

CALA RATJADA

INSIDER MAGAZIN

FÜR URLAUBER · EIGENTÜMER · RESIDENTEN



FEIERN SIE
MIT UNS ...



ENTDECKEN
ERLEBEN
ERFAHREN



LEBEN
BAUEN
WOHNEN

SPECIALS

**INSEL-NEWS
CAPDEPERA
ARTÀ**

MIT GROSSER SONNEN-TERRASSE
DIREKT AN DER HAFENPROMENADE IN CALA RATJADA



Das BALUS ist da!
Sommer - Winter - Immer!



Highlights

- BALUS' Burger
- BALUS' Currywurst-Spezialitäten
- Knusprige Schnitzel
- Gyros vom Drehspieß
- Veggie Gerichte
- Umfangreiches Frühstück
- Kuchen aus eigener Herstellung
- Vinothek & Weinstube
- Frische Cocktails

Das BALUS Team
freut sich auf
euren Besuch!

Reservieren & Infos

+34 602 302 398
+34 971 887 048



Paseo Colon 19 | Capdepera 07590 | Illes Balears-Espana
www.balus-mallorca.com info@balus-mallorca.com

Lecker? Können wir!

DIE INTERNATIONALE SPEISENVIELFALT IM BALUS

START IN DIE 3. SAISON!

Unfassbar aber wahr! Das BALUS in Cala Ratjada hat sich in den letzten 2 Jahren



zu einem beliebten Treffpunkt für einheimische Gäste und Touristen etabliert. Mit einem einmaligen Mix aus deutschen und internationalen Spezialitäten, wie der beliebten Currywurst, Schnitzelgerichten, hausgemachten Burger & Hot Dogs bietet die Küche im BALUS eine Vielfalt an leckeren Sattmachern. Auch Backfisch und Matjes wurden

zu echten Dauerbrennern. Mit viel Leidenschaft und Sorgfalt zubereitet, zaubern die Köche im BALUS ihren Gästen ein unvergessliches Geschmackserlebnis und probieren immer wieder neue spannende Dinge aus.

DAUER BESUCH AUS GRIECHENLAND

Im letzten Jahr eingeführt haben sich die griechischen



Gerichte zum absoluten Renner entwickelt und sind seitdem fest im Programm. Dips & Saucen nach eigener Rezeptur ergänzen die Speisen perfekt für jeden Geschmack!

Super beliebt sind auch die BALUS Sonderaktionen und saisonalen Angebote, die auch Stammgäste neue Speisen probieren lassen.

ES GRÜNT SO GRÜN

Das Angebot für alle Veggie-Liebhaber wurde im Laufe der letzten 2 Jahre stetig erweitert und so finden sich auch hier einige leckere Überraschungen wieder.

JE MEHR DESTO ...

Gruppenangebote und Probieraktionen bieten die Möglichkeit, unser Essen in einer gemütlichen Atmosphäre zu genießen und neue Lieblingsgerichte zu entdecken. Zusätzlich lockern Sport- und Themenevents das Angebot auf dem Kalender erfreulich auf.



Cocktails & Drinks

Leckere Cocktails aus besten Zutaten – frisch für unsere Gäste zubereitet – sind immer eine gute Wahl auf unserer sonnigen Terrasse direkt am Wasser!

Die perfekte Ergänzung

Unsere Premium Biermarken aus Deutschland

Bierfreunde finden sicherlich unter unseren Premium-Bieren das Passende!



Die Weinstube im BALUS

TREFFPUNKT FÜR WEINFREUNDE

Im BALUS treffen Weinkenner und -neulinge auf Gleichgesinnte. Wer seinen neuen Lieblingswein sucht oder einfach mal neue Richtungen probieren möchte ist in der neu eingerichteten Weinstube am perfekten Ort. Das BALUS ist stolz auf seine begehbbare Vinothek, in der über 1000 Flaschen Wein aus Mallorca, Spanien, Deutschland, und Italien wohltemperiert ihren Platz finden.

BESONDERE WEINE AUS DER PFALZ

Zu einer ganz außergewöhnlichen Partnerschaft kam es im letzten Jahr mit dem Weingut Ellermann-Spiegel, einem Gault&Millau ausgezeichneten Weingut aus der Süd-Pfalz. Diese Weine gibt es auf Mallorca seitdem

exklusiv im BALUS und regelmäßig schaut Winzer Frank Spiegel persönlich zu einer Weinprobe mit den Gästen vorbei.

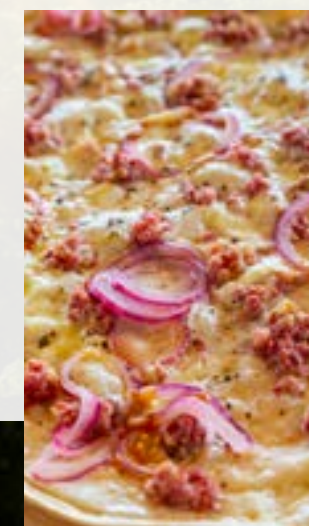
Bei der Weinverkostung werden die Weinfreunde auf eine Erlebnisreise mitgenommen, deren Ziel der ganz besondere Lieblings-Wein eines jeden Gastes ist. Erfahrene Sommeliers führen durch die verschiedenen Weine und helfen dabei die perfekte Verbindung von Geschmack und Genuss zu finden.

"Die besten Weine sind genussvolle Begleiter kulinarischer Highlights und einzigartiger Momente."

GRÜSSE AUS DEM ELSASS

Als perfekte Ergänzung zu den Weinen haben die Köche im BALUS ihr ganz persönliches Rezepte-Zauberbuch gezückt und bieten herzhafte Flammkuchen nach Original Rezepten aus dem Elsaß mit knusprigem Dinkelteig.

In Variationen von klassisch bis spanisch oder norddeutsch bis griechisch – für Abwechslung ist auch bei den Speisen gesorgt!



Tiefrot wie Blut

Die Sangria ist wohl mit das Spanischste, was einen Spanienurlaub ausmacht. Wahrscheinlich gibt es hunderte Rezepte dafür – Glaubenskriege werden ausgetragen ...

Ihren Namen verdankt die Sangria ihrer tiefroten Urversion: **Sangre = Blut**

... die Farbe hat sie in erster Linie vom Rotwein, der als Hauptzutat verwendet wird.

Durch die Zugabe von Fruchtstücken und Fruchtsäften bekommt sie ihre Spritzigkeit, den Geist erhält sie durch die Spirituosen, die ihr ebenfalls beigemischt werden – ob das nun Likör, Rum oder Cognac ist, bleibt Glaubens- und Geschmacksache.

Gekühlt ist sie auch im Hochsommer eine willkommene Erfrischung: aber Vorsicht ...!

Die leichtere Sommervariante ist weiß, „Sangria Blanca“, bestehend aus Weißwein und spanischem Schaumwein, Cava. Der „Tinto de verano“ ist die Sommervariante in Rot: Rotwein mit Zitronenlimonade wird gekühlt als Erfrischung gereicht. ■

REZEPT

Sangria

Die erfrischende, gekühlte Sangria ist ein Wundermittel an heißen Abenden. Hier unser Rezept.

Zutaten:

3 unbehandelte Orangen
3 Äpfel
50 g Zucker
50 ml Orangenlikör
50 ml Brandy
1,5 l spanischer Rotwein
Eiswürfel
Minze zum Garnieren

Zubereitung:

Orangen waschen und in Scheiben schneiden. Äpfel waschen, schälen und das Kerngehäuse herausschneiden. Anschließend in Spalten schneiden. Orangen und Äpfel mischen, mit Zucker bestreuen und mit Orangenlikör und Brandy beträufeln. Etwa 30 Minuten in einem großen Gefäß ziehen lassen. Früchte mit spanischem Rotwein auffüllen. Sangria gut kühlen.

Die Sangria Experten



Unsere hausgemachte Sangria wird mit frischen Früchten wie Orangen, Ananas und Melone zubereitet und mit einer haus-eigenen Schnapsmischung verfeinert. Die Fruchtigkeit wird durch frischen Orangensaft erreicht – die erfrischende Spritzigkeit durch einen guten Schuss Fanta limon.

Eine erfrischende Abwechslung zu unseren anderen hochwertigen Getränken. Unsere erfahrenen Bar-keeper bereiten die Sangria frisch für Euch zu. Erlebt einen unvergesslichen Abend bei uns im BALUS mit einem kühlen Glas Sangria.



Sangria Variationen

Aus besten Zutaten für jeden Geschmack! Sangria klassisch rot, Blanca mit Sekt, Pink, Green/Verde, Blue/Azul



VORWORT



Liebe Leserinnen und Leser

vor sieben Jahren ist die erste Ausgabe des Cala Ratjada Insiders erschienen. Gestartet sind wir mit einer kürzeren Informationsbroschüre für deutsche Urlaubsgäste, die mehrfach im Jahr verteilt wurde. Unser Magazin für das Jahr 2023 ist auch ein Dokument der Entwicklung, die unser Titel inzwischen durchlaufen hat: von anfangs knapp 40 auf heute mehr als 236 reich illustrierte, informative Seiten. Wichtig war uns stets der regionale Bezugspunkt rund um Cala Ratjada und Artà.

Anfangs dachten manche, dass nach kurzer Zeit wieder Schluss sein würde mit diesem Magazin. Sie haben sich geirrt! Heute halten Sie die Jubiläumsausgabe Nr.10 in den Händen. Die Mischung unserer Beiträge und der Werbepartner in diesem Magazin ist sowohl für Urlauber als auch für Immobilieneigentümer eine sehr gute Orientierungshilfe.

Die Insel Mallorca, aber speziell auch die Urlauberhochburg Cala Ratjada, haben eine außerordentlich starke Saison 2022 hinter sich. Viele Urlauber hatten pandemiebedingt ein oder zwei Jahre auf ihren wohlverdienten Urlaub warten müssen und waren zu unserer Freude endlich wieder bei uns.

Cala Ratjada 2023 präsentiert sich seinen Gästen attraktiver denn je. Die Erneuerung der Uferpromenade wird zum neuen Saisonstart fertig sein. Umbauten an der Hafenmauer werden wohl zum Sommer vollendet.

Uneinig ist man sich über die Prognose 2023. Inflationsbedingte Lächer im Portemonnaie werden Urlaubsplanungen beeinflussen. Optimisten gehen jedoch von einer guten Saison 2023 aus. Ein Thema sind auch auf der Insel die Preise. Kostensteigerungen müssen umgelegt werden.

Ungebrochen ist der Immobilienboom auf Mallorca. Die Nachfrage übersteigt das Angebot. Helfen können hier versierte Makler. Sie finden einige Büros mit ihren Präsenzen in diesem Heft. Wir möchten uns an dieser Stelle auch noch einmal bei allen Inserenten hier im Magazin bedanken. Denn ohne sie könnten wir Ihnen auch diese Jubiläumsausgabe NR.10 nicht gratis präsentieren.

Mallorca bleibt weiterhin das Wunschziel – und viele von Ihnen gehören zu den langjährigen Stammgästen der Insel. Hier werden immer noch Wünsche wahr – genießen und probieren Sie es aus!

Ihnen allen wünschen wir Ihnen einen schönen Urlaub, einen wundervollen Aufenthalt oder vielleicht auch das Glück, Ihre Traumimmobilie zu finden!

Herzlichst

Ihre Insider Redaktion

Monika und Jürgen Umland, die Herausgeber des Cala-Ratjada-Insider-Magazins

Magazin-Info:
Es findet aus organisatorischen Gründen kein Versand des Insider-Magazins nach Deutschland statt. Wir bitten um Verständnis.

CALA RATJADA
INSIDER
MAGAZIN



Die eigene Immobilie ist niemals ausgebucht!

Wir helfen Ihnen auf dem Weg zu Ihrer Mallorca-Immobilie.



Warum Sie sich für uns entscheiden sollten?

- **Sie sparen Zeit**
Schnelle Entscheidung aufgrund von realistischen online-Präsentationen unserer Immobilienangebote
- **Sie werden aktiv beraten**
Wir hören Ihnen zu, damit Sie die Immobilie finden, die zu Ihnen passt
- **Sie genießen einen respektvollen Umgang**
Kommunikation auf Augenhöhe: Transparenz und Fair Play
- **Sie profitieren von einer hohen Trefferquote**
Bei 250 handverlesenen Angeboten ist auch etwas passendes für Sie dabei!
- **Sie erhalten alles aus einer Hand**
Erhalten Sie jegliche Unterstützung von **CCC Real Estate** für Ihren Immobilienkauf durch ein ausgewähltes Expertenteam: vom Antrag der NIE-Nummer, Insider-Tipps zur Finanzierung, über den Vertragsabschluss und Hilfe bei der Ausstattung, Renovierung, Pflege und Instandhaltung Ihrer Immobilie.

Wir helfen Ihnen auch beim Verkauf oder der Langzeitvermietung Ihrer Immobilie.

Lernen Sie uns unverbindlich kennen. Kontaktieren Sie uns jetzt:

+34 971 566 178 +34 682 755 801



Canaima Concept & Consulting, S.L.
C./ Vía Mallorca 28, 07590 Cala Ratjada



info@ccc-real-estate.com
www.ccc-real-estate.com



+34-971 566 178
+34-682 755 801

Inselweite aktuelle
Informationen,
Neuigkeiten und
Wissenswertes
12 – 52

- Wir feiern! 12 – 14
- Weine 16 – 22
- Blickfänger 28 – 29
- Immobilien 34 – 35
- Alcúdia 36 – 38
- Radiosender 40 – 41
- Smarte Helfer 42 – 43
- Neuigkeiten 50 – 52

Strände, Buchten
und Geheimtipps
54 – 65

Cala Ratjada

... AB SEITE 54

- Strände
- Cala Lliteras 54
- Hunde-Beach 56 – 60
- Flaggen 64 – 65

Alles, was für das
alltägliche Leben auf
der Insel wichtig ist
66 – 100

- Auswandern 66 – 74
- Nachtmarkt 76 – 77
- Rund ums Auto 78 – 85
- Mit dem Schiff 86 – 87
- Haustiere 88 – 89
- Vererben 94 – 96
- Vokabeln 96
- Fotospots 100

Bars, Restaurants,
Hotels, Spezialitäten
und Rezepte
116 – 157

- Riesen-Paella 120 – 121
- Rezepte 6/122/188
- Tapas 124
- Crema Catalana 130
- Fangfrisch 132 – 134
- Sopa de Pesce 136 – 137
- Frito Mallorquín 138
- Hierbas & Co 140 – 143
- Vokabeln 146 – 148
- Nachtleben 150 – 157

Ausflüge, Wellness,
Lifestyle, Freizeit,
Gesundheit
158 – 179

- Tauchen 158 – 161
- Wandern 162 – 166
- Heilkräuter 170 – 174

Kultur, Tradition
und Insel-
geschichte
180 – 189

- Töpferei 180 – 181
- Flechten 182 – 183
- Zwerg-Palme 184 – 185
- Nispero 186 – 188

Termine, Feste und
Veranstaltungen
190 – 198

- Märkte 190 – 192
- Feste 194 – 198

Die wichtigsten
Telefonnummern,
Anlaufstellen und
Ansprechpartner
für den Notfall ☎

- Notrufnummern 214
- Ärzte 214
- Krankenhäuser 216
- Physiotherapie 216
- Zahnärzte 218
- Apotheken 218
- Tierärzte 220
- Behörden 220
- Bank, Kartensperre 220
- Rechtsanwälte 220
- Versorgung 222
- ...

IN eigener Sache
Anzeigenbuchungen, redaktionelle
Beiträge, Hinweise und Tipps für das
nächste Insider-Magazin müssen bis
zum **10.11.2023** per E-Mail bei uns
eingegangen sein:
redaccion@calaratjada-insider.com
Infos ab Seite 230.

Anstreicher, Bauhandwerker, Elektriker, Pool-Reiniger:
Zahlreiche Handwerker informieren in diesem Magazin in
Anzeigen über Ihr Angebot. Sie finden auf der Insel spanische
Anbieter, aber auch Deutsche, die auf Mallorca ihre Existenz
aufgebaut haben. Für praktisch jedes Kundenanliegen finden
Sie hier einen Spezialisten, der ihre Arbeiten zeitgerecht und
professionell ausführt.

HANDWERK
SPEZIAL

Informationen
über Angebote.
Finden Sie Ihren
Spezialisten.

102 – 115

- Bauprojekte 102 – 112
- Avenida Cala Agulla
- Paseo
- Hafen

infocapp – eine
Handy-App, die hilfreiche
Infos zum Beispiel
über Restaurants und
Feste sowie Sport- und
Freizeitangebote
bietet (Seite 95).



36

Sehenswert



66

Auswandern



Tauchen

158



Wandern

162



Markt

190



200

Capdepera
Special

Seite 200 – 202



Canyamel
Special

212



203

Artà
Special

Seite
203 – 211

224 – 227
Auf einen Blick
Übersicht der
Werbepartner
in Cala Ratjada



Zehn Ausgaben voller Nachrichten sowie hilfreicher Tipps für Urlaubsgäste und Residenten auf dieser schönen Insel.

Die Idee, ein Magazin mit nützlichen und unterhaltsamen Tipps insbesondere für Cala Ratjada und seine schöne Umgebung im Nordosten der Insel aufzulegen, entstand im Jahr 2015.

Aus bescheidenen Anfängen heraus hat sich der Cala Ratjada Insider zu einem opulenten und reich illustrierten Jahresmagazin entwickelt. Es spricht Urlauber und Residenten auf der Insel gleichermaßen an.

Lesen Sie mehr über die Erfolgsgeschichte des Cala Ratjada Insiders auf Seite 14. ▶

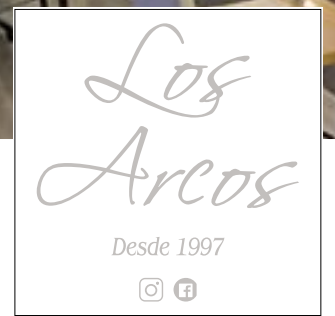


10
AUSGABEN

WIR FEIERN!

Ein wunderbares Jubiläum

Sieben Jahre Cala Ratjada Insider. Monika und Jürgen Umland legen nun die zehnte Ausgabe des beliebten Magazins vor.



C/. Monturiol 26 • 07590 Cala Ratjada
☎ +34 971 565 612
f losarcosrestaurante

Viel Liebe zum Kochen

Abseits des Zentrums in Richtung Cala Gat findet man das Lokal LOS ARCOS. In der C/.Monturiol 26 erreicht man dann sein Ziel.

Leckere und authentische Küche mit regionalem Schwerpunkt und einigen internationalen Gerichten prägen die große Speisekarte. Hier wird noch mit viel Liebe zum Kochen auch Ihr Essen zubereitet.

60 Innenplätze und fast 80 Außenplätze sind für die Gäste da. Eine Reservierung sollte man in jedem Fall immer einplanen. Dieser Geheimtipp hat sich herumgesprochen und wird von Mallorquinern/Residenten und Urlaubern gerne angenommen. Ein angenehmes Preis-Leistungs-Verhältnis sorgt für viele Stammgäste. Zu empfehlen sind die verschiedenen Paella-Variationen, sie gehören sicherlich zu den Besten hier im Ort.

Fazit: Ein Besuch, der sich immer lohnt und Lust auf ein Wiederkommen macht.

CALA RATJADA INSIDER MAGAZIN

Der Weg bis Ausgabe 10

Die Erfolgsgeschichte des Cala Ratjada- Insiders – ein Blick hinter die Kulissen

Die Idee, ein gedrucktes Magazin speziell für den Nordosten der wunderschönen Insel Mallorca mit Orten wie Capdepera, Artà und dem schönen Hafenstädtchen Cala Ratjada aufzulegen, entstand ausgerechnet durch ein digitales Medium: Facebook.

Wie alles begann

Monika Umland, die gemeinsam mit ihrem Mann seit langem im Cala Ratjada lebt, gründete am 1. Mai 2015 die Facebook-Gruppe Cala Ratjada Insider. Diese informiert über Gastronomie, Dienstleistungen und Handel, sowie Hotels und Unterkünfte und vieles mehr rund um Cala Ratjada und seine Umgebung. Der Erfolg dieser Facebook-Gruppe überraschte die Initiatoren. Auf eine solche Online-Community hatte die deutsche Community vor Ort gewartet! Sie entwickelte auch eine große Anziehungskraft für Urlauber im schönen Nordosten der Insel! Sie hat heute – Stand Ende 2022 – 28.280 Mitglieder!

Ein gedrucktes Insider-Magazin

Aus dem Erfolg dieser Facebook-Insider-Gruppe heraus entstand die Idee, ein gedrucktes Magazin für deutsche Urlauberinnen und Urlauber, Residenten und Immobilieneigentümer herauszubringen. Das Ziel der

Initiatoren Monika und Jürgen Umland: Informationen über Cala Ratjada und Umgebung mit einer Mischung aus Tipps & Informationen sowie Werbung in einem Heft. Anzeigen in diesem Magazin sollten der regionalen Wirtschaft sowie der Immobilien- und Gastro-Szene vor Ort ein Podium bieten und zugleich dafür sorgen, dass der Cala Ratjada Insider kostenlos verteilt werden kann. Der Weg zum Erfolg war nicht leicht: Die ersten drei Ausgaben waren nicht kostendeckend. Am Ende ging das Konzept von Monika und Jürgen Umland aber auf: Bereits die ersten Ausgaben mit damals nur rund 40 Seiten waren bei den Leserinnen und Lesern gut angekommen. Sie waren intensiv gelesen und auch als Souvenir mitgenommen worden.

