodal-Station in Palma

📍 Zentrum ▪ **Bio-Wochenmarkt** Erster ökologischer Wochenmarkt Palmas, große Auswahl an Früchten und Gemüse.

✉ Plaça del Bisbe Berenguer de Palou, 07003 Palma 🕒 Dienstag und Samstag 8–14 Uhr 📍 Parkhaus in der Via Roma 4

📍 Santa Catalina ▪ **Mercat de Santa Catalina** Kleiner, aber nicht weniger frequentiert ist die Markthalle im Hafenviertel Santa Catalina. Insbesondere am Samstag ein beliebtes Ziel der Einhei-

mischen und mit exquisiter Importware gesegnet, sodass sich hier der eine oder andere Spitzenkoch eindeckt.

✉ Plaça de la Navegació, 07013 Palma 🕒 Montag bis Samstag 7–16 Uhr 📍 Plaça de la Porta de Santa Catalina 🚶 Von der Plaça d'Espanya in 25 Minuten zu Fuß oder mit den Buslinien 4, 5, 46 und 47 in 11 Minuten bis zur Haltestelle Comte de Barcelona

📍 Pere Garau ▪ **Mercat Pere Garau** Steht den beiden anderen Markthallen in nichts nach, liegt jedoch etwas außerhalb des Zentrums, kommt ohne Touristen klar und ist daher noch authentischer.

✉ Plaça Pere Garau, 07007 Palma 🕒 Montag bis Mittwoch 6–14:30 Uhr, Donnerstag und Freitag 6–15 Uhr, Samstag 6–16 Uhr 📍 Kein Parkhaus in der Nähe, entweder in den Seitenstraßen versuchen oder gleich die Öffentlichen nehmen! 🚶 Von der Estació Intermodal in 15 Minuten zu Fuß oder mit den Buslinien 4, 5 und 16 bis Las Columnas, von dort 4 Minuten zu Fuß



Allgemeine Informationen

Die nachfolgend aufgeführten Märkte finden in den jeweiligen Zentren der Orte statt und sind nicht zu verfehlen. An Markttagen kann der Andrang größer sein, sodass man für die Parkplatzsuche Zeit

mitbringen oder einen Anlaufweg einplanen sollte. Die angegebenen Öffnungszeiten sind vor allem im Sommer als »Kernzeit« zu verstehen, viele Märkte lassen Tür und Tor in der Saison länger offenstehen.

Wochenmärkte im Süden

📍 **Llucmajor** ★ Mittwoch und Sonntag normaler Markt, Freitag Trödelmarkt, jeweils 8–13 Uhr. Naschen, probieren, sattessen – alles ist möglich auf einem der buntesten Märkte der Insel.

✉ Plaça Espanya, 07620 Llucmajor

📄 Carrer Sant Vicenç de Paul 3

📄 Churros probieren!

Weitere Lebensmittel- und Bauernmärkte

📍 **Campos**

🕒 Donnerstag und Samstag 8–13 Uhr

📍 **Colònia de Sant Jordi**

🕒 Mittwoch 16–20 Uhr

📍 **Felanitx**

🕒 Sonntag 9–14 Uhr

📍 **Porreres**

🕒 Dienstag 8–13 Uhr

📍 **Portocolom**

🕒 Dienstag und Samstag 8–13 Uhr

📍 **Santanyi**

🕒 Mittwoch und Samstag 9–13 Uhr

📍 **Ses Salines**

🕒 Donnerstag 9–14 Uhr

📍 **Sa Cabaneta**

🕒 Freitag 8–13 Uhr





Wochenmärkte im Osten

📍 **Manacor** ★ Montag 9–14 Uhr, mehr Handwerk- und Schmuck- als Lebensmittelmarkt, aber gerade deswegen eine schöne Mischung in einem äußerst schmucken Städtchen.

✉ Plaça de Ramon Llull 1, 07500 Manacor
 📄 Aparcament municipal Sant Jaume Via Roma 6

Weitere Lebensmittel- und Bauernmärkte

- 📍 **Artà**
- ✉ Dienstag 8–13:30 Uhr
- 📍 **Cala Ratjada**
- ✉ Samstag 8–13 Uhr
- 📍 **Capdepera**
- ✉ Mittwoch 8–13 Uhr
- 📍 **Porto Cristo**
- ✉ Sonntag 9–13 Uhr
- 📍 **Son Servera**
- ✉ Freitag 8–14 Uhr



Wochenmärkte im Norden und Nordwesten

📍 **Sóller** ★ Samstag 9–14 Uhr, Waren aus lokaler Produktion, Kleidung, Taschen und vieles mehr: Samstag ist in Sóller richtig was los, und in den Bars herrscht internationales Flair.

✉ Plaça des Mercat, 07100 Sóller 📄 Aparcamiento del cementerio Carrer de Pau Noguera 81 🚶 Alle 20 Minuten mit dem Zug von Palma in einer halben Stunde erreichbar

Weitere Lebensmittel- und Bauernmärkte

📍 **Andratx**

✉ Mittwoch 8–14 Uhr

📍 **Bunyola**

✉ Mittwoch und Samstag 8–13 Uhr

📍 **Campanet**

✉ Dienstag 8–13 Uhr

📍 **Deià**

✉ Mittwoch 8–13 Uhr

📍 **Pollença**

✉ Sonntag 8–13:30 Uhr

📍 **Santa Margalida**

✉ Dienstag und Samstag 9–13 Uhr

📍 **Valldemossa**

✉ Sonntag 8–14 Uhr

📍 **Sa Pobla**

✉ Sonntag 8–14 Uhr

📍 **Consell**

✉ Donnerstag 8–13 Uhr

📍 **Calvià**

✉ Montag 8–13 Uhr

📍 **Pòrtol**

✉ Donnerstag 8–13 Uhr

📍 **Santa Ponça**

✉ Samstag 8:30–13 Uhr



Wochenmärkte im Inselinneren

📍 **Inca** ★ Donnerstag 8–14 Uhr, zwar überwiegend Lederwaren, was damit zusammenhängt, dass die Stadt eine täglich geöffnete Markthalle voller regionaler Produkte ihr Eigen nennt. Beides lässt sich ja verbinden.

✉ Carrer d'en Jaume Armengol 4, 07300 Inca
 🅇 Parking Públic, Poligono Poligon 12/Districte I 219 🕒 Alle 20 Minuten mit dem Zug von Palma in einer halben Stunde erreichbar

📍 **Santa Maria del Camí** ★ Sonntag 10–14 Uhr, mit über 500 Ständen rund um den Plaça Nova einer der größten traditionellen Märkte der Insel

✉ Plaça Nova, 07320 Santa Maria del Camí
 🅇 Aparcament estació, Carrer Pere Puigdorfila 4 🕒 Alle 20 Minuten mit dem Zug von Palma in einer Viertelstunde erreichbar

Weitere Lebensmittel- und Bauernmärkte

📍 **Alarò**

✉ Freitag 8–13 Uhr

📍 **Algaida**

✉ Freitag 8–13:30 Uhr

📍 **Binissalem**

✉ Freitag 8–14 Uhr

📍 **Costitx**

✉ Samstag 9–13 Uhr

📍 **Lloseta**

✉ Samstag 8–13 Uhr

📍 **Montuiri**

✉ Mittwoch 8–13 Uhr

📍 **Sencelles**

✉ Mittwoch 8–13 Uhr

📍 **Sineu**

✉ Mittwoch 8–13:30 Uhr