Herausgeber Jürgen Umland über die Pioniertage des Cala Ratjada Insiders: „Viele haben uns am Anfang belächelt und die Erfolgsaussichten unseres Projektes als gering eingeschätzt. Doch durch das Wachstum der Insider-Facebook-Gruppe wurde auch das neue Magazin schnell bekannter, und das Interesse daran wuchs. Dass wir den Cala Ratjada Insider bis heute gratis verteilen können, verdanken wir allen treuen Werbepartnern, die uns in all den Jahren begleitet haben. Ihre Unterstützung gepaart mit einer gehörigen Portion Idealismus und Netzwerken haben dafür gesorgt, dass nun die zehnte Ausgabe unseres Magazins am Start sein kann.“ Herausgeberin Monika Umland: „Heute lesen Tausende den Insider, und viele sammeln die Hefte sogar. Das freut uns besonders.“

Warum erscheint der Cala Ratjada Insider nur einmal im Jahr?

Unsere Antwort auf diese Frage: Die Vorbereitung und Realisie-

rung einer Ausgabe mit aktuell mehr als 230 Seiten hat eine Dimension erreicht, die uns nur eine Ausgabe erlaubt. Der Cala Ratjada Insider erscheint deshalb jahresaktuell. Er spricht Urlauber ebenso an, wie Residenten oder auch Immobilieneigentümer auf Mallorca. Er ist für alle diese Leserzielgruppen Orientierungshilfe und Nachschlagewerk mit vielen nützlichen Informationen.

Wie der Cala Ratjada Insider entsteht: ein Jahr Vorlauf!

Jede neue Ausgabe ist eine logistische Herausforderung. Im April des jeweiligen Vorjahres beginnt die Planung eines neuen Heftes. Das heißt beispielsweise: erste Gespräche mit neuen Werbepartnern und die Entwicklung neuer Themen. Ab August beginnt die heiße Phase: Unsere Agentur in Deutschland, die das Magazin in Abstimmung mit den Herausgebern durchführt, beginnt ihre Arbeit.

Hunderte von Mails und Ideen müssen gelesen, bearbeitet und diskutiert werden. Nach hunderten von Arbeitsstunden ist die neue Ausgabe fertig für den Druck. Auf Paletten wird sie nach Cala Ratjada geliefert. Hier wird sie für Sie und Euch in rund 200 Ausgabestellen zur Verteilung gebracht. Wir freuen uns über Ihr und Euer Feedback, wenn Sie/Ihr die neue Ausgabe in der Hand haben!

Unser Jubiläums-Versprechen: Es wird eine Nr. 11/2024 geben! Die neue Ausgabe 2024 ist in Gedanken schon in der Vorbereitung. Sie soll noch besser und interessanter werden!

Herzlichst
Ihr Redaktionsteam

CALA RATJADA
INSIDER
MAGAZIN



ARTÀ, REF. 1060: 1.95 MIO. € // 3 SZ // 2+1 BZ



CALA MANDIA, REF. 1036: 3.95 MIO. € // 3 SZ // 3 BZ



ARTÀ, REF. 976: 1.85 MIO. € // 6 SZ // 5 BZ



CANYAMEL, REF. 1050: 4.9 MIO. € // 4 SZ // 5+2 BZ



CALA RATJADA, REF. 960: 2.5 MIO. € // 8 SZ // 4+1 BZ



SON SERVERA, REF. 944: 2.95 MIO. € // 4 SZ // 2+1 BZ

SIE MÖCHTEN IHRE IMMOBILIE VERÄUSSERN? NEHMEN SIE KONTAKT MIT UNS AUF:

GOSCHLER & PARTNER INMOBILIARIA S.L.

Gran Via de la Constitució 2, Local 2, 07570 Artà | M. + 34 652 78 07 35 | T. + 34 871 02 02 93
goschler@gp-mallorcaimmobilien.com | www.gp-mallorcaimmobilien.com



FEINE INSEL FEINE WEINE!

Der Weinbau auf Mallorca blickt auf eine jahrtausendealte Tradition zurück. Heute profilieren sich kreative und innovative Winzer mit sehr individuellen hochwertigen Weinen. Sie sind es wert, gekostet zu werden.

Schon der römische Gelehrte Plinius der Ältere soll in vorchristlicher Zeit die Qualität der mallorquinischen Weine mit den Besten seiner Heimat verglichen haben. 123 vor Christus hatten die Römer die „Insula Major“ (die große Insel) erobert. Sie gründeten nicht nur Palmaria Palmensis, die spätere Inselhauptstadt, sondern widmeten sich auch dem Weinbau. 588 Jahre beherrschten sie die Insel, bis die Mauren kamen – wie allseits bekannt, keine großen Freunde geistiger Getränke. Irgendwie überlebte der Wein auf Mallorca auch diese Zeit – die Mauren sollen ihn aus medizinischen Gründen toleriert haben. So jedenfalls ist es nachzulesen im Buch „Die Weinwelt von Mallorca“. Das änderte sich mit der Vertreibung Mauren 1229 durch König Jaume I. von Aragón. Bis heute baut man auf der Insel Wein an – und zwar mit immer besseren mallorquinischen Weinen, auf die deren Erzeuger zu Recht stolz sind. Insider-Infos und Gründe, warum Sie unbedingt einen mallorquinischen Wein kosten sollten!

Mallorcas Weinbauern haben früher vielfach französische Rebsorten angebaut, wie man sie auch anderswo findet. Heute konzentriert man sich zunehmend auf autochthone Reben. Was steckt hinter dem Fachbegriff? Weinliebhaber wissen, dass es sich dabei um einheimische Rebsorten handelt, die wirklich nur in ihren Heimatregionen angebaut werden und mit den mallorquinischen Böden und dem balearischen Klima gut zu rechkommen. Dazu später mehr!

Viele Bodegas auf der Insel haben ihren eigenen Stil in der Weinproduktion gefunden. Es geht einer zunehmenden Zahl von Weinbauern um Klasse statt Masse. Sie produzieren mit wachsendem Engagement Qualitätsweine. Diese kosten etwas mehr als Allerweltsprodukte vom Festland. Aber sie bieten auch besondere Geschmackserlebnisse! Zu Recht haben sie Sommeliers beeindruckt und die Getränkekarten von Hotels, Restaurants und Bars erobert.

Lesen Sie weiter auf Seite 18 ►



stacatarina

BODEGA SANTA CATARINA
Carretera Inca - Sencelles Km 3
Tf. 971 137 113
www.bodegasantacatarina.com

**mediterrane Weine
in hervorragender Qualität**

Wir haben 33 Hektar mit einheimischen und mediterranen Sorten bepflanzt.

Die Weinkellerei ist nicht nur auf die Herstellung von Wein ausgerichtet, sondern steht auch für Veranstaltungen und Besucher offen: Seien es Verkostungen mit und ohne Olivenöl, Mittagessen im Weinberg oder Abendessen bei Sonnenuntergang mit Blick auf die Tramuntana





TOURS & TASTINGS
Erleben Sie Ausflüge in die mallorquinische Wein- und Genusswelt!
MALLORCA-SHOP
Bestellen Sie sich Urlaubs-feeling nach Hause!
www.vinosenz.com +++ Tel: +34 671 243 880 +++ E-Mail: info@vinosenz.com





Joe Pommer bei der Weinlese.

Wein-Touren zu Mallorcas Bodegas & mehr

So vielseitig wie die Natur der Insel sind auch die hiesigen Weine. Auf Mallorca gibt es mehr als 70 Weingüter (Bodegas) – und jedes Jahr kommen neue dazu! Wie finden Sie den „besten Tropfen“ für Ihren Urlaub oder zum Mitnehmen in die Heimat? Dabei kann Ihnen Joe Pommer von VINOSENZ helfen! Er lebt schon seit vielen Jahren auf Mallorca und kennt zahlreiche Winzer persönlich. Er ist ein profunder Kenner der mallorquinischen Weinszene.

Bodega-Touren

Joe Pommer nimmt Interessierte gern mit in die Weinkeller der Insel und erklärt mit kurzweiligen Geschichten, was am Weinanbau auf Mallorca so besonders ist. Im klimatisierten Minibus holt er Sie am Hotel oder vor Ihrer Ferien-Finca ab. In kleinen Gruppen von maximal sieben Personen verkosten Sie direkt beim Erzeuger ausgesuchte mallorquinische Weine kombiniert mit lokalen Speisen und dem besonderen Olivenöl der Insel. Wählen Sie aus verschiedenen Ausflugspaketen (halbtags, ganztags oder XL) oder lassen Sie sich eine Privattour ganz nach Ihren Wünschen zusammenstellen!

Telefon: +34 671 243 880
E-Mail: info@vinosenz.com
Internet: www.vinosenz.com



Worauf Sie achten sollten: Ein wichtiges Qualitätsmerkmal eines Weines ist die „Denominación de Origen“ – abgekürzt „D.O.“. Der Begriff steht für die Ursprungs- oder Herkunftsbezeichnung. Die D.O. verleiht einem Erzeugnis Prestige und ist ein Zeugnis dafür, dass es sich um ein Qualitätsprodukt handelt. Es darf nur mit bestimmten Rebsorten und nach bestimmten Qualitätsrichtlinien hergestellt werden. Das wird behördlich kontrolliert!

Sehr bekannt sind in Spanien die Weinregionen La Rioja und Ribera del Duero. Doch längst machen zwei mallorquinische Weinregionen von sich reden: Erstens die D.O. Binissalem und zweitens die D.O. Plà i Llevant. Diese Anbauggebiete stellen wir Ihnen hier vor!

1. D.O. Binissalem

Binissalem bietet mit seinen mediterranen Steingebäuden, den hübschen Gassen und einer reichen Geschichte, die viel mit Wein und seiner Herstellung zu tun hat, die perfekte Einstimmung auf erlesenen Weingenuss. Der Wein der D. O. Binissalem spiegelt das warme Klima der Region wider und wächst auf dem für die Gegend typischen

roten Lehm Boden in und um Binissalem. Das Gebiet ringsum mit den Orten Consell, Santa Maria, Santa Eugenia und Sencelles ist die größte und berühmteste Weinregion Mallorcas.

Die wichtigsten lokalen Rebsorten der Weine aus der D.O. Binissalem sind Mantonegro für Rotweine und Premsal blanc für Weißweine. Sie werden auch mit anderen Rebsorten kombiniert, um Ausgewogenheit, Körper und Geschmack zu veredeln.

Mantonegro ist eine zarte rote Sorte mit wenigen Tanninen und einem geringen Alkoholgehalt. Sie lässt sich perfekt mit Shiraz oder Cabernet Sauvignon kombinieren. Einige Winzer der Gegend versuchen, mehr Mantonegro und weniger internationale Rebsorten zu verwenden, um fruchtigere und frische Weine zu erzeugen.

Wenn Sie Weine aus Binissalem verkosten, ist es eine gute Idee, einen traditionelleren Binissalem-Rotwein in der Cuvée zu probieren und ihn mit einem 100-prozentigem Mantonegro zu vergleichen.

2. D.O. Plà i Llevant

Die Weinregion Plà i Llevant liegt im Zentrum Mallorcas und ist nicht so bekannt, wie Binissalem. Dabei kommen viele der besten Weine der Insel von hier. „Plà“ bezieht sich auf die Ebene von Mallorca, was die offene Landschaft bedeutet, und „Llevant“ ist der Name eines Windes auf der Insel. Beide verleihen dem in diesem Gebiet erzeugten Wein besondere Eigenschaften. Die D.O. wurde erst 1999 gegründet und umfasst 19 Gemeinden auf Mallorca. In der D.O. Plà i Llevant sind 14 Bodegas registriert, sowie 79 Winzer, die 472 Hektar Reben anbauen. In Plà i Llevant werden viele Rebsorten angebaut. Doch in der jüngeren

Lesen Sie weiter auf Seite 20 ►

VINOTHEK GW

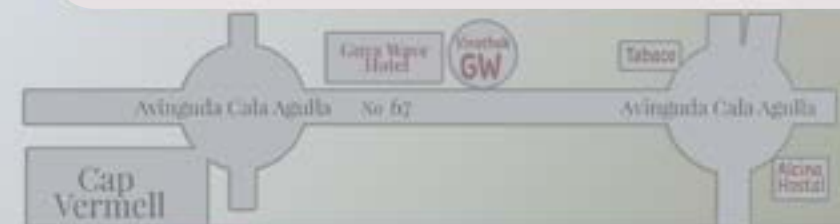
Tel.: 971 56 45 11

Avinguda No 67

auf alle Einkäufe
bei Vorlage dieses
GW COUPONS

10%

Mallorquinische Weinbar mit einer riesigen Auswahl an lokalen Weinen und ökologischen Produkten aus der Region
– direkt an der Avinguda Cala Agulla –
Ein einzigartiger Ort um einen guten Tropfen zu genießen!



TOURS & TASTINGS
Erleben Sie Ausflüge in die mallorquinische Wein- und Genusswelt!
MALLORCA-SHOP

Bestellen Sie sich Urlaubs-feeling nach Hause!
www.vinosenz.com +++ Tel: +34 671 243 880 +++ E-Mail: info@vinosenz.com



FOLLOW US!



Weinanbau am Rande von Pollença.

Vergangenheit bevorzugen die Bodegas der Region einheimische Rebsorten. Dabei ist die Callet eine der wichtigsten, aber auch Fogoneu, Gorgollassa, Giro Ros, Premsal Blanc und Mantonegro gehören dazu.

Die Weinfelder in Plà i Llevant liegen weniger als 100 m über dem Meeresspiegel und genießen ein mediterranes Klima mit milden Wintertemperaturen und warmen Sommern.

Die Weißweine der D.O. Plà i Llevant sind geschmacklich intensiv und fruchtig, mit guter Säure. Die Rotweine sind abgerundet mediterran mit balsamischen Noten.

Es gibt aber noch eine dritte wichtige Herkunftsbezeichnung für sehr gute Weine aus Mallorca. Sie gilt für Winzer, die sich nicht den D.O.-Regularien unterwerfen, sondern ihre eigenen Wege bei der Herstellung exzellenter Weine gehen wollen.

Vi de la Terra de Mallorca (oder Wein aus dem Land Mallorca) ist die Bezeichnung für Weine, die auf der Insel, aber nicht nach den Regeln der beiden D.O.s. produziert werden. Dies kann daran liegen, dass die Bodega kein Mitglied der D.O. ist und kein Interesse an dem Etikett hat. Es kann aber auch sein, dass die

Bodega geografisch außerhalb des Gebiets der D.O. liegt. Oder der Wein erfüllt Bestimmungen der D.O. nicht. Hier kann es beispielsweise um die verwendeten Rebsorten, das Verfahren zur Weinherstellung oder um landwirtschaftliche Gründe gehen. Dennoch sind Weine mit dieser Herkunftsbezeichnung vielfach sehr gute Produkte und das Probieren wert!

Auf zur Weinprobe!

Eine großartige Möglichkeit, mallorquinischen Wein zu entdecken, ist die Teilnahme an einer Weinprobe. Auf diese Weise können Sie die verschiedenen Elemente der Weine schätzen

lernen. Sie erfahren zudem mehr über die bei der Herstellung verwendeten Trauben sowie den Prozess der Weinherstellung in den Bodegas. Wenn Sie die Möglichkeit haben, Wein mit einem Fachmann zu probieren, der Ihnen etwas über den Wein erzählt, werden Sie diesen Wein sicherlich mehr schätzen, als wenn Sie ihn ohne vorangegangene Information probiert haben.

Viele Weingüter bieten Führungen und Verkostungen an. Wir empfehlen vor einem Besuch eine telefonische Reservierung. Wer Wein trinken möchte, sollte nicht mit dem Mietwagen fahren! Einige kleine Ausflugsagenturen haben sich auf hochwertige Bodega-Touren spezialisiert. Sie

werden im Hotel abgeholt und auch wieder zurückgebracht. Die Kommunikation erfolgt auf deutsch.

Kleine schriftliche Weinprobe gefällig? Wir geben Ihnen hier schon einen Vorgeschmack auf wichtige und wertvolle Weine von der Insel.

Ein alter Weinkeller in Manacor.



Der dritte Weg zum mallorquinischen Qualitätswein
Vi de la Terra de Mallorca



TAXI

JÓSE SANCHEZ HERRERA



- in ca. 50 bis 60 Minuten in Cala Ratjada oder am Flughafen
- bin selbständig – deshalb habe ich einen Spezial-Preis für den Transfer Cala Ratjada/Flughafen und umgekehrt
- ehemaliger Reiseleiter
- zuverlässig und pünktlich (bin in Deutschland aufgewachsen)
- Mini- und Großraum-Busse vorhanden
- Tiere sind ebenfalls herzlich willkommen
- wenden Sie sich bitte an mich, ich beantworte gerne Ihre Fragen




0034 600 606 088
■ WHATSAPP

Jóse

Flughafen-Transfer – zuverlässig, schnell und preiswert!

ROTWEINE

Mantonegro

Mantonegro ist eine auf den Balearen heimische Rebsorte, die hauptsächlich in der D.O. Binissalem angebaut wird. Mantonegro ist eine spätreifende Rebsorte, die früh in der Vegetationsperiode austreibt und mittelgroße Trauben aus großen, dickhäutigen Trauben hervorbringt. Auf reichhaltigen und fruchtbaren Böden kann die Rebsorte sehr ertragreich sein. Am besten schneidet sie auf steinigen Weinbergböden ab.

Die aus Mantonegro gewonnenen Weine sind aromatisch, vollmundig, alkoholisch, leicht und sehr ausgewogen. Sie gewinnen bei der Reifung im Fass und in der Flasche an Köstlichkeit.

Callet

Callet wird oft zur Herstellung von leichten Rotweinen verwen-

det, die mit Cabernet Sauvignon, Tempranillo oder Syrah gemischt werden können. Obwohl die Callet-Traube tiefrot gefärbt ist, ist sie in der Regel recht alkoholarm. Die Callet-Weine haben sehr weiche Tannine und neigen dazu, rubinfarben zu sein. Sie haben in der Regel süße Aromen von roten Früchten wie Himbeere, Kirsche und Brombeere.

Gorgollassa

Diese Sorte wurde in der Vergangenheit extensiv angebaut. Heute ist sie weniger verbreitet. Dank der Aromen, Töne und der guten Reaktion im Mund hat sich Gorgollassa nun wieder erholt. Die Trauben haben eine kugelförmige Form und eine blau-schwarze Farbe. Der Ertrag pro Hektar ist eher gering. Diese Rebsorte blüht und reift erst spät. Weine, die mit Gorgollassa hergestellt

Lesen Sie weiter auf Seite 27 ►



AUSFLÜGE • OUTDOOR-AKTIVITÄTEN • EVENTS • BOOTSTOUREN • GRUPPENVERANSTALTUNGEN
TRANSFER • FERIENVERMIETUNG • MIETWAGEN



EXCURSIONS
La Mallorca MT/118
EXPERIENCE YOUR HOLIDAYS!

UNSER BÜRO
C/. Leonor Servera 89
07590 Cala Ratjada



Kontaktiere uns unter:
info@la-mallorca.net
Tel. 0034 632 166 736
Tel. 0049 178 423 15 17
oder buche bequem online unter:
www.excursions-lamallorca.com





ADRENALIN PUR
IM TRAMUNTANA GEBIRGE



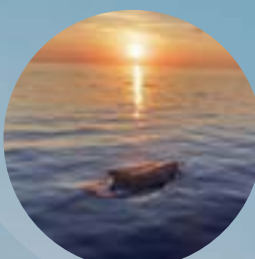
 **100% OFFROAD**



EXCURSIONS
La Mallorca MT/118
EXPERIENCE YOUR HOLIDAYS!

Mehr Infos und Reservierungen unter:
Tel. 0034 632 166 736 oder 0049 178 423 15 17
info@la-mallorca.net • www.excursions-lamallorca.com





+ TOUR 1 DOLPHINS
watching dolphins in the quitness of a morning
• 2-3 hours
• incl. breakfast



+ TOUR 3 SUNSET
unforgettable sunsets while having a chilled drink
• 2 hours
• incl. fingerfood & drinks



+ TOUR 2 JUNGLE SPLASH
enjoying the clearest waters by stand up paddle, snorkeling etc.
• 4 hours
• incl. BBQ & drinks



+ TOUR 4 PRIVAT
Only you and your friends having a good time on board of the jungle boat. We show you where to find the special spots.

JUNGLE BOAT
MAX. 12 PEOPLE





EXCURSIONS
La Mallorca MT/118
EXPERIENCE YOUR HOLIDAYS!

INFOS & RESERVIERUNGEN
Tel. 0034 632 166 736
Tel. 0049 178 423 15 17
info@la-mallorca.net
www.excursions-lamallorca.com



Sea Cave

Seamarine Vision

Swim Stop

New SEA PARADISE
CLASS BOTTOM CAT

Excursions La Mallorca

MALLORCA PIRATEN



Mallorca Piraten

Familienausflüge und Events für Kinder auf Mallorca

Wir sind die Mallorca Piraten, der einzige Anbieter für Familienausflüge und Kinder Events auf Mallorca. Mit mehr als 10 Jahren Erfahrung kennen wir die besten Ausflugstipps und Unternehmungen für Kinder auf der Sonneninsel. Egal ob im Urlaub oder als Resident, wir haben die besten Geheimtipps für Familien und Kinder. Mit uns lernt Ihr Wissenswertes über Mallorca und kommt in Kontakt mit Tieren und der Natur. Dabei hat die ganze Familie riesigen Spaß und die Eltern einen entspannten Tag.

Ausflüge und Touren

für Ihren Familienurlaub auf Mallorca

Mallorca hat unzählige Ausflugsziele und Sehenswürdigkeiten zu bieten, die für Kinder geeignet sind. Mit den Mallorca Piraten geht es auf Entdeckungstour im Süden, Osten und Norden von Mallorca und wir möchten mit euch den schönsten Tag in eurem Urlaub verbringen. Mit viel Erfahrung, Leidenschaft und Herzblut haben wir Familienausflüge zu den besten Ausflugszielen von Mallorca zusammengestellt. Wir kennen die besonderen Geheimtipps auf Mallorca, der perfekte Urlaub für Familien.



In Palma bieten wir ein ganz anderes Abenteuer für die Kinder an. Es geht auf die Suche von Dory, Nemo und ihren Freunden. Das Palma Aquarium vereint mit über 8000 Lebewesen in 55 Aquarien Spaß, Spannung und Lernen. Entdeckt das tiefste Haifischbecken Europas, das ihr mit dem Shark Vision Boat überqueren könnt. Euch erwarten neben dem spektakulären 3D Kino ein echter Dschungel, ein fantastischer Piratenspielplatz im riesigen Garten mit den Wasserbecken, Tierfütterungen und spannende Indoor-Bereiche. Erhaltet bei uns Eintrittskarten oder bucht zusätzlich einen Bustransfer aus Cala Ratjada ins Aquarium oder nach Palma.

Echte Piraten gehören auf das Meer? Das sehen wir auch so. Mit unserem Piratenschiff stechen wir in See. Der beste Bootsausflug für Familien und Kinder auf Mallorca. Die Piratencrew kennt den Weg zur unentdeckten Piratenbucht und wir machen uns auf die Suche nach dem versteckten Schatz. An Bord erwarten euch Piratenspiele, Musik und Abenteuer. Wir zeigen euch die landschaftlich geschützte Region rund um die Halbinsel Formentor, die ihr privat mit dem Mietwagen nicht erreichen könnt.

Kinderevents und Animation

für Kindergeburtstage, Familien- oder Betriebsfeste

Ihr plant ein Fest mit Kindern? Jetzt eine professionelle Kinderanimation buchen! Unsere erfahrenen Animatoren kümmern sich liebevoll um eure Kinder. Mit unserer Kinderbetreuung wird das Event ein absolutes Highlight. Ob Piraten, Superhelden, Clowns oder Prinzessinnen, wir lassen Kinderträume wahr werden. Bucht Kinderanimation und Betreuung der Kinder für Geburtstage, Kommunionen, Hochzeitsfeiern und andere Familienfeste.



Plant Ihr euer Firmenevent für die ganze Familie? Dann darf eine spaßige Kinderbetreuung auf eurem Betriebsfest nicht fehlen. Kinderschminken, bunte Spiele und viel Tanzen machen das Sommerfest oder die Weihnachtsfeier perfekt.



IHR EVENT AUF MALLORCA!

Wir organisieren
Mit unserer großen Auswahl
an Locations, über 350 Aktivitäten
und renommierten Partnern wird
Ihre Veranstaltung ein voller Erfolg!

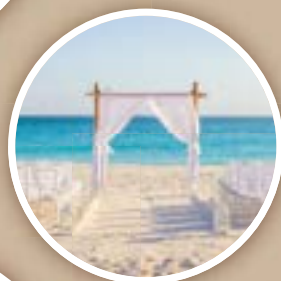


- Familienfeiern -
- Hochzeiten -
- Gruppenausflüge -
- personalisierte Aktivitäten -



- Firmenreisen nach Mallorca -
- Incentive Veranstaltungen -
- Betriebsfeiern -

Persönlicher Ansprechpartner
vor und während des Events



info@la-mallorca.net
www.excursions-lamallorca.com
Tel. 0034 632 166 736
C/. Leonor Servera 89 • Cala Ratjada



CATERING & EVENTS

Catering Service
Private Events
Veranstaltungen
Hochzeiten
Tastings
Privatkoch
Verleih von Eventausstattung

in Kooperation mit



info@marimarevents.com
+34 680749712

werden, haben einen geringen Alkoholgehalt und eine gute Konzentration an Anthocyanen und Tanninen.

Fogoneu

Die Rebsorte Fogoneu ist heute wahrscheinlich die am wenigsten bekannte Rebsorte Mallorcas. Sie war in der zweiten Hälfte des 19. und Anfang des 20. Jahrhunderts aber die am meisten gepflanzte Rebsorte auf der Insel. Sie ist eine einheimische Sorte auf Mallorca und hat ihre größte Präsenz im Gebiet von Felanitx.

Verwendet wird diese Rebsorte sowohl in Rot- als auch in Rosé-Weinen. Oft gedeiht sie auf den Weinbergen gemeinsam mit den lokalen Rebsorten Callet und Mantonegro. Diese drei Sorten werden typischerweise miteinander vermischt, wobei Fogoneu in der Regel weniger als fünf Prozent der endgültigen Mischung ausmacht. Sortenreiner Fogoneu ist äußerst selten.

Aufgrund seiner dünnen Schale und blassen Färbung wurde Fogoneu mit der Gamay-Sorte Beaujolais verglichen.

WEISSWEINE

Malvasía

Die Malvasía-Familie, von der man annimmt, dass sie griechischer Herkunft ist, ist seit mehr als 2000 Jahren kommerziell wichtig für den Mittelmeerraum. „Malvasía“ ist eine Ableitung des Ortsnamens der griechischen Küstenstadt Monemvasia. Malvasia hat eine lange Geschichte

auf Mallorca. Die Aufzeichnungen reichen bis ins 16. Jahrhundert zurück. Aufgrund seines ausgezeichneten Rufes wurde dieser Wein auch aufs europäische Festland exportiert.

Er wird oft mit anderen Trauben gemischt. Dennoch kann man Rebsorten-Flaschen finden. Der Geschmack hängt davon ab, wann die Malvasía-Trauben geerntet wurden und wie sie gereift sind. Früh geernteter Malvasía-Wein hat einen weichen, aber feinen Geschmack. Spät geerntete Malvasía-Trauben werden wegen ihres hohen Zuckergehalts, der für einen hohen Alkoholgehalt sorgt, für Dessertweine verwendet. Der Wein ist goldgelb und erinnert an gedünstete Beerenfrüchte, begleitet von würzigeren balsamischen Noten.

Moll (Premsal Blanc)

Moll oder Premsal Blanc ist eine einheimische weiße Rebsorte, die häufig in den Weinen der D.O.s Binissalem und Pla i Llevant zu finden ist. Dabei handelt es sich um eine äußerst widerstandsfähige Rebsorte, die einen guten Ertrag erzeugt und gut mit den trockenen Böden der Insel zurechtkommt. Sie hat eine Fülle von Zitrus- und Steinfrucht aromen, aber wenig Säure. Das macht sie zu einer idealen Kandidatin für den Verschnitt mit anderen Trauben wie Malvasia, Chardonnay oder Macabeo.

Die Mischungen ergeben in der Regel einen hellen strohfarbenen Wein mit ausgewogener Säure und mit blumigen und fruchtigen Aromen. Dieser wird jung getrunken.

Sie finden Moll auch in einigen spanischen Schaumwein-Mischungen.

Giró Blanc

Nach intensiven Recherchen geht man davon aus, dass Giró Blanc eine der wenigen autochthonen Rebsorten der Insel ist, die nicht mit den gleichnamigen Rebsorten in Italien verwandt ist. Es gibt mehrere Untervarietäten der Giró-Familie auf Mallorca, mit denen derzeit experimentiert wird. Keine der Giró-Trauben ist derzeit nach den Regeln der D.O.s von Mallorca zugelassen. Hier kommt die dritte Insel-Marke „Vi de la Terra de Mallorca“ ins Spiel. Denn hier können die Winzer Weine mit weniger bekannten und hochinteressanten Rebsorten herstellen und vermarkten.

Diese spätreifende Rebe trägt rosafarbene und dickhäutige Trauben. Der erzeugte Weißwein ist aromatisch und alkoholreich. Oft hat er buttrige Noten und Aromen von Pfirsich, Aprikose sowie exotischen Früchten. Der Wein hat eine klare Strohfarbe. Die Fassreife führt zu einem Wein mit mehr Goldtönen. ■



Blickfänger

Insider-Tipps

Einige der schönsten Punkte dieser Insel – muss man gesehen haben!

Fornalutx ist ein Bergdorf in der Serra de Tramuntana: Es wurde mehrfach als „schönstes Dorf Spaniens“ ausgezeichnet. Die Häuser aus Naturstein und die begrünten Gassen stehen auch heute noch für die ursprüngliche Alltags- und Wohnkultur Mallorcas.



... Bergdorf Fornalutx



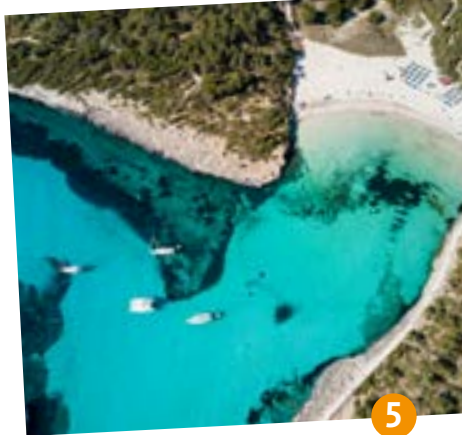
... Coll dels Reis

Die 1922 erbaute Straße nach Sa Calobra ist eine Berühmtheit Mallorcas. Mit ihren Serpentinaen, Steigungen und Abfahrten perfekt für trainierte Rennrad-Asse. Der Ingenieur Antonio Paretti verwendete die natürlichen Ausformungen der Berge für die Routenplanung. Grandiose Landschaft.



... die Gärten von Alfabia

Jardines de Alfabia: Ein Muss für Liebhaber mediterraner Gärten. Sie wurden schon in maurischer Zeit angelegt und sind ein Beleg für die Kunst der Bewässerung dieser Epoche: Von überall her plätschert Wasser. Die Gärten sind eine Oase mit hohen Palmen und Platanen.



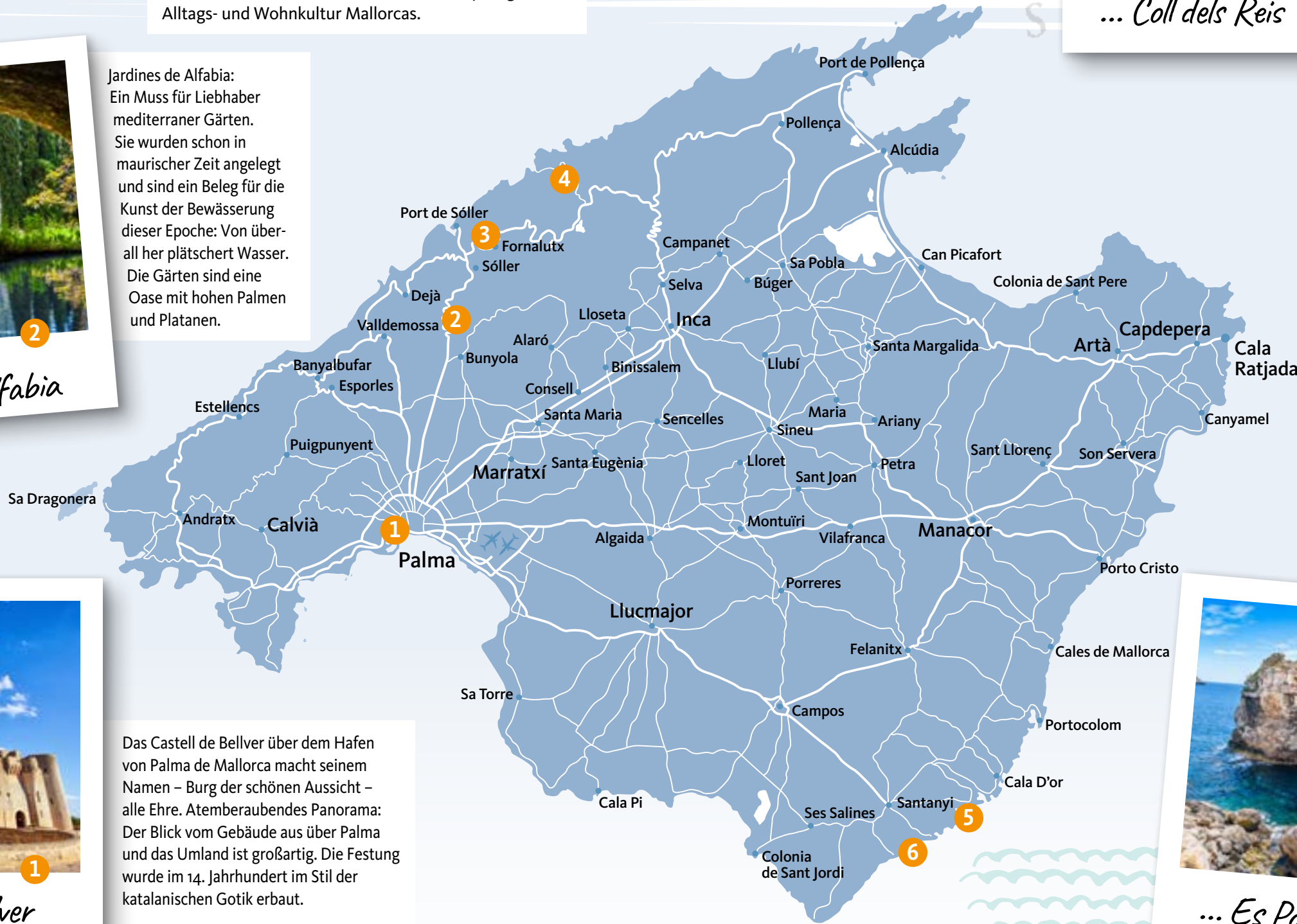
... Cala Mondragó

Die Cala Mondragó im südöstlichen Mallorca bietet einige der schönsten Strände der Insel: feiner weißer Sandstrand und türkisfarbenes, glasklares Wasser. Seit 1992 existiert hier der Naturpark „Parc Natural de Mondragó“ erklärt. Die Naturschönheit bleibt damit bewahrt.



... Castell de Bellver

Das Castell de Bellver über dem Hafen von Palma de Mallorca macht seinem Namen – Burg der schönen Aussicht – alle Ehre. Atemberaubendes Panorama: Der Blick vom Gebäude aus über Palma und das Umland ist großartig. Die Festung wurde im 14. Jahrhundert im Stil der katalanischen Gotik erbaut.



... Es Pontas

Das Tor zum Meer, so wird der bekannte Felsenbogen Es Pontas an der Cala Santanyi auch genannt. Die eindrucksvolle Felsbrücke gehört zu den beliebtesten Fotomotiven Mallorcas. Besonders eindrucksvoll: die goldene Stunde vor Sonnenuntergang.

25 JÄHRIGES

PRAXIS LLUM
IM HERZEN
VON CAPDEPERA



„Die Gesundheit ihres Körpers
liegt in unseren Händen“

Herzlich Willkommen auf Mallorca, Stephanie und Silvio, ihr seid die neuen Besitzer der ehemaligen Praxis LLUM Fisioteràpia, die ihr in LLUM Centre de Salut umbenannt habt. Erzählt doch mal was euch hier auf diese schöne Insel geführt hat?

Silvio: Wir sind vor knapp zwei Jahren auf die Insel gekommen. Nach Mallorca auszuwandern war schon lange unser Traum. Durch Zufall bin ich, über eine Anzeige im Internet, auf das Angebot einer Praxisübernahme in Capdepera gestoßen. Der Ort Capdepera war bei uns beiden Liebe auf den ersten Blick. Auch die Praxis hat uns gleich gut gefallen und durch die herzliche Begrüßung und Aufnahme der Vorbesitzer, waren die Verhandlungen zur Praxisübernahme schnell geregelt. Durch die Pandemiesperrungen gab es dann noch einige Verzögerungen bis die gesamte Familie dann endlich auf der Insel landen konnte.

Unsere Praxis feiert nun dieses Jahr das 25 jährige Jubiläum. Die Namensänderung LLUM Centre de Salut hat sich aus unserem erweiterten Praxisangebot ergeben. Neben Osteopathie und Physiotherapie, bieten wir noch viele weitere Therapien für eine Gesunderhaltung des Körpers an.



Stephanie & Silvio



Pilates

Erzählt doch mal, was für Angebote gibt es in eurer Praxis, was ist neu bei euch?

Silvio: Neben der Osteopathie und Physiotherapie, auch für Babys, Kinder, Jugendliche und natürlich für Erwachsene, bietet unsere mehrfach ausgebildete Masseuse Ilaria ein breitgefächertes Massageangebot an.

Der praktizierende Allgemeinmediziner und Homöopathischer Arzt Dr. Felip Ramis hilft zusammen mit der deutschen Allgemeinmedizinerin Frau Dr. Barbara Wenzel bei allgemeinen Gesundheitsproblemen.

Den Körper gesund zu erhalten durch Pilates, ist möglich in unserem Pilates Studio. Trainiert wird dort an speziellen Pilates Geräten aber auch am Boden, angeleitet von unseren ausgebildeten Pilates Traineerinnen Noelia und Marina. Ein extra Highlight: Im Sommer kann man bei uns Pilates sogar auf dem Wasser trainieren. Auf unseren SUB Boats, bietet Noelia in der Sommersaison mehrmals in der Woche, Kurse am schönen Canyamel Beach an.

Joy, unsere Yogalehrerin bietet bei uns Yogakurse an und mit Carol Henke, haben wir nun auch eine Ernährungsberaterin im Team, die wertvolle Hinweise zu einem gesunden Ernährungsverhalten geben kann,

„Unser
Therapieansatz
ist immer
Ganzheitlich“



Stoßwellentherapie

um sich körperlichen wieder rundum fit und wohl zu fühlen. Sprachlich betreuen wir unsere Patienten, neben Spanisch, auch in Deutsch, Englisch, Französisch und Portugiesisch. Weitere Informationen zu unserem Angebot findet sich auf unserer Webseite: www.llumcentredesalut.com

Wer kann denn alles zu euch in die Behandlung kommen? Habt ihr irgendwelche Schwerpunkte?

Silvio: Neben der Behandlung von chronischen Schmerzen, habe ich mich auf die Behandlung von Problemen im Sportbereich spezialisiert. Sportler und Sporttreibende sind also bei uns immer herzlich willkommen.

Außerdem bin ich spezialisiert auf physiotherapeutische und osteopathische Kieferbehandlungen, osteopathische Behandlungen in und nach der Schwangerschaft, sowie bei Neugeborenen und Kleinkindern.

Stephanie: Wir haben gute Erfolge in der Praxis bei Behandlungen in und nach der



Yoga

Schwangerschaft, sowie bei Neugeborenen, die Trinkschwierigkeiten haben und/oder unter Schlafstörungen, Schmerzen und Koliken leiden.

Mütter profitieren sehr von einer osteopathischen Behandlung nach der Geburt, das wissen viele Frauen leider gar nicht.

Stephanie und Silvio ihr seid verheiratet und habt drei Töchter, Stephanie arbeitest du auch in der Praxis?

Stephanie: Ich bin die „Gute Fee im Hintergrund“, das heißt ich kümmere mich neben den Kindern und Haushalt, um die Social Media und den Webauftritt unserer Praxis im vollen Umfang. Ich bin ausgebildete Tanztrainerin, und Beraterin zur natürlichen Geburt. Mein Traum ist, auch diese Elemente noch in unsere Praxis einzubringen. Also unsere Angebotspalette ist noch ausbaufähig. (lacht)

Vielen Dank, wir freuen uns,
so ein tolles Angebot hier auf Mallorca,
in Capdepera zu haben.



Physiotherapie
Osteopathie
Homöopathie
Allgemeinmedizin
Akupunktur
Pilates
Yoga
Massage
Rehabilitation
Ernährungsberatung

LLUM CENTRE DE SALUT

Tel.: 971 819 308 ☎ +34 618 015 878 C/ Dr. Fleming 2, 07580 Capdepera
www.llumcentredesalut.com @ llumfisioteràpia i llumfisioterapie





Restaurant trifft Kneipe

NEW
START
Cala Ratjada

Malerischer Hafenblick



Lass dich überraschen vom „LA Vista“ Team

Genussküche die begeistert...



...mit neuem Küchenteam um Marco Cristoforetti



Marco Cristoforetti



Calle Elionor Servera 72

IMMOBILIEN-BOOM

Die Nachfrage ist ungebrochen

- **Der Traum von der eigenen Immobilie auf der Insel.**
- **Preise steigen bei gleichzeitig sinkendem Angebot.**
- **Spontankäufe vermeiden.**
- **Einheimische Fachleute konsultieren, um böse Überraschungen zu vermeiden!**

Allen politischen und auch wirtschaftlichen Problemen zum Trotz ist die Nachfrage nach Immobilien auf Mallorca unvermindert hoch! Der Insel-Nordosten entwickelt sich dabei zu einem Hotspot für Kaufinteressenten: Gegenüber Vorjahr kletterten die Preise hier um rund 8 Prozent – auf im Schnitt rund 4800 Euro/Quadratmeter. Quelle: STI Center for Real Estate Studies (CRES)/Porta Mallorquina Real Estate. Trotz hoher Neubauquote hat sich dieser Studie zufolge das Angebot verknappt: „Die führenden Maklerunternehmen

der Insel bieten derzeit rund 3.750 Wohnobjekte an. Dies entspricht einem Rückgang um rund 18 Prozent zum Vorjahr.“ Zu den Favoriten vieler Immobilieninteressenten zählen nach unserer Wahrnehmung die vier Gemeinden Capdepera, Artà, So'n Servera, Porto Cristo. Besondere Hotspots sind hier zum Beispiel Cala Ratjada, Capdepera, Canyamel, Fonte Sa Cala, Artà, Colonia Sant Pere und Cala Millor, um nur einige zu nennen.

Breit gefächerte Immobilienwünsche: Makler können helfen!

Die Ansprüche und Wünsche der Kaufinteressenten sind sehr unterschiedlich. Natürlich suchen viele Wohnungen oder Häuser mit Meerblick. Andere schauen sich nach einer barrierefreien Wohnung mit Aufzug um – zum Beispiel, weil sie fürs Alter gerüstet sein wollen. Wieder andere suchen eine alte Finca mit Bäu-

men. Für andere kommt nur ein Neubau in Frage. Es gibt nach wie vor für fast alle Wünsche auch Angebote. Man muss sie nur finden!

Dabei helfen Immobilienbüros und Makler mit Inselerfahrung. Weiterer Vorteil: Sie können für eine rechtssichere Kaufabwicklung sorgen! Denn über eins sollte man sich im Klaren sein: Ein Immobilienkauf läuft in Spanien nach anderen Regeln ab als in Deutschland. Und auch auf Mallorca gibt es noch Besonderheiten.

Neubau auf der Insel

Zahlreiche Baukräne auf der Insel zeigen: Der Bauboom insbesondere für Wohnungen ist nach unserem Eindruck nicht nur ungebrochen, sondern nimmt auch den etwas größeren Teil der Angebotspalette ein. Auch Wohnungen im Rohbauzustand werden verkauft. Interessenten können hier ihre eigenen Gestaltungsvorstellungen einbringen. Dabei können versierte Makler im Kontakt mit Bauträgern ein wichtiges Bindeglied sein.

Provisionsfrei direkt vom Eigentümer kaufen?

Das geht auch. Es kann aber auch am falschen Ende gespart sein! Wir raten in diesem Fall dazu, einen Anwalt oder einen Bausachverständigen einzuschalten. Denn vieles ist im Vorfeld abzuklären, will man böse Überraschungen vermeiden. Zu klären ist beispielsweise, ob alles, was zum Verkauf steht, auch legal und eingetragen ist. PS: Auch Sachverständige und Anwälte arbeiten nicht umsonst.

Immobilienkompetenz vor Ort

Im aktuellen Cala Ratjada-Insider finden Sie die Präsenzen einiger gut eingeführter Immobilienbüros als Orientierungshilfe für Kaufinteressenten. Viele andere Büros gibt es in den einzelnen Orten auch noch. Finden Sie am besten im persönlichen Gespräch den Makler Ihres persönlichen Vertrauens.

Informationen, Empfehlungen und Hinweise erhalten Sie unter anderem auch in den sozialen Netzwerken oder vielleicht auch durch ein persönliches Gespräch mit anderen, die schon hier wohnen. Stammtische, Treffen oder auch Facebook-Gruppen sind zur Information oder zum Erfahrungsaustausch ebenfalls wichtig.

Immobilien auf Mallorca – auch hier gilt „Lage, Lage, Lage!“

Wer häufiger oder dauerhaft auf Mallorca leben will, der sollte sich über seinen Standort im Klaren sein! Die größeren Orte bieten das ganze Jahr über eine Infrastruktur mit Geschäften, Apotheken, Lokalen, Ärzten usw. Wer außerhalb wohnt, ist

zumeist auf ein Auto angewiesen. Außerdem kann in abgelegenen Quartieren der Winter sehr einsam sein.

Sommer, Sonne, Spontankauf?

Immobilien erfordern hohe Investitionen. Lassen Sie sich beim Kauf nicht von spontanen Emotionen leiten! Es macht einen Unterschied, ob Sie im Sommer mit wunderbarem Sonnenschein oder im Winter kaufen. Wägen Sie ihre Entscheidung sorgfältig ab! Viele interessante Informationen erhalten Sie aus der Presse oder im persönlichen Gespräch mit Ihrem Makler. Im Nordosten der Insel freuen wir uns über neue Mitbürgerinnen und Mitbürger!

Ihr Redaktionsteam

Werbepartner der Immobilienbranche in dieser Ausgabe:

- Seite 9 CCC Real Estate in Cala Ratjada
- Seite 15 G & P Immobiliaria in Artà
- Seite 45 Mayer & Dau Immobilien in Cala Ratjada
- Seite 83 Allfinanz in Cala Ratjada
- Seite 195 dehaas & partner in Artà
- Seite 206 Porta Mallorquina Artà
- Seite 234 Kensington in Artà



Alcúdia

Die Perle im Norden

Malerische Altstadt
Reiche Geschichte
Weiße Strände – was will man mehr?

Lesen Sie weiter auf Seite 38 ►



Sehenswerte Gassen ...



... in der historischen Altstadt



Steg mit Aussicht...

Wer durch die Altstadt-Gassen Alcúdias läuft, der spürt, dass er auf historischem Boden spaziert. Die ein wenig verträumt wirkende Stadt mit ihren historischen Stadtmauern blickt auf eine reiche Geschichte bis in die Römerzeit Mallorcas zurück. Ihr Zentrum ist die Ruhe selbst, denn es ist für Autos gesperrt.

Entspannter Einkaufsbummel

Schlendern Sie vorbei an kleinen Läden mit köstlichen Spezialitäten – Olivenöl, aromatische Kräuter und Gewürze, Turron, weißer Nougat aus Mandeln, Honig, Zucker und Eiklar, bis hin zu köstlicher Schokolade. Kleine Shops bieten Schuhe,

ausgefallene Kleidung und die aus Palmwedeln geflochtenen mallorquinischen Taschen an. Machen Sie eine Pause in einem der Restaurants oder Bars – gönnen Sie sich einen Vino oder einen Café con Leche. Lassen Sie die malerische Szenerie auf sich wirken!

Reiche Geschichte

Römische Ruinen-Relikte verweisen auf die antike Stadt Pollèntia. Sie war bis zu ihrer Zerstörung durch die Vandalen im 5. Jahrhundert Hauptstadt Maioricas und der römischen Provinz Balearica. Wer Alcúdia besucht, sollte auch im Museu monogràfic de Pollèntia, Carrer Sant Jaume 30, vorbeischauen. Hier finden sich zahlreiche Fundstücke aus der Römerzeit – Amphoren, Gläser und Münzen beispielsweise. Es gibt interessante Gruppenführungen durch das Museum und zu den römischen Ausgrabungsstätten.

Die Stadt hatte auch nach der Römerzeit eine bewegte Geschichte. Ihr Name kommt vom arabischen al-Kudiyya (der Hügel), denn sie liegt auf erhöht zwischen den Buchten von Pollença und Alcúdia.

Sehenswert ist auch die neogotische Kirche Sant Jaume. Ihre Ursprünge reichen bis ins 14. Jahrhundert zurück, was auch für die Stadtbefestigung gilt. Noch heute beeindruckt die beiden Stadttore Porta de Sant Sebastià und Porta del Moll.

1523 kürte der Habsburger König Karl I., späterer Kaiser des Heiligen römischen Reiches, Alcúdia zur Stadt. Der Habsburger Doppeladler ist bis heute Teil des Stadtwappens.

Auch einen Yacht- und Fischerhafen gibt es in Alcúdia. Hier können Angeltouren gebucht werden.

Prachtvoller Sandstrand

Die Bucht von Alcúdia bietet einen prachtvollen Strand mit zahlreichen Hotels, Beachbars, einem Tauchzentrum und vielen Wassersportangeboten.

Familien mit Kindern sind hier richtig! Denn die Wassertiefe an diesem Strand mit feinem weißem Sand nimmt sehr gleichmäßig zu. ■



WIR VERMARKTEN IHRE IMMOBILIE
zielführend & professionell

DIE BASIS UNSERER ZUSAMMENARBEIT IST
Vertrauen

GEMEINSAM ERNTEN WIR ERFOLG!
ÜBERZEUGEN SIE SICH VON UNSEREN REFERENZEN

WIR BIETEN IHNEN UMFASSENDEN SERVICE
AUS EINER HAND:

- LUFTAUFNAHMEN
- PROFESSIONELLE FOTOS IHRER IMMOBILIE
- VIRTUELLE RUNDGÄNGE



Sisters at work



GOSCHLER & PARTNER INMOBILIARIA S.L.

Gran Via de la Constitució 2, Local 2, 07570 Artà | M. + 34 652 78 07 35 | T. + 34 871 02 02 93 |
goschler@gp-mallorcaimmobilien.com | www.gp-mallorcaimmobilien.com

SOMMER-SOUND

Beliebte Radiosender auf Mallorca

Pop, Klassik oder Chill-Out-Vibes – was darf's für die Ohren sein?

Zum siebenjährigen Jubiläum des Cala Ratjada Insiders präsentieren wir Ihnen hier sieben beliebte Radiosender von der Insel. Sie präsentieren Programme sehr unterschiedlicher Genres. Von Pop und spanischen Songs über Chill-Out bis Rock – für jeden Geschmack ist etwas dabei!

1. Neu! Mallorca E1NS

Seit Mai 2022 ist MALLORCA E1NS – Frequenz: 106,3 – mit einem multimedialen und interaktiven Programm (Radio, TV, Social Media) on Air. Aus einem

gläsernen Studio am Strand von Playa de Palma verbreitet der Sender „Insel feeling für Mallorca und den deutschsprachigen Raum“. Die „Liebe zu Mallorca“ soll im Programm spürbar werden. Dabei versteht sich MALLORCA E1NS ausdrücklich nicht als Ballermann-Radio. Zwischen sanfte Beats und Vibes mischt man Vor-Ort-Berichterstattung. Peer Kusmagk („Gute Zeiten, schlechte Zeiten“) ist für einen regelmäßigen Radiotalk verpflichtet. Er wohnt mit seiner Familie auf einer Finca bei Santa Maria del Camí. Internet: www.mallorca1.live

2. Cadena Dial 03:10

Sie machen Urlaub auf einer spanischen Insel und wollen auch den Soundtrack des Landes dazu? Dann sind Sie bei Cadena Dial – Frequenz: 98,4 – richtig! Die derzeit angesagtesten spanischen Pop-Hits laufen über diesen Kanal! Von Alejandro Sanz bis Pablo Alborán Rosalía. Beliebt bei allen, die spanisch verstehen, ist die Morgenshow Atrévete vom 6 bis 11 Uhr. Internet: www.cadenadial.com (spanisch)

3. Cadena 100

Der spanischsprachige Sender Cadena 100 – Frequenz: 97,6 – peilt Hörerinnen und Hörer zwischen Mitte 20 und der Generation U40 an. Er verspricht die „perfekte Mischung“ aus aktuellen englischsprachigem „Titeln und Klassikern mit der unvermeidlichen wunderbaren spanischen Note.“ Gibt es als App zum Streamen im Google Playstore und auch für Apple iOS. Genres: Balladen, Charthits, Latino-Pop und Rock. Beliebt Morgenprogramm „Buenos días Javi y Mar“. Internet: www.cadena100.es

4. Europa FM

Europa FM – Frequenz: 91,2 – spielt überwiegend englischsprachige Pop-Hits der 90er- und 2000er-Jahre, außerdem ein wenig Rock und etwas spanische

Musik – Sommer-Mainstream. Mit etwa einer Million Hörern täglich zählt der Sender zu den beliebtesten Radiostationen. Internet: www.europafm.com

5. Inselradio Mallorca

Das Inselradio Mallorca – Frequenz: 95,8 – ist der vielleicht beliebteste Sender der Mallorca-Urlauber. Claim: „Viva la Vida“ – „Lebe das Leben“. Das machen wir gern auf dieser schönen Insel und haben dabei den mainstreamigen Soundtrack des Inselradios im Ohr. Dazu gibt es Comedy und Mallorca-Tipps auf deutsch. Was will man mehr im Urlaub! Internet: www.inselradio.com

6. Kiss FM

Kiss FM – Frequenz: 89,5 – ähnelt in seinem Mix deutschen

Sendern wie 1Live oder SWR3. Die englischsprachigen und US-Charts dominieren den Kanal. Angesprochen werden jüngere und popbegeisterte Zielgruppen. Ab und zu gibt es auch etwas Spanisches. Internet: www.kissfm.es

7. Los 40 Principales

Los 40 Principales – Frequenz: 94,1 – ist ein Radiounternehmen, das in vielen spanischsprachigen Ländern verbreitet ist. Anfangs, im Jahr 1966, war der Radiosender eine Musikshow des Senders Cadena SER. 1979 wurde Los 40 Principales zu einem eigenständigen Radiosender. Modernes Programm für jüngere Hörer mit schnellen Jingles und Moderationen. Für manche etwas anstrengend! Internet: www.los40.com

RADIO

Sender im Überblick

	Frequenzen
Neu:	
MALLORCA E1NS	106,3
Cadena Dial	98,4
Cadena 100	97,6
Europa FM	91,2
Inselradio Mallorca	95,8
Kiss FM	89,5
Los 40 Principales	94,1



- 24-Stunden-Service für Sonnen- und normale Brillen
- Reparatur-Schnellservice
- Kontaktlinsen in großer Auswahl
- Augenkontrolle
- Einbau von Spezial- und Gleitsichtgläsern in kurzer Zeit

...der deutsch sprechende Fachmann hilft sofort...

Optiker-Meister Tommy Massanet

OPTICA MASSANET

Avd. Cala Agulla 12 · Cala Ratjada
Tel. 0034 971 818 171

CELINE

CHANEL

Dior

etnia

MICHAEL MICHAEL KORS

OAKLEY

PRADA

Ray-Ban

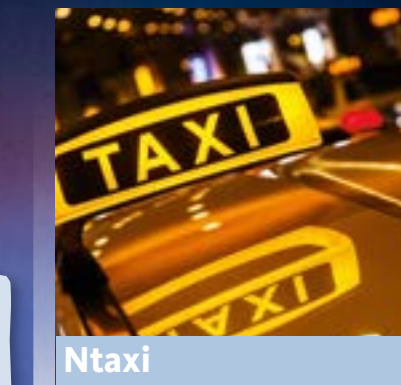
VERSACE

Seite
95**infocapp-app**

Empfehlenswerte App für die Urlaubsregionen Cala Ratjada, Capdepera und Canyamel! Gibt es für iPhones und Android-Handys (Google Playstore). Erkunden Sie Wandertouren, das Nachtleben, empfehlenswerte Restaurants, Fahrrad- und Autovermietung und vieles mehr.

Seite
23**INSIDER-Reise-TIPP**

Sie finden den passenden Ausflug für einen unvergesslichen Urlaub auch auf excursions-lamallorca.com

**Ntaxi****Taxi bestellen**

Mit der Ntaxi-App können Sie Taxis sofort über Ihr Smartphone anfordern und reservieren. Im Google-Playstore heißt es dazu: „Ntaxi ist eine schnelle, kostenlose und einfache App zum Bestellen und Buchen eines Taxis. Hier können Sie den geschätzten Preis für die Fahrt herausfinden, bevor Sie das Taxi buchen. Ein Service, der von Fachleuten aus dem Taxisektor angeboten wird und maximale Qualität zum besten Preis und mit allen von der Verwaltung benötigten Genehmigungen und Lizenzen gewährleistet.“ Die App gibt es auch im AppStore für iOS (iPhone & Co.). Ntaxi ist in den Sprachen deutsch, englisch, catalan und spanisch verfügbar. Die Netzbewertungen dieser App sind allerdings unterschiedlich. Die Mallorca Zeitung hat die App getestet und schreibt darüber: „Die Handhabung hat sich im MZ-Test bewährt: anmelden, Startpunkt und Fahrtziel angeben, kurz darauf wird der Auftrag bestätigt.“

INSIDER-Taxi-TIPPS

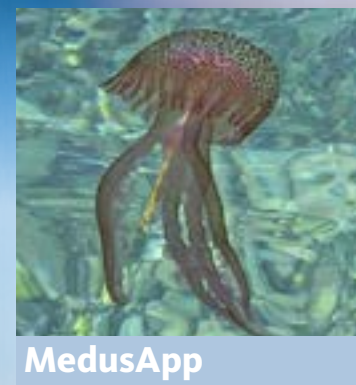
Mit diesen Taxi-Unternehmen sind Sie preiswert und pünktlich unterwegs.

Seite
21 **Taxi José Sanchez Herrera**Seite
85 **Taxi & Bus David Pastor Nieto****Mallorca RunAway****Reiseführer**

Ausführlicher und als kostenlose App verfügbarer Mallorca-Reiseführer. Er hilft, die Insel zu entdecken, enthält mehr als eintausend kulturelle Sehenswürdigkeiten sowie ein vollständiges Verzeichnis von Partner-einrichtungen mit Bildern und Beschreibungen. Hersteller-Info, was man damit tun kann: „Kreieren Sie Ihre eigenen Mallorca-Reiserouten auf Ihrer App oder Ihrem Computer, fügen Sie Ihrer Favoritenliste neue Plätze hinzu und teilen Sie diese sogar in den sozialen Netzwerken.“ Es gibt diese App im Google-Play-Store. Bewertung 4,1 von 5 möglichen Punkten bei 183 Rezensionen (Stand Dezember 2022). MallorcaRunaway funktioniert auch ohne 3G und ohne zusätzliche Roaming-Kosten. Ein Rezensent schreibt: „Da die App alle Daten auf dem Handy speichert und diese somit nicht über teures Roaming geladen werden müssen, war dieser Reiseführer der perfekte Wegbegleiter während unseres Urlaubs auf Mallorca.“ Es gibt aber auch kritische Stimmen.

**Strände von Mallorca****Überblick**

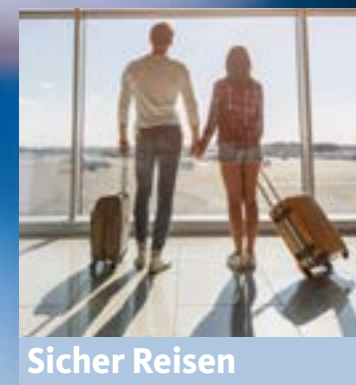
Die kostenlose App „Strände von Mallorca“ ist ein 360 Grad-Überblick über Mallorcas Plajas. Wie voll ist ein Strand? Stehen vor Ort Toiletten zur Verfügung? Welche Flaggenfarbe gibt es an einzelnen Stränden? Das informiert über die Badebedingungen vor Ort. Die App zeigt auf einer Karte alle Strände der Insel. Man kann damit auch in einzelnen Urlaubsorten gezielt nach Bademöglichkeiten suchen. Die App gibt es für Android und Apple iOS. Sie lässt sich in deutsch, englisch, catalan und spanisch bedienen.

**MedusApp****Quallen-Alarm-App**

Im Google-Playstore oder im AppStore für iPhones gibt es die MedusApp. Darüber können Badende Quallen-Sichtungen melden. Einfach Handy-Foto machen und unter „Sightings“ Angaben zur Zahl und Größe senden. Auf einer Karte sind alle Sichtungen aufgeführt. Die App nutzt dazu die GPS-Daten der Einsendungen. Das hilft anderen Badegästen, unangenehmen Quallen-Kontakten aus dem Weg zu gehen. Gerade Schwangere, Senioren und Kinder sollten sie meiden.

Die MedusApp und die darüber eingehenden Meldungen helfen auch der Wissenschaft, Arten und Aufkommen von Quallen an den Küsten Mallorcas zu untersuchen.

Die App informiert unter „First Aid Measures“ („Primeros Auxilios“), was nach einem unliebsamen Quallen-Rendezvous zu tun ist. Mit steigenden Wassertemperaturen wird eine Zunahme der Plagegeister erwartet. Weiterer Grund dafür: Es gibt weniger natürliche Feinde, die Quallen fressen – zum Beispiel Meeresschildkröten, Delfine, Thun- und Schwertfische.

**Sicher Reisen****Ihre Reise-App**

Praktisch: Das Auswärtige Amt (AA) hat nötige Informationen für eine sichere und möglichst reibungslose Auslandsreise in einer Anwendung zusammengefasst. Die App „Sicher Reisen“ gibt für jedes Land fortlaufend aktualisierte amtliche Reise- und Sicherheitshinweise. Die AA-App gibt auch einen Überblick über die wichtigsten geographischen, politischen und wirtschaftlichen Daten des Landes. Wer der App erlaubt, den eigenen Standort zu orten, der erhält automatisch eine Push-Nachricht, falls sich der Reise- und Sicherheitshinweis für das Land ändert, in dem man sich gerade befindet. Ebenfalls mit an Bord: ein „Ich bin OK“-Button. Damit können Sie Freunden oder Verwandten eben mal kurz ein Lebenszeichen senden, so das AA. Wesentliche Funktionen der App kann man offline nutzen. Das spart im Ausland unter Umständen hohe Datengebühren. Gibt es für Android-Handys und Smartphones. 900.000 mal haben User diese App nach Angaben des Auswärtigen Amtes bereits heruntergeladen. Sie hat sich augenscheinlich bewährt!

SMARTe

Apps fürs iPhone und Android-Handys

CALA RATJADA
INSIDER
MAGAZIN

HELPER

Taxi, Reiseführer, Strände, Quallen- und Reise-Risiken. Damit sind Sie sicher unterwegs!

- Schnelles Internet
- Glasfaser Anschluß
- Große Leistung - kleiner Preis
- Ohne Festnetz
- Schnelle Umstellung
- Individuelle Anpassung
- Kündigung ohne Sprachbarriere
- Nachhaltige Kundenbetreuung
- Keine Vertragsbindung

Ihr RUCK-ZUCK
Internet - Service
im Osten Mallorcas

(+34) 685 24 54 40
(+49) 177 954 27 19

Andreas Thier

La Carissa
Bar y Cafeteria
Cala Ratjada

Am Hafen

Tel/WhatsApp: **+34 691 727891**

la Casita bistrot

Restaurante

Calle des Faralló, 6.
RESERVIERUNGEN ☎ **605 05 62 11**



Die familienfreundliche und auch bei Paaren sehr beliebte Ferienanlage besteht aus dem Hotel Diamant mit über 153 Zimmer auf 3 Etagen und dem Schwesternhotel Aparthotel Diamant welches über 72 Wohneinheiten und 18 Zimmern, die sich auf 3 Etagen verteilen verfügt. Die Hotels bietet ihren Gästen eine großzügige, helle und sehr modern eingerichtete Lobby mit Sitzgelegenheiten sowie einer Rezeption, 2 Lifte, ein Salon mit Sat.-TV, einen Konferenzraum für max. 60 Personen. Ihre Gaumen können Sie in der Bar, mit leckeren Getränken sowie im vielseitigen Buffetrestaurant mit Außenterrasse verwöhnen. In der schönen Außenanlage welche von Palmen und Pinien umgeben ist, befindet sich ein Swimmingpool sowie eine Sonnenterrasse mit Sonnenliegen und Sonnenschirmen sowie Balibetten.



Reiseagentur holidayinsider

wir sind eine moderne und innovative Reiseagentur für den perfekten Urlaub! Wir beraten euch täglich von 9 bis 22 Uhr auf allen Kanälen!

☎ +49 (0)8247 909 907 0

☎ +49 (0)157 702 448 09

holidayinsider.net

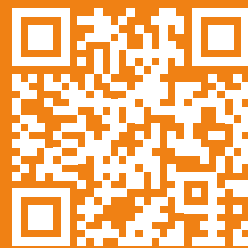
Alle Infos und 24h-Buchung und -Beratung unter www.holidayinsider.net

Einfach. Meer. Urlaub.

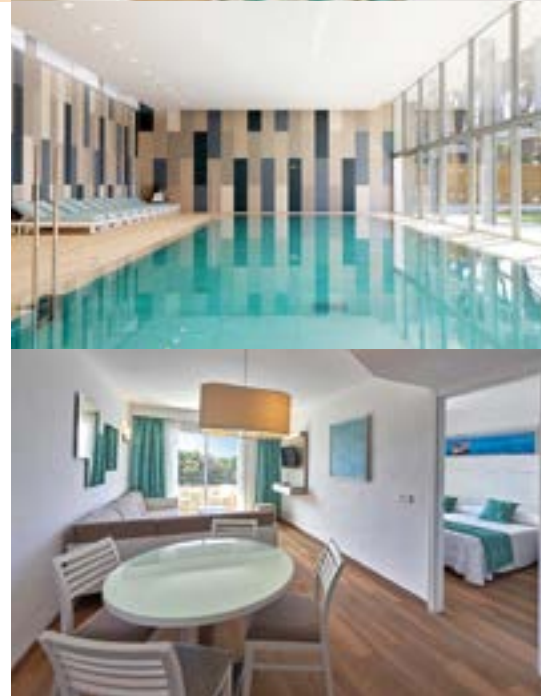
Hier informieren!



Reiseagentur
holidayinsider
Einfach. Meer. Urlaub.



holidayinsider.net



mallorcaconcept

MALLORCA MAYER & DAU IMMOBILIEN

Exklusiv für Sie auf Mallorca.



Carrer d'Isaac Peral 30 | 07590 Cala Ratjada



mayerdauimmobilien_mallorca



Mayer & Dau Immobilien GmbH

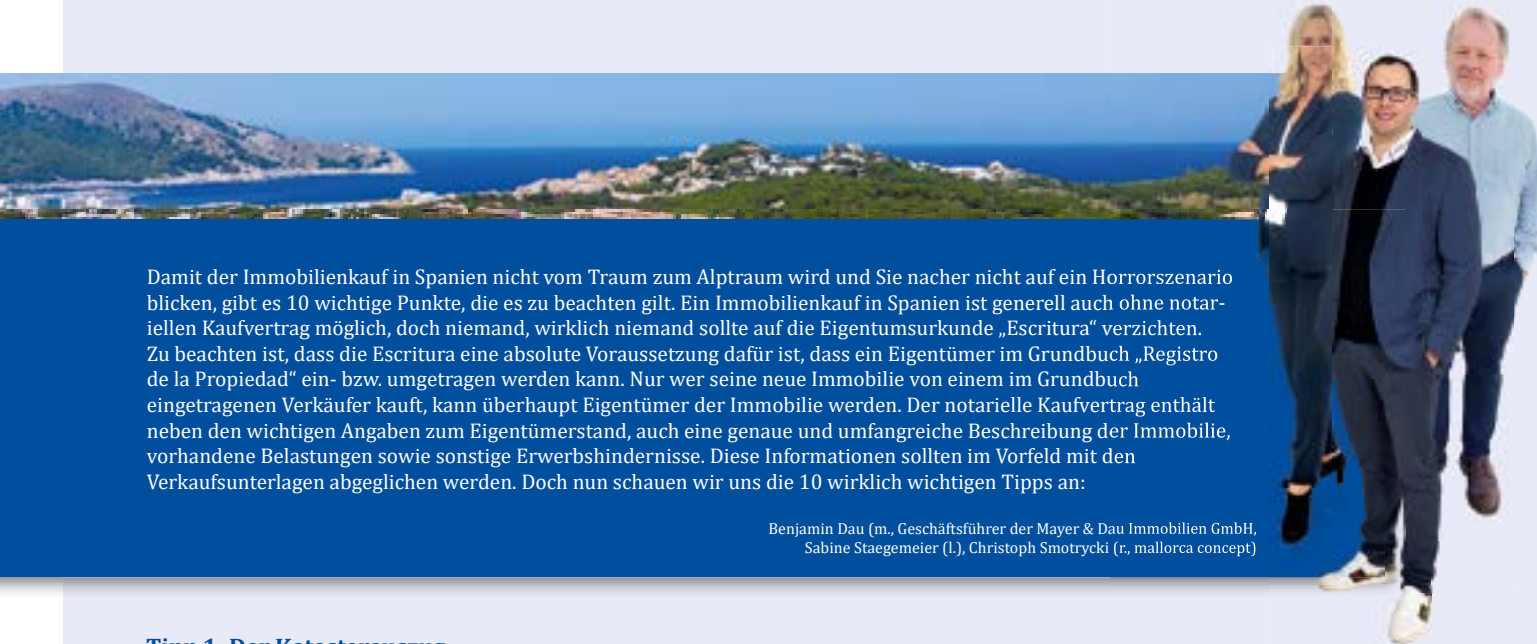


www.mayer-dau.es



Mayer & Dau Immobilien GmbH

MALLORCA MAYER & DAU IMMOBILIEN



Damit der Immobilienkauf in Spanien nicht vom Traum zum Alptraum wird und Sie nacher nicht auf ein Horrorszenario blicken, gibt es 10 wichtige Punkte, die es zu beachten gilt. Ein Immobilienkauf in Spanien ist generell auch ohne notar- iellen Kaufvertrag möglich, doch niemand, wirklich niemand sollte auf die Eigentumsurkunde „Escritura“ verzichten. Zu beachten ist, dass die Escritura eine absolute Voraussetzung dafür ist, dass ein Eigentümer im Grundbuch „Registro de la Propiedad“ ein- bzw. umgetragen werden kann. Nur wer seine neue Immobilie von einem im Grundbuch eingetragenen Verkäufer kauft, kann überhaupt Eigentümer der Immobilie werden. Der notarielle Kaufvertrag enthält neben den wichtigen Angaben zum Eigentümerstand, auch eine genaue und umfangreiche Beschreibung der Immobilie, vorhandene Belastungen sowie sonstige Erwerbshindernisse. Diese Informationen sollten im Vorfeld mit den Verkaufsunterlagen abgeglichen werden. Doch nun schauen wir uns die 10 wirklich wichtigen Tipps an:

Benjamin Dau (m., Geschäftsführer der Mayer & Dau Immobilien GmbH,
Sabine Staegemeier (f.), Christoph Smotrycki (m., mallorca concept)

Tipp 1: Der Katasterauszug

Es ist besonders wichtig sich den Katasterauszug den „Extracto del castas- tro“ genau anzuschauen. Das mallorquinische bzw. spanische Kataster dient überwiegend dazu Berechnungsgrundlagen für die Grundsteuer auf Basis des Katasterwertes zu geben. Die guten alten Zeiten für Spanier, in denen man geringe Grundstücks- und Baugrößen angeben konnte, um so die Steuern zu verringern, sind zum Glück vorbei. In den vergangenen Jahren war es oftmals so, dass der Kataster- und Grundbuchauszug sehr unterschiedliche Inhalte wiedergab und das ist zum Teil leider bis heute noch so. Zu erkennen ist dies unter anderem daran, dass das Bauvolumen im Kataster wesentlich höher ist als das im Grundbuch und deutet auf einen Schwarzbau hin. Sie müssen dann prüfen, ob die im Grundbuch nicht eingetragenen Gebäudeteile überhaupt ge- nehmigungsfähig sind, bzw. ob diese überhaupt nachgenehmigt werden kön- nen oder ob es aufgrund der Dauer sogar einen Bestandsschutz gibt. Um uns für beide Seiten abzusichern, beschaffen wir uns oftmals auch vorhandene Luftbildaufnahmen der Immobilie. So können wir oftmals leicht feststellen, welche baulichen Erweiterungen vorgenommen wurden.

Tipp 2: Bescheinigung über das Nichtvorliegen öffent- lich-rechtlicher Bauverstöße

Ganz wichtig ist auch die Bescheinigung über das Nichtvorliegen öffentli- cher rechtlicher Bauverstöße, das sogenannte „certificado de no-infraccion urbanistica“. Sollten bei dem Grundbuch und dem Kataster schon erste Un- stimmigkeiten auftreten, sollten die Details noch näher betrachtet werden. Jedoch sind Verfahren wegen öffentlich-rechtlichen Ordnungswidrigkeiten bis hin zur Abrissverfügung weder im Grundbuch noch im Kataster eingetra-

gen. Diese Informationen erhalten Sie im Rathaus und sofern keine Verstöße vorliegen, erstellt das Rathaus bzw. die Kommune die entsprechende Beschei- nigung. Diese Behördengänge übernehmen wir selbstverständlich auch für unsere Kunden.

Tipp 3: Der Grundbuchauszug

Der Grundbuchauszug oder auch „Nota Registro“ ist einer der wesentlichen Bestandteile und muss immer aktuell gehalten werden. Die bestätigte Be- scheinigung „certification“ bietet eine vollständige Aussage zur Historie der Immobilie und ist quasi als eine Art Tagebuch zu sehen. Hier wird die Vorlage jeder Urkunde ganz genau mit Tag und Uhrzeit festgehalten und löst so eine Rangwirkung aus. Besonders wichtig ist, dass der Käufer im Grundbuch prüft, ob Verkäufer und Eigentümer identisch sind. In der einfachen Bescheinigung „nota simple“ werden aktuelle Eigentumsverhältnisse, die im Wesentlichen mit der Immobilie zu tun haben, sowie Lasten und Belastungen festgehalten.

Tipp 4: Der Energieausweis

Seit Jahren ist es in Deutschland bereits Pflicht, dass Käufer direkt auf den ersten Blick die wesentlichen Informationen zur Energieeffizienzklasse der Immobilie erkennen können. Seit 2013 gilt dies auch in Spanien für jede an- gebotene Immobilie, die vermietet oder verkauft wird. Die Vorlage des ent- sprechenden Energieeffizienzertifikats reicht nicht erst zur Beurkundung aus, sondern muss dem Immobilienmakler oder Privatverkäufer schon beim Inserieren vorliegen.

Tipp 5: Die Bewohnbarkeitsbescheinigung

Die Bewohnbarkeitsbescheinigung darf nicht wie in Deutschland mit dem Wohnberechtigungsschein verwechselt werden. Die Bewohnbarkeitsbeschei- nigung gilt für ein Haus oder eine Wohnung und wird von der jeweiligen Kommune ausgestellt. Diese Bescheinigung enthält Informationen darüber, dass die Immobilie zu Wohnzwecken genutzt werden kann, die Mindestan- forderungen an Größe, Technik sowie sanitären Einrichtungen erfüllt und die Immobilie somit schlichtweg für den Käufer auch bewohnbar ist. Ohne diese Bescheinigung ist die Immobilie so gut wie wertlos, da keinerlei Anschlüsse wie für Abwasser, Strom, Wasser, Telefon und Gas eingerichtet werden dür- fen und die Immobilie so von der Versorgung abgeschlossen ist. Wichtig ist auch die Gültigkeit der Bewohnbarkeitsbescheinigung - oder auch „Cedula“ genannt - zu prüfen. Ansonsten sollte der Kaufinteressent eine Verlängerung der Cedula beantragen. Auch hierbei steht Ihnen unser Büro selbstverständ- lich zur Verfügung.

Tipp 6: Die unumgängliche NIE

Sofern Sie über keinen offiziellen Wohnsitz in Spanien verfügen, benötigen Sie für den Kauf einer Immobilie eine Identifikationsnummer für Ausländer, die sogenannte NIE (Número de Identificación de Extranjero). Diese kann bei der Ausländerbehörde oder im spanischen Konsulat des Wohnsitzes des zukünf- tigen Immobilienerwerbers beantragt werden. Wir bieten hier mit unserem Anwaltspartner den Service die Antragsstellung zu übernehmen.

Tipp 7: Der Notartermin

Die Anwesenheit bei dem Notartermin ist für alle Vertragspartner verpflich- tend. Für den Fall, dass Sie sich vertreten lassen möchten, ist dies in Spanien umfangreicher als in Deutschland, denn in Spanien findet die Generalvoll- macht keine Geltung. Hierfür wird eine Vollmacht mit einer Apostille benötigt, die genau das Rechtsgeschäft beschreibt, für die die Vollmacht benötigt wird. Zusätzlich verlangen viele Notare eine beeidete Übersetzung.

Tipp 8: Die Gebäudesubstanz

Gerade hier gibt es wesentliche Unterschiede zwischen dem deutschen Standard und der spanischen Gebäudesubstanz. Die meiste Zeit des Jahres herrscht warmes Klima auf der Insel, doch es gibt auch kalte Winter, regne- rische Tage und extreme Hitze. Durch diese klimatischen Bedingungen wird die Gebäudesubstanz beansprucht und leider wird hier auch oftmals an der falschen Stelle gespart. Daher sollten Sie sich immer von einem Fachmann be- raten lassen. Unsere Mitarbeiter erhalten hierzu regelmäßig interne Schulun- gen und beachten dabei u. a. folgende Aspekte: Über was für ein Mauerwerk sprechen wir? Sind die Balkone alle in Schuss? Was sind tragende Wände? Welche Wände können eventuell rausgenommen werden? Wie steht der Wind und was ist die Wetterseite? Gibt es eine Klimaanlage? Wie ist die Elektronik ausgestattet auch in Bezug auf eventuelle Modernisierungen?

Tipp 9: Erwerbsnebenkosten bei einem Kauf von einer Immobilie in Spanien

Beachten Sie, dass Sie als Käufer in Spanien noch weitere Kosten und Aus- gaben einkalkulieren müssen als nur den Kaufpreis der Immobilie. Für den Erwerb einer Immobilie können Sie mit Kosten von ungefähr 10 % - 13 % des Kaufpreises rechnen. Dieser Betrag setzt sich zusammen aus Steuern und Kosten für den Immobilienmakler, Anwalt, Steuerberater sowie Notar und Ge- bühren der jeweiligen Ämter und Kommunen.

Tipp 10: Qualitätspartner wählen

Setzen Sie auf einen Qualitätspartner vor Ort mit einem ganz besonderen Netzwerk aus Notaren, Anwälten, Steuerberatern sowie Verbindungen zur Bank. Denn oftmals macht es für Sie eventuell sogar Sinn einen Teil über eine ausländische Bank zu finanzieren, da Sie ja auch in Zukunft über die NIE ver- fügen.

MALLORCA
MAYER & DAU
IMMOBILIEN
mallorcaconcept

Carrer d'Isaac Peral 30
07590 Cala Ratjada



7 weitere Standorte in Deutschland.



Das Team der Mayer & Dau Immobilien GmbH



Wir freuen uns auf euch!



König Garten

C A L A

R A T J A D A



morgens, mittags, nachmittags, abends, nachts, immer

Mallorca: das 0-Euro-Ticket für Inselbewohner!

Monate hat die Politik in Deutschland darüber gerungen, wie das 49-Euro-Ticket als Nachfolger des beliebten 9-Euro-Tickets finanziert werden soll. Die Inselregierung auf Mallorca hat dagegen gleich Nägel mit Köpfen gemacht! Die mehr als 900.000 Inselbewohner/-innen können seit Jahresbeginn 2023 Bus, Bahn und Züge kostenlos benutzen! Diese Regelung gilt auch für Ibiza, Menorca und Formentera. Sie ist zunächst für ein Jahr befristet. Die Balearen-Regierung stellt dafür 43 Millionen Euro zur Verfügung. Grund: Bürgerentlastung in Krisenzeiten und Förderung einer umweltfreundlichen Mobilität. Wermutstropfen: Für Urlauber bleibt der ÖPNV auf der Insel kostenpflichtig.



Mallorca bekommt 230 Millionen Euro für Tourismus-Infrastruktur

Wie im Januar 2023 bekannt wurde, bekommt Mallorca aus dem sogenannten EU-Kohäsionstopf „Next Generation“ 230 Millionen Euro! Mit dem EU-Fördergeld soll die touristische Infrastruktur verbessert werden. Das freut die Staatssekretärin

für Tourismus, Rosana Morillo, naturgemäß. Sie erklärte, dass dieser hohe Betrag die „Führungsrolle“ der Balearen in der spanischen Tourismusbranche widerspiegeln. Es geht hier auch um den Wiederaufschwung nach harten Corona-Einschnitten.

Touristen-Informations-Büro in Capdepera

In früheren Räumen der Banca March eröffnet die Gemeinde Capdepera ein Touristen-Informations-Büro. Das wurde zu Jahresbeginn bekannt. Die Gemeinde hat mehr als 300.000 Euro in den Kauf investiert. Sie will damit über den besseren Service für Touristen hinaus auch dem Leerstand entgegenwirken.

Flughafen Palma – Passagierzahlen leicht rückläufig

Nach vorläufigen Daten des Flugsicherungsunternehmens Enaire sind die Passagierzahlen auf dem Flughafen Son Sant Joan 2022 im Vergleich zum Vor-Corona-Jahr 2019 leicht gesunken: von 29,7 Millionen auf 28,5 Millionen im Jahr 2022. Beobachter machen dafür einen allgemeinen Rückgang internationaler Urlauber verantwortlich. Dies werde aber teilweise durch spanische Touristen auf der Insel ausgeglichen.

2022 – Rekordumsatz auf den Balearen

17,12 Milliarden Euro haben 16,2 Millionen Urlauber nach Angaben der Statistikbehörden im Jahr 2022 (bis inklusive November) auf den Balearen ausge-



geben. Das sind rund 0,8 Milliarden Euro mehr als im Jahr 2019 vor dem Corona-Einbruch. Der Rekordumsatz relativiert sich allerdings durch dadurch, dass die Inflation viele Leistungen für Urlauber verteuert hat.

Mietwagen auf Mallorca – droht Überfüllung?

Pimem, Verband der kleinen und mittleren Unternehmen auf Mallorca, fordert eine Begrenzung der inselweiten Mietwagen-Flotte auf 75.000 Fahrzeuge. Ein Grund für diese Forderung ist die befürchtete Überfüllung der Insel.

2022: 39 Ertrunkene auf den Balearen

Traurige Bilanz des königlich-spanischen Verbandes der Rettungsschwimmer: 39 Menschen sind im Jahr 2022 auf den Balearen ertrunken. In ganz Spanien kamen im vergangenen Jahr 394 Menschen durch Ertrinken zu Tode, 217 davon an Stränden. Insider-Hinweis: Strandbeflagung unbedingt beachten. Rot? Aus dem Wasser bleiben! Den Anweisungen der Rettungsschwimmer vor Ort folgen!

Benzinpreise steigen spanienweit

Laut Oil Bulletin der Europäischen Union sind die Benzinpreise im Januar 2023 nach Streichung des Tankrabatts in Höhe von 20 Cent pro Liter deutlich gestiegen: auf mehr als 1,60 Cent pro Liter für Benzin und

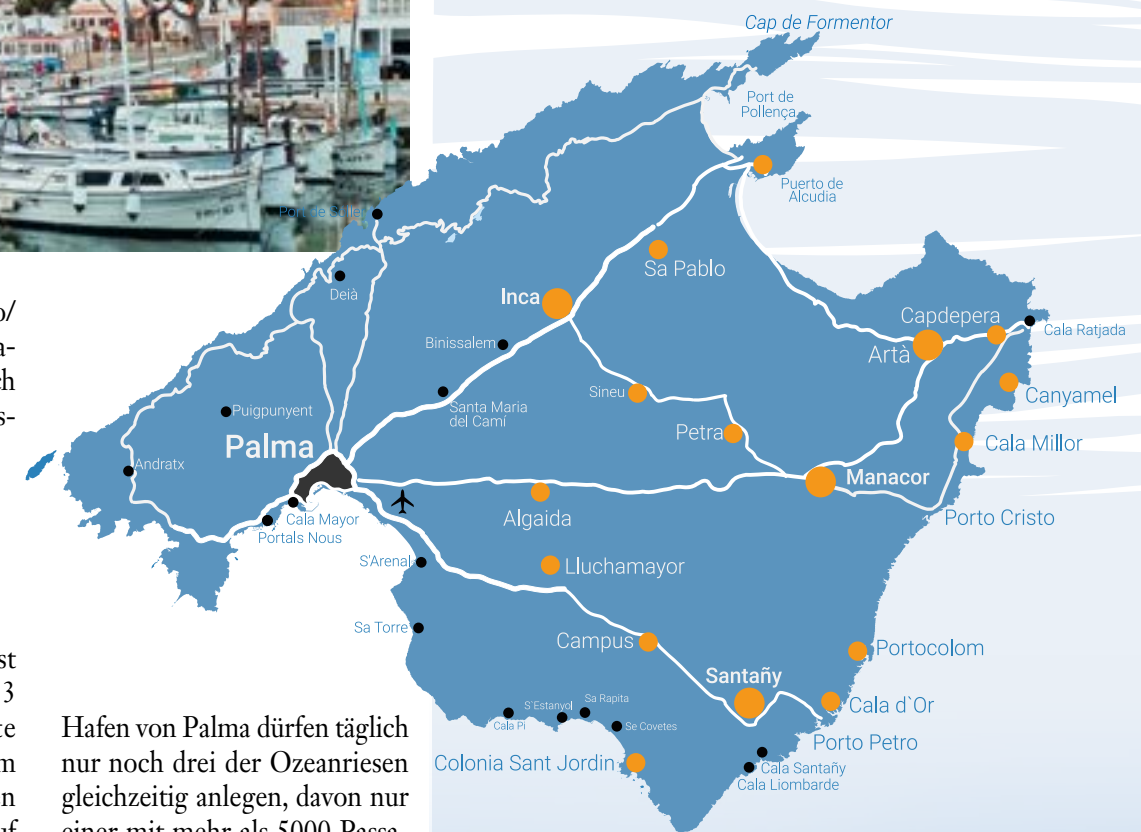
auf durchschnittlich 1,68 Euro/Liter für Diesel (Stand Mitte Januar 2023). Wichtig: Verbindlich sind die an den Tankstellen ausgewiesenen Preise.

Klimawandel? Wärmerekord auf Mallorca

Laut spanischem Wetterdienst Aemet war der Dezember 2023 auf Mallorca der Wärmste bisher: 2,8 Grad mehr als im Durchschnitt aller gemessenen Monate. Das wirkte sich auch auf die Wassertemperaturen aus; 17 Grad statt normalerweise rund 14 Grad.

Debatte um Kreuzfahrtschiff-Limit im Hafen von Palma

An Kreuzfahrtschiffen scheiden sich in Hafenstädten die Geister. Wenn sie anlegen, strömen tausende Passagiere in die Stadt. Im



Hafen von Palma dürfen täglich nur noch drei der Ozeanriesen gleichzeitig anlegen, davon nur einer mit mehr als 5000 Passagieren. Das hat die balearische Regierung mit den Reedereien verabredet. Dagegen protestieren nun Einzelhändler, Restaurantbetreiber und Tourismusverbände. Sie führen an, dass sie geschäftlich auf die Besucher von Kreuzfahrtschiffen angewiesen sind. Für 2023 erwartet man nach Prognose der Hafenbehörde 528 Kreuzfahrtschiffe in Palma. Im Jahr 2022 waren es 507.

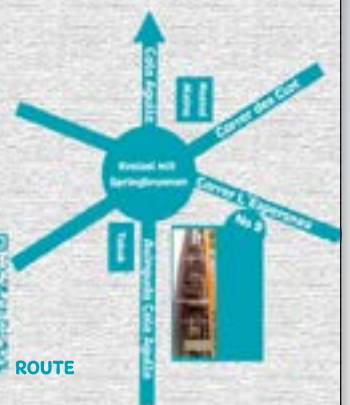


Ferienwohnung im Herzen von Cala Ratjada



+49 175 80 03 447

- Gehobene Ausstattung / Highlights
- 3 x Klimaanlage, in den Wohnräumen
- 3 x Boxspringbetten
- 3 x TV (deutsches Fernsehen, Internet)
- Starkes Internet / WLAN
- Großzügiger Balkon
- Küche mit Backofen
- Modernes Badezimmer
- NEUE ISO SCHALL VERGLASUNG



Zur Cala Agulla sind es gerade mal 700 m, die Son Moll und die Bucht der Cala Gat sind fußläufig gut zu erreichen. Die Hafenpromenade ist gerade mal 500 m entfernt.

www.FeWo-Cala-Ratjada.de mail: FeWo-CR@hamburg.de



Stausee-Jubiläum

Seit einem halben Jahrhundert versorgen die Stauseen Gorg Blau und Cúber Mallorcas in der Serra de Tramunta Palma zuverlässig mit Trinkwasser. Im Frühjahr 1972 wurden sie eingeweiht. Den damals Verantwortlichen war klar, dass sie gebraucht würden, um die wachsende Zahl von Touristen zu versorgen. Gespeist werden die Stauseen durch Gebirgsbäche am Fuß des Puig Major.

Der Stausee Gorg Blau umfasst 59,9 Hektar und erreicht eine Tiefe von bis zu 35 Meter. Der Stausee Cúber ist 59,3 Hektar groß und bis zu über 17 Meter tief.

Lufthansa-Chef: Billigflüge nach Mallorca sind passé

Für 9 Euro nach Mallorca? In einem Interview des „Stern“ hat Lufthansa-Chef Carsten Spohr das Ende der Billigflüge angekündigt. Zitat Stern-online: „Billigfliegen sei ökologisch verantwortungslos und ökonomisch unsinnig, weil man nichts verdient“. Billigfliegen sei auch gegenüber der Dienstleistung respektlos, die erbracht werden müsse, um jemanden sicher zum Beispiel nach Mallorca zu fliegen.“ Vor der Pandemie (2019) habe die Lufthansa Group im Durchschnitt nur acht Euro je Ticket verdient.

Kultlokal El Bungalow: Abriss?

Ein Jahrhundert ist das Lokal El Bungalow im Küstengebiet der Stadt Palma (Coll de'n Rabassa) alt. Nun droht dem Meeres-Delikatessen-Lokal, Familienbetrieb seit vier Jahrzehnten mit 20 Mitarbeitern, auf Betreiben der Küstenbehörde der Abriss. Verantwortliche im Rathaus von Palma wollen den Chiringuito unter Denkmalschutz stellen, um ihn zu retten. Ein Gutachten ist beauftragt.

Porto Cristo: neues Unterwasser-Museum

Vor Porto Cristo soll ein „historisches“ Unterwasser-Revier für Tauchtouristen entstehen. Hier sind einst wenigstens vier

Solarenergie & Photovoltaik: Was auf Mallorca zu beachten ist

Strompreise steigen auch auf der Insel. Solarenergie ist da naheliegend. Aber es gibt Regeln. Darüber sollte sich jeder, der Kollektoren installieren will, informiert sein.

Wichtig: nur ein auf der Insel dafür zugelassenes Unternehmen damit beauftragen! Das Rathaus über die beabsichtigte Installation informieren. Wer Sonnenkollektoren in einer „nachbarschaftsgebundenen“ Immobilie installieren will, braucht dafür die Zustimmung eine einfache Mehrheit der Nachbarschaftsversammlung. Zudem muss man die Maßnahme der balearischen Generaldirektion für Energie und Klimawandel melden.



antike Schiffe gesunken. Nun sollen Kopien davon gebaut und auf dem Meeresgrund versenkt werden, ebenso das „Wrack“ eines Dampfschiffs: Disneyland für Taucher mit Unterstützung der EU, die nach Medienberichten zwei Millionen Euro dazugibt. Immerhin sollen die versenkten Schiffe als künstliche Riffe einen Nutzen für Meereslebewesen haben. Im drei Jahren sollen die Schiffskopien fertig sein.

Seit Anfang 2020 können Eigner von Photovoltaikanlagen von einer Vergütung profitieren, wenn sie nicht benötigte Energie ins Netz einspeisen.

Wir sind euer Partner für:

Urlaubsreisen

Gruppenreisen

Kreuzfahrten



Tim Gausepohl
Reiseagentur Holidayinsider

„Wir wünschen allen Gästen einen wunderschönen und erholsamen Urlaub und bedanken uns für das in uns gesetzte Vertrauen. Unseren Partnern und allen Leistungsträgern vor Ort in Cala Ratjada wünschen wir eine erfolgreiche Saison.“

Feiertage und verkaufsoffene Sonn- und Feiertage 2023

- 01.03. Dia de Balear
- 06.04. * Gründonnerstag
- 07.04. Karfreitag
- 10.04. Ostermontag
- 25.06. * Sonntag
- 15.08. * Maria Himmelfahrt
- 01.11. Allerheiligen
- 26.11. * Sonntag
- 06.12. Tag der Verfassung
- 08.12. * Maria Empfängnis
- 17.12. * Sonntag
- 24.12. * Sonntag

* verkaufsoffen

Alle weiteren Ortsfeiertage unter https://www.caib.es/sites/calendariaboral/es/aa0_2023/



Romantische Genießer-Bucht

Cala Lliteras



Insider-Hinweise zum Strandleben rund um Cala Ratjada:

Alle Strände verfügen über eine gute Infrastruktur. So werden gegen Entgelt Liegen und Sonnenschirme angeboten. Gastronomie oder Strandhäuschen (Chiringuitos) bieten Strandbesucherinnen und Strandbesuchern Getränke und Speisen an.

Wichtig auch: Grundsätzlich gilt für alle Strände ein Verbot von Getränken in Glasflaschen! Unter anderem sind auch größere Musikanlagen verboten. Die Policía Local führt stichprobenartige Kontrollen durch und verhängt bei Verstößen auch Geldbußen.

Die Cala Lliteras ist die Bucht der traumhaften Sonnenuntergänge. Sie ist ein perfekter Ort, um einen wunderbaren Ferientag romantisch ausklingen zu lassen. Sie ist mit ihrem klaren Wasser und ihrer fischreichen Unterwasserwelt zudem ein Mekka für Taucher und Schnorchler.

Sie erreichen die Cala Lliteras von der Avenida Calle Agulla in Cala Ratjada aus in kaum mehr als zehn Minuten zu Fuß. Sie finden einen kleinen Stein- und Sandstrand vor.

Über die wunderbare Promenade gelangen Sie auch schnell zum weitläufigen Sandstrand der Cala Agulla. Doch zurück zu dem, was die Cala Lliteras für uns ausmacht und weswegen sie ein lohnendes Ziel ist:

Die Cala Lliteras ist neben ihren legendären romantischen Sonnenuntergängen auch für ihre Unterwasserwelt bekannt – die perfekte Location fürs Schnorcheln! Oder auch fürs Tauchen im klaren Meerwasser. Nicht umsonst ist hier langjährig eine Tauchschule ansässig. Auch Anhänger des Stand-up-Paddelns schätzen die kleine Bucht. Sie finden neben der Tauchschule einen idealen seichten Einstieg ins Wasser.



Dive with friends – Tauchen mit Freunden!

Täglich fährt die Tauchschule/Tauchbasis MERO mit einem Schnellboot zu den bekannten Tauchspots des Unterwasser-Marine-Parks Cala Ratjada. Sehr beliebt sind auch die täglichen Schnorchelfahrten. Tauchen, Schnorcheln, Bootfahren, Schnuppertauchen – all das gehört zum täglichen Angebot.

Erleben Sie die schönsten Seiten des Mittelmeeres und die hervorragende Beratung von Agostina an der Rezeption. Die Profi-Skipper und Tauchinstruktoren Tim und Jaime zeigen die Unterwasserwelt von Cala Ratjada in unvergleichlicher Weise. Die beiden sind „Kenner“ und Entdecker der spektakulären Grotten von Cala Ratjada.

Täglich finden Tauchgänge zum Hausriff direkt in der Taucherbucht statt – spektakulär! Tauchen in einer sicheren Umgebung ist für alle Altersklassen (ab 8 Jahre) möglich.

Die „Taucherbucht“ Cala Lliteras ist weltweit bekannt für ihre Schönheit – auch unter Wasser. Getaucht wird hier seit 1967.

Nicht nur Kinder- und Familientauchen wird bei MERO DIVING großgeschrieben, auch Sicherheit, Qualität und Professionalität sind Markenzeichen dieser Tauchbasis. Daher ist es kein Wunder, dass Besucher immer wieder kommen:

Über 85 Prozent sind Stammgäste!

Der Mallorquiner Jaime Ferriol Escanellas hat die Tauchbasis im Jahr 1969 gegründet.

Fazit: Die MERO DIVING BASE bietet ein sehr gutes und qualitativ hochwertiges Angebot mit Spaßgarantie.



MERO Diving

Tägliche Schnupper-Tauchgänge und Schnorchelfahrten
Regelmäßiges Gratis-Probetauchen

www.mero-diving.com · info@mero-diving.com · Telefon +34 689 448 308

Geöffnet von
Anfang Mai bis
Ende Oktober,
täglich von 9.00
bis 17.00 Uhr

@merodiving
.com/Taucherbucht



Na Ferradura
Hundestrand in
Cala Ratjada

Hunde-Beach

Die gute Nachricht für alle Hundefreunde in Cala Ratjada!

Neuer Hundestrand Na Ferradura

In Cala Ratjada gibt es endlich einen Hunde-Beach: Der Strand Na Ferradura ist nun frei fürs Toben, Buddeln und Baden unserer vierbeinigen Lieblinge! Und zwar das ganze Jahr über! Das hat der Gemeinderat einstimmig beschlossen. Natürlich müssen sich Herrchen und Frauchen an die üblichen Regeln halten! Das heißt beispielsweise: Hinterlassenschaften einsammeln und entsorgen. Auch hier müssen Hunde gechippt und geimpft sein! Wenn sie ein Risiko für andere darstellen, müssen sie an der Leine geführt werden!

Ein Insider-Überblick über die raren Strände, wo unsere vierbeinigen Freunde sich abkühlen dürfen

Wer Hundebesitzer ist, der weiß, dass die meisten unserer vierbeinigen Freunde nichts lieber haben, als sich am Strand auszutoben, zu buddeln oder sich im Meer abzukühlen. Nur: Das ist auf Mallorca zumeist nicht erlaubt!

Aber es gibt einige Reservate, in denen sich auch unsere Vierbeiner erholen dürfen. Wichtig ist es auch hier, darauf zu achten, alle Hinterlassenschaften der treuen Freunde mitzunehmen. Sonst drohen hohe Bußgelder!

Empfehlenswert ist es für den Fall von Kontrollen auch, alle Unterlagen zum eigenen Hund

dabei zu haben. Generell müssen Hunde bei der Ankunft auf der Insel gechippt sein. Ihre Besitzer benötigen einen Heimtierausweis und eine gültige Tollwutimpfung.

Insider-Empfehlung: erforderliche Nachweise vor der Abreise mit dem Tierarzt klären, wenn Sie Zweifel haben. Auch eine eventuelle Maulkorbpflicht bei einigen Rassen und größeren Tieren ist zu beachten. Hunde sind vielfach an der Leine zu führen.

Wichtige Nachricht für Hundebesitzer in sowie rund um Andratx, Pollença und Capdepera: Die Gemeinden öffnen ihre Strände in der Nebensaison. Mehr dazu am Ende des Artikels. Andere Kommunen auf Mallorca tun das nicht und sperren ihre Strände ganzjährig für Hunde.

Lesen Sie weiter auf Seite 60 ►



Cala Ratjada BEACH-HOUSE

Bikinis & more...

Supermarkt

Ihr sucht den perfekten Look für Strand, Pool and more??

Wir haben die passende Auswahl für Damen in den Größen 36 bis 52, Cup A bis H und Badeshorts und Badehosen für die Herren in den Größen S - 3XL.

Kleider, modische Accessoires, Strand- und Badetücher runden das Outfit ab.

NEU: Bademode auch für Kids.

Das Beachhouse-Team freut sich auf Euren Besuch.

beachhouse@gmx.com

beach_house_cala_ratjada

Öffnungszeiten
Montag - Samstag 10 bis 20 Uhr

C/Agulla, 136 - Cala Ratjada

+34 871 579 491

RESTAURANT & COCKTAIL BAR



The Sea Club Restaurant & Cocktail Bar bietet ein aufregendes und kreatives kulinarisches Erlebnis für Hotelgäste und Besucher mit einem breiten Angebot für Mittagessen, Kuchen & Kaffee, Abendessen & Cocktails. Wir sind auf der schönen Promenade von Cala Ratjada mit Blick auf das Mittelmeer, es ist schwer uns zu verpassen. Tagsüber herrscht hier eine

einzigartige entspannte Atmosphäre, bei Sonnenuntergang wird es zu einem lebendigen und geselligen Ort mit wöchentlichen Sonderveranstaltungen wie Live-Musik und DJ. Wenn Sie uns einmal besucht haben, wollen Sie nie wieder weg. Kommen Sie und genießen Sie eine unvergessliche Zeit bei uns. Unser Restaurant & Cocktail Bar steht jedem offen.



BOUTIQUE HOTEL



Wussten Sie das?

Der Film „Woman of Straw“ mit Sean Connery und Gina Lollobrigida wurde 1963 auf Mallorca gedreht. Während der Dreharbeiten verbrachten Sean Connery & seine Frau Dianne Cilento 5 Wochen im „The Sea Club“.



„The Sea Club“ ist eine wunderschöne Residenz im kolonialen Stil. Die 17 Zimmer sind in einer Mischung aus mallorquinisch und englisch eingerichtet. Es ist ein idealer Ort zum Abschalten und Entspannen. Auf unseren Terrassen mit spektakulären Meerblick können sie unsere hervorragende Gastronomie so richtig genießen und unsere Vielzahl von Einrichtung und Dienstleistungen in Anspruch nehmen. „The Sea Club“ ist ein perfekter Ort für Events, Familienfeiern und Kurzurlaube bis zu langen Ferienaufenthalten.



Avenida America, 27 · 07590 Cala Ratjada, Mallorca
Tel. +34 676 350 317 · Mail: info@theseaclub.es · [f](#) [@](#)

WWW.THESEA CLUB.ES



INSIDER-ÜBERSICHT:

Strände, an denen sich Hund & Co. auf Mallorca abkühlen können!

Unser Beitrag kann nur eine unverbindliche Orientierung (ohne Gewähr) bieten. Erkundigen Sie sich vor Ort genau nach den aktuell geltenden Regeln und beachten Sie unbedingt die Beschilderungen an den Stränden!

Allen menschlichen und tierischen Beteiligten wünschen wir viel Spaß!

Cala Blanca

Explizit für Hunde gestattet ist die Cala Blanca (Weiße Bucht) im Südwesten der Insel. Anfahrt: Straße vom Camp de Mar nach Port d'Andratx, auf den Wegweiser achten. Der Weg vom Parkplatz zum Strand ist recht abschüssig.

Cala d'Egos

Die Cala d'Egos liegt zwischen Port d'Andratx und Sant Elm. Nur per Pedes zu erreichen: Damit hat Ihr Vierbeiner schon eine halbe Stunde Auslauf hinter sich, wenn er (oder sie) am Wasser ankommt. In der Bucht selbst haben Hunde viel Platz zum Herumtollen.

Cala Embasset

Die Cala Embasset bietet klares Wasser und Ruhe. Sie liegt hinter Sant Elm und bietet Ausblick auf die Insel Sa Dragonera. Kletterfähigkeit von Mensch und Tier gefragt.

Cala des Gats

„Hunde dürfen in dem im Dekret des Bürgermeisteramtes vom 12. Juli 2016 (BOIB Nr. 91 vom 19.07.16) definierten und abgegrenzten Bereich ohne Leine frei laufen“, so Visit Calvià über die Cala des Gats. Den Hundestrand erreicht man von der Carrer Bellavista Nummer 98 in Calviàs nahe Costa de Calma.

Es Carnatge

Der Strand Es Carnatge gehört zum Gebiet der Inselhauptstadt Palma. Hier haben Hunde Platz zum Toben! Da dieser Strand nicht weit vom Flughafen entfernt ist, muss man mit Fluglärm rechnen. Dem Beach-Vergnügen von Mensch und Tier tut das aber keinen Abbruch! Das ganze Jahr über sind Hundebesitzer vor Ort. Das steigert den Spaß für Hund und Herrchen beziehungsweise Frauchen: Denn im Rudel spielen ihre Schützlinge am liebsten!

Llenaire

Strand im Insel-Nordosten unweit von Port de Pollença. Steiniger Boden. Pinien sorgen im Sommer für willkommenen Schatten.

Punta Marroig

Die Bucht Punta Marroig zählt zu Palmanova: steiniger Untergrund. Sie liegt zwischen den großen Badestränden Playa Es Carregador und Playa de na Nadala.

Achtung: Na Patana kein Hundestrand!

Na Patana (Santa Margalida) taucht beim Googeln immer noch als Hundestrand auf, ist es aber wohl nicht (mehr). Er war es einmal, ist es nach Recherchen des Mallorca Magazins aber nicht mehr, weil ein entsprechendes „Pilotprojekt“ endete.

Manche Gemeinden erlauben in der Nebensaison Hunde auf ihren Stränden.

Andratx, Pollença und Capdepera geben vom 1. November bis zum 31. März grünes Licht für Hunde am Strand.

Muro vom 1. November bis zum 28. Februar.

Artà vom 1. Oktober bis zum 30. April.

Quelle: Mallorca Magazin

Wichtig für den Spaziergang mit Hund am Strand: Nehmen Sie genug Wasser für Ihren Hund mit. Das Toben im Salzwasser und Sand macht Durst! Ein weiteres Thema sind Plagegeister wie Zecken, die im warmen mediterranen Klima gut gedeihen. Nach ausgedehntem Gassigehen am Strand sollten Sie einen genauen Blick auf Ihren treuen Freund werfen.



enjoy-la-vida.com

Fashion and Art

GECKO Artà

ENJOY-LA-VIDA
Paseo, Cala Ratjada

ARTAMBIENT
Artà

ENJOY-LA-VIDA
Agulla, Cala Ratjada

Schreien

kannst Du, nur hören wird Dich niemand!

Komm mit auf eine faszinierende Fahrt mit dem Speedboat. Wir zeigen Dir die schönsten Seiten der Küste um Cala Ratjada, und Du spürst dabei Wellen und Geschwindigkeit.

Nach 50 Minuten sind wir wieder im Hafen, und Du kannst auf eine aufregende Zeit zurückblicken. 600 PS zeigen Dir die Küste in atemberaubender Geschwindigkeit.



Tägliche Tauchausfahrten zu den schönsten Plätzen bieten dem Beginner und dem anspruchsvollen Taucher eine interessante Unterwasserwelt.

Wir führen Dich durch bizarre Landschaften, zu Fischeschwärmen und Höhlen. Spaß und Sicherheit sind garantiert!

Dive & Fun Font de Sa Cala

Avda. de Canyamel 48
07589 Font de Sa Cala/Mallorca
Tel. 0034 971 818 036

Skualo Cala Ratjada

C/Lepanto 1B Puerto
07590 Cala Ratjada/Mallorca
Tel. 0034 971 564 303

info@mallorcadiving.de
www.mallorcadiving.de



Spannung pur



www.bugs-buggy.eu



Auch 2023 für Euch wieder da !

Die beliebte Buggy-Tour für groß und klein. Ab Cala Radjada und neu ab Manacor.

Das diesjährig Motto: "mit Freunden eine gute Zeit haben!!"

Spass, Abenteuer, Überraschung und nützliche Informationen. Alles mit größtmöglicher Sorgfalt, Sicherheit und zum Festpreis ohne Zusatzkosten



**Buchungen unter:
www.bugs-buggy.eu**

**Whatsapp +34 619 480 784/
+49 152 098 19 772**

oder telefonisch

Wir freuen uns auf Euch



Calle Esperanca 15 • 07590 Cala Radjada

Mallorca für immer



Mallorca für immer
SONDERAUSGABE 10 JAHRE „REISESKIZZEN MALLORCA“
EIN IMMERWÄHRENDER MALLORCA-KALENDER FOTOGRAFIERT VON DIETER BRAUE © ATTELIER BRAUE

Dieter Braue ist es als Fotograf und Autor wichtig, in seinen Mallorca-Kalendern die Insel unverfälscht aus bekannten wie auch weniger bekannten Gegenden so zu zeigen, wie sie wirklich ist und das zu jeder Jahreszeit. Ob die imposante Bergwelt der Tramuntana mit ihren wunderschönen Dörfern, die Hauptstadt Palma oder das Landesinnere, die Insel Mallorca ist es unbedingt wert, diese auch mal abseits der bekannten schönen Strände zu erkunden. Und wenn im Winter und Frühjahr alles blüht und die angenehmen Temperaturen zum Wandern und Erkunden einladen, weiss man, warum Mallorca weit mehr ist als nur Sonne, Wasser und Strand. Diese jetzt zusätzlich erscheinende Sonder- und Jubiläumsausgabe zu 10 Jahre „REISESKIZZEN MALLORCA“, gedruckt auf schweren Papier im Großformat 60x42, ist ein immerwährender Bildkalender von Dieter Braue mit exelenten Fotos aus allen Teilen Mallorcas. Einfach hinhängen und jedes Jahr immer wieder neu anschauen.



Der neue reguläre Jahreskalender „Reiseskizzen Mallorca ART 2024“ erscheint wieder am 1. Juli 2023. Beide Kalender sind **online** bestellbar direkt beim Fotografen: Dieter Braue, Atelier Braue, Hauptstr. 63, D-49448 Lemförde, Tel.: 05443-997359 info@braueatelier.de

www.brauekunstkalender.com



Wichtiger Hinweis!

Die Rettungsschwimmer beginnen ihre Schicht am Strand zwischen 9 und 10 Uhr morgens. Nur in dieser Zeit werden die Strände überwacht – und naturgemäß sind nur ab dann aktuelle Flaggen gesetzt.

Welche Farbe steht für was?

An Stränden auf Mallorca sehen wir Flaggen in verschiedenen Farben. Diese haben unterschiedliche Bedeutungen.

FLAGGEN AM STRAND

Die „blauen“ Premium-Strände 2022:

Felanitx	Cala Ferrera Cala Marçal Cala Sa Nau Porto Colom (Platja S' Arenal)
Muro	Muro
Palma de Mallorca	Cala Estància Cala Major Playa de Palma (El Arenal)
Pollença	Cala Barques Cala Molins
Sant Llorenç des Cardassar	Cala Millor (Cala Nau) Sa Coma
Santa Margalida	Can Picafort Son Bauló Son Serra
Santanyí	Cala Gran Cala Llombards Cala Mondragó (Sa Font de n'Alís) Cala Santanyí S'Amarador
Ses Salines	Es Dolç (Es Port)
Son Servera	Cala Millor Es Ribell

Quelle Tabellendaten: www.bit.ly/3vkzhvf

Insider-Infos, was dahintersteckt.

Zuallererst zu nennen: die blaue Flagge.

Dieses Güte-Prädikat vergibt die spanische Organisation Asociación de Educación Ambiental y del Consumidor (ADEAC). Es dokumentiert, dass Wasserqualität, Rettungsdienste und Service-Angebot an einem Strand Top sind. Im Jahr 2022 hatten 23 Strände der Insel das Privileg, blau beflaggt zu sein. Hier kann man unbesorgt und genussvoll baden!

Zu erwähnen ist hier allerdings: Es gibt auch anderswo gute Strände. Denn nicht alle Gemeinden beantragen die blaue Flagge. Denn das Zertifikat ist mit Kosten verbunden!

Weitere Flaggen-Farben: grün, gelb und rot

Grüne Flagge: Steht für sicheres Baden und Schwimmen, weil das Meer ruhig ist.

Insider-Tipp: Jeder sollte wissen, was er sich zumuten kann. Wenn Sie kein geübter Schwimmer sind, sollten Sie in Strandnähe bleiben und den sicheren Grund zum Stehen nicht verlassen!

Gelbe Flagge: Sie signalisiert stärkeren Wellengang. Wenn sie nicht 100-prozentig fit sind, sollten Sie in Strandnähe bleiben und aufs Schwimmen in Bereichen, wo Sie keinen festen Grund mehr unter den Füßen haben, verzichten! Die Kraft beim Schwimmen bei starkem Wellengang kann Sie schneller verlassen, als Sie glauben!



Rote Flagge: Wenn sie weht, sollte man auf keinen Fall ins Wasser gehen. Baden ist dann lebensgefährlich!

Quallen-Warnflagge: Seit 2015 gibt es auch auf Mallorca eine Quallen-Warnflagge. Sie zeigt auf weißem Grund die Silhouetten der Plagegeister. Beim Baden ist dann besondere Vorsicht geboten.

Insider-Tipp: Trauen Sie den Einschätzungen der Rettungsschwimmer, die für die Beflaggung zuständig sind. Denn diese kennen sich aus! In diesem Sinne wünscht Ihnen das Redaktionsteam des Cala Ratjada Insiders einen unbeschwerten und erholsamen Badeurlaub!

(Neu)START

Auswandern nach Mallorca

Mildes mediterranes Klima, auch im Winter viele Sonnentage, traumhafte Landschaft, Mittelmeer – viele Deutsche träumen davon, auf die schöne Urlaubsinsel Mallorca auszuwandern.

Laut Eurostat hatten Anfang 2020 139.000 Deutsche einen Wohnsitz in Spanien, nicht wenige davon auf Mallorca. Und viele träumen noch vom Auswandern auf diese schöne Insel. Und eigentlich erscheint das auf den ersten Blick auch ganz einfach. Schließlich gehört Spanien zur EU. Und EU-intern gilt Freizügigkeit: Jeder EU-Bürger

und jede EU-Bürgerin dürfen in ein andere EU-Land einreisen, dort wohnen, arbeiten und sich auch selbstständig machen. Allerdings gelten hier die Rahmenbedingungen des jeweiligen Landes. Der Teufel kann dabei im Detail stecken!

Ein Insider-Überblick. Er kann nur grobe, unverbindliche Anhaltspunkte bieten. Siehe auch unsere Ausführungen am Schluss des Artikels.

Wichtig: Sprache, Sprache, Sprache!

Idealerweise sollten Auswanderer nach Mallorca spanisch in Wort und Schrift können. Dafür braucht man aus Expertensicht wenigstens ein bis zwei Jahre. Auswanderung erfordert allein deswegen Vorbereitung und sollte nicht spontan stattfinden! Wer mit Behörden oder Geschäftspartnern auf Mallorca verkehren will, muss spanisch oder katalanisch können. Deutsch oder Englisch bringt hier niemanden weiter!

So ist das Aufenthaltsrecht von EU-Bürgern auch für Mallorca geregelt:

Das Recht auf Aufenthalt in EU-Ländern und damit auch auf Mallorca regelt die Richtlinie 2004/38/EG. Danach können Deutsche als EU-Bürger mit einem gültigen Personalausweis oder Reisepass

- „einreisen, ohne ein Einreise- oder Ausreisevisum zu benötigen. Familienangehörige, die keine Staatsangehörige eines EU-Landes sind, benötigen weder ein Ausreise- noch ein Einreisevisum, wenn sie über eine gültige Aufenthaltskarte verfügen.“

Lesen Sie weiter auf Seite 68 ►



LOS OLIVOS

RESTAURANTE - CALA RATJADA

Fisch und Fleisch
Spezialitäten vom Holzkohलगrill

Avda. Cala Agulla 100
Reservierung 0034-971 563 676

Wenn Sie sich trauen,
traue ich Sie...

Gudrun Schade
Freie Hochzeitsrednerin / Sängerin

Eure Liebe soll gefeiert werden.
Euer Zusammenhalt bekommt einen wunderschönen Rahmen auf der schönsten Insel der Welt.
Mallorca bietet zahlreiche Möglichkeiten und ich freue mich darauf, euch an eurem schönsten Tag begleiten zu dürfen.

+49 160 95654497 www.hochzeit.gudrunschade.de

Hostal Alfonso

Career Almirante Cervera, 28
07590 Cala Ratjada
Mail: booking@hostal-alfonso.es
Mobil: 0049 176 307 432 12

Das **Hostal Alfonso** liegt mitten im Herzen von Cala Ratjada. Unser Hotel bietet einen traumhaften Urlaub in einer gemütlichen, familiären Atmosphäre. Komfortable und neu renovierte Zimmer zu unschlagbar günstigen Preisen. **Ab sofort direkt zu buchen!**

- Sie können für einen Zeitraum von bis zu drei Monaten in einem anderen EU-Land leben, ohne dass weitere Bedingungen oder Formalitäten zu erfüllen sind.“

Ausführlich ist das nachzulesen auf den Webseiten der EU-Kommission: <https://bit.ly/338A8Xw> [zugegriffen am 4. Januar 2023].

Unverzichtbar: Die Número de Identidad de Extranjero (N.I.E.)

Nach drei Monaten auf Mallorca muss man sich bei der Policía Nacional anmelden und erhält

Die grüne Karte für den dauerhaften Aufenthalt

Wer einen dauerhaften Aufenthaltsstatus auf Mallorca, die sogenannte Residencia (Grüne Karte), beantragen will, muss nachweisen, dass er über ausreichendes Einkommen beziehungsweise Vermögen verfügt. Vorliegen muss auch eine Krankenversicherung. Arbeitnehmer und Selbstständige sind in Spanien automatisch in der gesetzlichen Krankenversicherung. Nach fünf Jahren im ersten Anlauf können Sie eine dauerhafte Residencia beantragen.

Mieten oder Haus beziehungsweise Wohnung kaufen:

Mieten oder Wohnung beziehungsweise Haus oder Wohnung auf Mallorca kaufen: Die Gesetzeslage in Spanien unterscheidet sich von der in Deutschland.

Sie wollen eine Wohnung mieten?

Die Mindestlaufzeit eines langfristigen Wohnungs-Mietvertrages (Abschluss nach dem 6. März 2019 oder später) „beträgt 5 beziehungsweise 7 Jahre (wenn der Vermieter eine juristische Person ist), es sei denn, der Mieter („arrendatario“) bringt gegenüber dem Vermieter („arrendador“) mindestens 30 Tage vor Ablauf des Vertrages oder einer der Verlängerungen zum Ausdruck, dass er den Vertrag nicht verlängern möchte. ... Die Dauer des Mietverhältnisses wird von den Parteien frei vereinbart. Beträgt sie weniger als fünf beziehungsweise sieben Jahre, verlängert sich der Vertrag bei Ablauf Jahr für Jahr bis zu der genannten Mindestlaufzeit von fünf beziehungsweise sieben Jahren“. Quelle: Mag. Wilhelm Habelöcker, Ökonom und Experte in Auswanderfragen nach Spanien, <https://magwilhelm.eu/wohnung-mieten-in-spanien/#Allgemeines>.

Kaution und Mietsicherheit:

Üblich sind normalerweise eine bis maximal zwei Monatsmieten. **Achtung:** Mietwohnungen werden zu Kaltmieten angegeben. Kalkulieren Sie Nebenkosten, Strom und Wasser mit ein, damit Sie wissen, was von Ihrem Einkommen am Monatsende fürs Leben übrigbleibt.

Sie wollen ein Haus oder eine Wohnung kaufen?

Wer auf Mallorca am Meer wohnen will, muss tief in die Tasche

Lesen Sie weiter auf Seite 70 ►



dort eine Identifikationsnummer – die Número de Identidad de Extranjero (N.I.E.). Dafür braucht man einen gültigen Personalausweis oder Reisepass. Diese N.I.E.-Nummer braucht man auch, wenn man den eigenen Erstwohnsitz in Deutschland beibehält – weil man zum Beispiel nur im Winter auf der Insel sein will. Bei Behörden, Banken, Krankenkassen oder auch bei Internetanbietern läuft nichts ohne N.I.E.

Umzug nach Mallorca – nicht billig!

Für den Umzug eines kompletten Hausstandes nach Mallorca sind mehrere tausend Euro Kosten einzukalkulieren. Wichtig: Wer teure Überraschungen vermeiden will, sollte sich Angebote von Umzugsunternehmen vorher schriftlich unterbreiten lassen! Wer nicht viel mitnehmen will, kann einen Spediteur fragen, ob er Habseligkeiten aus Deutschland als Beiladung mitnehmen möchte. Das kann preisgünstiger als ein kompletter Umzug sein.

Restaurant  Pizzeria

Port Corona



Bei einem tollen Blick auf den Hafen empfiehlt unser Küchenchef:

- Täglich frischer Fisch
- Fleisch vom Iberico Schwein & Black-Angus-Rind
- Fragen Sie nach unseren Spezialitäten, wie das Chatau Briand oder auch unserem Tomahawk-Steak ...
- Frische Pasta & aktuelle Küchenvariationen unseres Küchenchefs



Hostal

Port Corona

Ganzjährig geöffnet, direkt am Hafen
22 Zimmer, teilweise mit direktem Meerblick
Buchbar direkt unter hportcorona@gmail.com
oder über den aktuellen Reiseveranstalter

NEU
Ab sofort
ALLE Zimmer
mit Klimaanlage



Paseo Colón • 07590 Cala Ratjada

 971 831 174 • hportcorona@gmail.com

greifen. Auch wenn Sie das Geld dafür haben, sollten Sie im Auge haben, dass sich die Rechtslage in Spanien deutlich von der deutschen unterscheidet!

Bei einem Immobilienkauf sollten Sie auf jeden Fall einen Notar hinzuziehen und diesen die Eigentumsverhältnisse sowie eventuelle Beleihungen klären lassen. Eine notarielle Begleitung des Kaufs schützt Sie auch vor Betrügnern, die eine Immobilie gleich mehreren Interessenten „verkaufen“ wollen oder diese trotz bevorstehendem Verkauf beleihen.

12,5 Prozent die höchste Arbeitslosenquote innerhalb der Europäischen Union (EU-27). Zwar sieht die Lage auf Mallorca sicher günstiger aus als in anderen Regionen Spaniens. Jedoch ist hier wegen des Tourismus davon auszugehen, dass viele Jobs nur saisonal und befristet zur Verfügung stehen. Zudem bewegen sich die Löhne in Spanien nicht auf deutschem Niveau. Die Kosten für den Lebensunterhalt auf Mallorca sind aber hoch: zum Beispiel Mieten, Immobilien- und Lebensmittelpreise.

es zwischen dem deutschen und dem spanischen Arbeitsrecht einige Unterschiede gibt. Eine Gegenüberstellung Deutschland-Spanien finden Sie hier: <https://bit.ly/3vH41id>

In Spanien liegt die Arbeitszeit im Schnitt bei 40 Wochenstunden. Gesetzlich sind mindestens 30 Tage Urlaub (22 Arbeitstage) vorgesehen. Überstunden sind durch arbeitsfreie Tage innerhalb von 4 Monaten auszugleichen.

Gerade in der Gastronomie können Sie mit einem „Fijo Discontinuo“-Arbeitsverhältnis konfrontiert sein. Zitat: „Im Gegensatz zu anderen unbefristeten Arbeitsverhältnissen schafft das „Fijo Discontinuo“ kein durchgängiges Beschäftigungsverhältnis. Arbeitnehmer, die in einem derartigen Arbeitsverhältnis angestellt sind, stehen vielmehr zum Abruf bereit, um als Unterstützung eines Arbeitgebers während bestimmter Zeiträume im Jahr zu dienen.“ Quelle: LEX – das Deutsch-Spanische Rechtssportal, <https://bit.ly/3WNKdFF> Das bedeutet: Wenn Kunden beim Saisonende ausbleiben, kann der Arbeitgeber Sie entlassen, ohne dass Sie arbeitsrechtliche Ansprüche haben.

Achtung spanischer Fiskus!

Wer permanent auf Mallorca wohnt, wird auch spanischer Steuerbürger. Wer einiges auf der hohen Kante hat, sollte sich auf jeden Fall steuerlich beraten lassen. Denn vieles im spanischen Steuerrecht ist anders geregelt als in Deutschland.

Fahren & Führerschein in Spanien

Dazu schreibt die deutsche Botschaft in Madrid in einem Merkblatt (Stand April 2022): „Deutsche Führerscheine mit einer befristeten Gültigkeitsdauer von 15 Jahren werden in

Lesen Sie weiter auf Seite 72 ►

Sie haben Bedenken wegen der Sprachbarriere? Es gibt auf deutsche Kunden spezialisierte Makler auf der Insel. Adressen finden Sie auch in dieser Ausgabe des Cala Ratjada Insiders.

Achtung: Anders als in Deutschland können in Spanien auch mündliche oder auf einem Zettel festgehaltene Kaufvereinbarungen rechtswirksam sein.

Arbeitsmarkt, Löhne und Kosten

Der spanische Arbeitsmarkt ist deutlich angespannter als in Deutschland. Im Oktober 2022 verzeichnete Spanien mit rund

Jobchancen für deutsche Auswanderer bieten die auf der Insel entstandenen Call-Center. Allerdings liegt das durchschnittliche Grundgehalt hier nur bei etwas über 1240 Euro im Monat (Quelle: [glassdoor.de](https://www.glassdoor.de) [zugegriffen am 4. Januar 2023]). Das kann beim mallorquinischen Kostenniveau eng werden!

Contrato laboral und spanische Besonderheiten

Sie haben einen „Contrato laboral“ – einen spanischen Arbeitsvertrag in Händen? Dabei sollte Ihnen bewusst sein, dass



EL GAUCHO
2x in Cala Ratjada

SMOKER GRILL

BEER DRIVE

immer noch das beste Fleisch in Cala Ratjada

www.elgauchomallorca.com info.elgauchomallorca.com

EL GAUCHO 📍 **Avd. Cala Agulla, 35 - Tel. +34 971 58 48 99**

EL GAUCHO 📍 **Carrer Castellet, 1 (Hafen) - Tel: +34 971 25 27 43**

Heilpraktikerpraxis für Psychotherapie

Coaching und Consulting

Anja Telljohann

- Heilpraktikerin (Psychotherapie)
- Coaching Schwerpunkt:
Traumatherapie, Angstbeschwerden,
Burn Out Symptomatik etc.

+34 628 808 569
+49 160 901 17 837

www.psycho-traumatherapie.de

Cami de Sa Gruta
Poligono12/13
07680 Porto Cristo



Spanien anerkannt und müssen erst nach Ablauf der 15-jährigen Gültigkeitsdauer in einen spanischen Führerschein umgetauscht werden.

Deutsche Führerscheine ohne eine befristete Gültigkeitsdauer, deren Inhaberin oder Inhaber seit Inkrafttreten der EU-Richtlinie ihren Wohnsitz seit mehr als 2 Jahren in Spanien haben, unterliegen in Bezug auf Gültigkeitsdauer und Eignungstest den spanischen Rechtsvorschriften. Dies bedeutet, dass der deutsche Führerschein zwei Jahre nach Wohnsitznahme in einen spanischen befristeten Führerschein umgetauscht werden muss. Die Umtauschpflicht trifft auch auf Personen zu, die neben ihrem spanischen Wohnsitz zusätzlich auch noch in einem anderen Land amtlich gemeldet sind. Ein freiwilliger Umtausch eines deutschen Führerscheins in einen spanischen Führerschein ist jederzeit möglich und wird von den deutschen Auslandsvertretungen für dauerhaft in Spanien wohnhafte Personen empfohlen.“ Quelle:

<https://bit.ly/3IkAmD3>

[zugegriffen am 4. Januar 2023]

Ihr Haustier soll mit auswandern?

Sie benötigen ein Gesundheitszeugnis für Ihren Hund oder Ihre Katze. Zudem müssen Ihre Tiere gegen Tollwut geimpft sein. Benötigt wird auch ein EU-Heimtierausweis. Diesen bekommen Sie bei Ihrem Tierarzt. Zudem müssen Ihre Heimtiere gechippt oder mit einer Tätowierung versehen sein.

Selbstständigkeit auf Mallorca

Auf den Seiten des Europäischen Parlamentes heißt es dazu: „Selbstständig Erwerbstätige und Leistungserbringer oder juristische Personen im Sinne von Artikel 54 AEUV, die in einem Mitgliedsstaat rechtmäßig eine Tätigkeit ausüben, können ihre Wirtschaftstätigkeit in einem anderen Mitgliedstaat stetig und dauerhaft ausführen (Niederlassungsfreiheit: Artikel 49 AEUV) oder ihre Dienstleistungen vorübergehend in anderen Mitgliedstaaten anbieten und erbringen, aber weiter im Herkunftsland ansässig bleiben (Dienstleistungsfreiheit: Artikel 56 AEUV).“

Doch der Traum vom Leben und Arbeiten auf Deutschlands beliebtester Ferieninsel platzt nicht selten. Wer sich hier selbstständig machen will, sollte wissen, dass viele andere schon da sind. Die Konkurrenz ist hart! Wer es dennoch versuchen will, braucht Rücklagen. Denn es dauert eine Zeitlang, ehe ein Geschäft wirklich läuft.

Sie wollen als selbstständiger Gastronom oder Handwerker auf Mallorca arbeiten?

In jedem Fall brauchen Sie fundierte Vorkenntnisse in Ihrer Branche! Rechnen Sie auch damit, dass es auf der Insel nicht leicht sein wird, geeignetes Personal zu finden und – noch

einmal – dass hier schon viele Konkurrenten aktiv sind. Ähnlich sieht es auch im Handwerk aus, wo sich durchaus Chancen für gut ausgebildete Deutsche bieten. Man sollte unternehmerische und handwerkliche Erfahrung sowie Kenntnisse in der Personalführung mitbringen.

Unerlässlich ist auch ein Business-Plan, der mögliche Rückschläge einbezieht. Ein Hemmnis für die angepeilte Selbstständigkeit sind hohe Gewerbesteuer auf Mallorca. Wichtig ist die Vernetzung vor Ort:

- Sind Sie sich Ihrer Lieferanten sicher?
- Kennen Sie die Kosten für die Übernahme des Inventars zum Beispiel einer Gaststätte?



Natürlich müssen Sie ein Gewerbe auf Mallorca auch anmelden! Das heißt auf spanisch: „Alta en Impuestos sobre Actividades Económicas“. Dafür brauchen Sie die bereits erwähnte N.I.E.-Nummer. Und dann ist da – natürlich – noch das spanische Finanzamt: Hier bekommen Sie Ihre „Número de Identificación Fiscal“, NIF. Lassen Sie sich dabei am besten von einem Mallorca-erfahrenen Steuerberater helfen! Sie machen bereits Umsätze? Denken Sie bitte an die Mehrwertsteuer, die auch in Spanien an den Fiskus abgeführt werden muss!

Lesen Sie weiter auf Seite 74 ►

Villa Mar Bella

Ankommen, wohlfühlen, entspannen.

In traumhafter Lage können Sie hier den Alltag vergessen, abschalten und jeglichen Komfort genießen!

Das Haus in zweiter Meereslage befindet sich im schönen "Font de Sa Cala" - einem direkten Nachbarort von Cala Ratjada und liegt nur 300 m vom herrlichen Strand entfernt, der als einer der schönsten der Umgebung gilt.

Die Villa Mar Bella wurde komplett renoviert und bietet:

- 3 Doppelschlafzimmer verteilt auf zwei Wohnebenen (210 m²)
- Moderne Bäder
- Heiz- und Klimaanlage in allen Räumen
- Großer Aussenbereich mit Pool, Sonnenterrasse, Gasgrill- und Essbereich,
- Offene, moderne Luxus-Küche
- Wlan in allen Bereichen
- Absolute Strandnähe
- Meerblick

Die Villa Mar Bella ist ideal für Jung und Alt geeignet, denn sie bietet mit zwei miteinander verbundenen Wohnbereichen genügend Rückzugsmöglichkeiten.

www.villamarbella.net ETV/15654
Av. Provencals, 70 – 07589 Font de Sa Cala

Noch ein möglicher Kostenfaktor zum Start in Ihre malloquinische Selbstständigkeit: Deutsche Dokumente müssen spanisch übersetzt vorliegen. Auch das ist nicht umsonst. Zudem können Entscheidungen von Banken und Behörden können länger dauern, als Sie es aus Deutschland gewohnt sind.

Und wenn das (wirtschaftliche) Fußfassen auf der Insel nicht klappt?

In diesem Fall ist hier zuallererst klarzustellen, dass das soziale Netz in Spanien nicht so engmaschig ist, wie in Deutschland.

Hier auszugsweise Informationen der deutschen Botschaft in Spanien zum Thema:

„Deutsche, die ihren gewöhnlichen Aufenthalt im Ausland haben, (erhalten) keine Leistungen der Sozialhilfe. ... In Spanien existiert seit Mitte des 2020 eine staatliche Grundsicherung (Ingreso Mínimo Vital - IMV), die dem ALG II in Deutschland vergleichbar ist, der Leistungsumfang und die Anspruchsvoraussetzungen der staatlichen Grundsicherung sind im ganzen Land gleich. ... Weiterhin existiert in Spanien die spanische Sozialhilfe (RMI – Renta mínima de inserción) der Gemeinden der autonomen Gemeinschaften. ... Die Anspruchsvoraussetzungen, Auszahlungsmodalitäten, Leistungsumfang und -höhe der autonomen Gemeinschaften variieren je nach autonomer Region allerdings sehr und können daher

nur eingeschränkt eine Einkommensunterstützung gewährleisten. Der Betrag der spanischen Sozialhilfe (RMI) liegt zwischen 300 und 600 Euro je nach autonomer Region, und erhöht sich bei familiären Verpflichtungen.“ Mehr unter

<https://bit.ly/3Z8D4RZ>
[zugegriffen am 4. Januar 2023]

„Nach Vollendung des 65. Lebensjahres haben auch deutsche Residenten Anspruch auf die spanische nicht beitragsbezogene Mindestrente, die 2019 bei 835,80 Euro für Verheiratete und 677,40 für Singles monatlich liegt.“ Zitiert nach: Mallorca Zeitung, 3. Oktober 2021
<https://bit.ly/3GgLM8f>
[zugegriffen am 4. Januar 2023]

Arbeitslose Personen aus EU-Ländern können Arbeitslosengeld auch dann erhalten, wenn sie sich vorübergehend oder auf Dauer in einen anderen Mitgliedsstaat wie Spanien (Mallorca) begeben. Mehr dazu hier:
<https://bit.ly/3QhE16g>
[zugegriffen am 4. Januar 2023]

Auskunfts- und Beratungsstellen für Auswanderer und Auslandsstättige finden Sie hier:
<https://bit.ly/3Z92MWt>
[zugegriffen am 4. Januar 2023]

Weitere möglicherweise hilfreiche Adressen für Auswanderer:

- European Employment Services (EURES):
<https://bit.ly/3Qf4HVj>
[zugegriffen am 4. Januar 2023]
- Zentrale Auslands- und Fachvermittlung (ZAV): Zentrale Auslands- und Fachvermittlung, Villemombler Straße 76, 53123 Bonn, Tel: +49 228 50208 2902, zav.outgoing-1@arbeitsagentur.de
- Deutsch-spanische Handelskammer:
<https://www.ahk.es>
[zugegriffen am 4. Januar 2023]
- Für spanisch sprechende Arbeitssuchende: Servicio Público de Empleo Estatal – die spanische Arbeitsverwaltung:
<https://www.sepe.es/>
[zugegriffen am 4. Januar 2023]

Insider-Hinweis zu diesem Artikel:

Wir geben Ihnen hier allgemeine Informationen (ohne Gewähr) zum Auswandern nach Mallorca. Diese können eine individuelle fachliche Beratung nicht ersetzen. Wenden Sie sich im Zweifel bitte an erfahrene Makler, Anwälte, Steuerberater, Notare und andere Fachleute vor Ort.



Lisbeth und ihr Team werden Ihnen einen unvergesslichen Urlaub bereiten

AMOROS

... nur wenige Gehminuten von den Badebuchten und dem gemütlichen Fischerhafen entfernt.

80 modern eingerichtete Zimmer mit Klimaanlage, Heizung, TV, Kühlschrank, Safe und Balkon... und einem eigenem kleinen Supermarkt!

Gemütliche Hotelbar, Restaurant und natürlich Swimmingpool mit Terrasse.

Für Radtouristen steht ein separater Fahrrad-Raum zur Verfügung.

Für den unwahrscheinlichen Fall, dass das Wetter mal nicht so gut ist, bietet Ihnen das **Hotel AMOROS**

INDOOR Aktivitäten

wie zb. das Hallenbad oder Billard... oder halten Sie sich fit bei ein paar Runden im bestens ausgestatteten Fitnesscenter.



C.Ses Llegitimes 37 | Cala Ratjada
☎ **0034 971 563 550**
hotel@hoteamoros.com
www.hotelamoros.com

• Auch im Winter geöffnet • Sichere Fahrrad-Unterbringung • Eigenes Fitness-Center • WIFI gratis • Supermarkt

Nacht Markt

an der Plaça Castellet

Klein und fein – so kann man ihn sicherlich beschreiben, den Kunst & Handwerkermarkt in Cala Ratjada.

VON MAI BIS ENDE OKTOBER

Dieser von der Gemeinde Capdepera organisierte Abend- oder auch Nachtmarkt findet in der Saison von Mai bis Ende Oktober auf der Plaça Castellet statt. Am Montag, Mittwoch und Freitag jeweils von rund 19 bis 23 Uhr präsentieren bis zu 15 bis 20 Stände ein attraktives Angebot für die Marktbesucher. Hier können Sie sich ein Portrait zeichnen oder eine kleine handgefertigte Gravur anfertigen lassen. Auch



ein beschriftetes Reiskorn kann man auf dem Markt bekommen.

KETTEN, COLLIERS ARMBÄNDER

Einige Anbieter präsentieren auch ein sehr schönes Schmuckangebot mit vielen sehr unterschiedlichen Varianten: Colliers, Ketten, Armbänder in unterschiedlichsten Varianten und Materialien – Silber (ab 20 Euro), Glas, Leder. Auch Halb-

edelsteine und Perlen sind dabei. Sie haben etwas mehr Zeit zum Flanieren über diesen Abendmarkt mitgebracht? An einigen Ständen können Besucherinnen und Besucher den Kunsthandwerkern bei der Arbeit zusehen.

DAS MALLORQUINISCHE GECKO IST AUCH DABEI

Zum Angebot dieses Abendmarktes zählen auch kleine stimmungsvolle Bilder: Unikate mit

Motiven aus Cala Ratjada und seiner Umgebung kann man erwerben. Sie finden hier typische Geschenkartikel mit Motiven aus Mallorca – zum Beispiel der kleine Gecko. Mauergeckos sind für Mallorca typische Tiere und nützliche Insektenvertilger. Sie dienen Kunsthandwerkern oft als Motiv für kleine Plastiken, die man als Insel-typische Reiseandenken nach Hause mitnehmen kann.

Der Markt findet auf der Fläche zwischen der Leonor Servera und dem Paseo statt. Ein Besuch dieses Marktes wird deshalb auch sehr gerne mit einem Spaziergang zum Hafen oder auch in die entgegengesetzte Richtung bis zur Son Moll genutzt. Insider-Fazit dieses Marktbesuches: eine gelungene Ergänzung für den Abend in CR und ein Besuch, der sich immer wieder lohnt.

Mit viel Liebe und Begeisterung kreieren wir in unserem Atelier auf Mallorca in exklusiver Handarbeit einzigartige Schmuckstücke für "Sie" oder "Ihn".

Überzeugen Sie sich selbst...

Wir freuen uns auf Ihren Besuch an einem unserer Stände auf den Wochenmärkten in Cala Ratjada und Artà oder jederzeit in unserem Online-Shop unter www.descadero-bijoux.de

INFO

Auch in vielen anderen Orten Mallorcas finden Nachtmärkte statt – zum Beispiel in Pollença, Sa Coma, S'Illet, Binissaleu und Maria de la Salut.



Ein Winter auf Mallorca

Schon lange zieht es deutsche Bürger auch im Winter ins milde Klima von Mallorca und die teuren heimischen Energiekosten haben diesen Trend nochmal verstärkt.

Die Schönheit und Vielfalt Mallorcas ohne den „Sommertrubel“ zu entdecken, wird für viele Mitteleuropäer immer attraktiver.

Viel Sonne und Temperaturen von teils über 20 Grad im Dezember sorgen auch im Winter für Glücksgefühle und manche Familie oder Pärchen bleiben gleich für mehrere Monate auf der „schönsten Insel der Welt“. Die Preise für Fincas, Ferienhäuser und Apartments sind im Winter deutlich niedriger und meistens kann nach Rücksprache mit den Besitzern noch ein Sonderpreis ab einer Mietzeit von einem Monat

ausgehandelt werden. Fragt einfach unverbindlich bei uns an. Wir sind euch immer gern behilflich, dass passende Winterdomizil zu finden.

Also vielleicht bis bald. Euer Peter von Miet Finca Mallorca

miet-finca-mallorca.de
info@miet-finca-mallorca.de
+49(0)173-1591404

Seite 93

NEU & EINMALIG IN CALA RATJADA

LIVE GAME

★★★★★

ESCAPE ROOMS

CALA RATJADA

Cala Agulla 77 · Cala Ratjada
www.escaperooms-mallorca.es

Die mystische Finca in der Tramuntana

Seid Ihr bereit für diese Herausforderung? Echte Spannung und reale Emotionen!

Eine Stunde hat Euer Team, um die Mission zu erfüllen! Entdecke eine Welt voller Abenteuer!

Zeigt Teamgeist, kommuniziert, kombiniert und löst die Rätsel...

RUND UMS AUTO

Insider-Tipps für das sichere Fahren

POLICÍA LOCAL

In Capdepera befindet sich die Station der Ortpolizei – die „Policía Local“ – in der Carrer de Ses Roses und ist über die allgemeine Nummer 0034 092 zu erreichen. Wer den spanienweiten Notruf 112 wählt, kann sich direkt mit einem Dolmetscher verbinden lassen. Zudem ist die Ortpolizei unter der Direktwahl 0034 971 565 463 zu erreichen.

Die Ortpolizei kümmert sich vorwiegend um Probleme, die sich in und um die Gemeinde herum ergeben. Dazu zählt auch der ruhende Verkehr, das abgeschleppte Auto, Ruhestörungen und auch Prügeleien. Viele Verkehrsverstöße führen zu Geldbußen.

Die Policía Local kassiert keine Beträge in bar. Eine Bezahlung erfolgt nur bei Banken oder bei der Poststelle. In dieser Gemeinde werden die meisten Zahlungen über die Banca March auf der Elionor Servera abgewickelt.

Sie legen dort am Kassenschalter Ihr Ticket vor, bezahlen – und alles ist erledigt. Die Protokolle werden dort eingescannt, und es bedarf keiner schriftlichen Abwicklung.

Nach EU-Recht werden die nicht bezahlten Protokolle auch in Deutschland mittels Amtshilfesuch eingetrieben. Sollte Ihr Pkw abgeschleppt worden sein, dann können Sie diesen bei der Policía Local-Station in Capdepera auslösen und abholen.

PARKEN UND HALTEN

Dies ist auf Mallorca anders geregelt als in Deutschland. Gelbe Linien müssen immer frei bleiben, diese befinden sich häufig vor Einfahrten und Straßeneinmündungen. Gelbe gekreuzte Flächen sind Ladezonen oder Halteflächen der Busse – auch hier darf nicht geparkt werden.

Die blauen Linien in den Gemeinden Capdepera und Artà weisen auf Flächen hin, die nur zu bestimmten Zeiten oder Tagen nicht beparkt werden dürfen (zum Beispiel zum Wochenmarkt). Die Policía Local ist sehr schnell mit dem Abschleppwagen

und fackelt nicht lange, deshalb sollten Sie lieber etwas länger nach einem Parkplatz suchen.

Die blauen Linien haben übrigens in Palma die Bedeutung, dass Sie sich in einer gebührenpflichtigen Zone befinden. Benutzen Sie bitte den Parkautomaten, sonst wird es richtig teuer.

In vielen Straßen ist das Parken wechselweise nur auf einer Straßenseite erlaubt. Die Schilder erlauben das Parken vom 1. bis zum 15. oder vom 16. bis zum 30. beziehungsweise 31. eines Monats. Häufig sind auch Monate angegeben, wann dort das Parken verboten beziehungsweise erlaubt ist.

Wegen der wenigen Parkflächen wird häufig recht eng eingeparkt – vielen Stoßstangen und Kotflügeln sieht man es an, wie eng es war. Hier in Spanien ist dies ein häufiges Kavaliersdelikt und keine Unfallflucht! In engen Straßen – wie in Artà – sollten Sie die Seitenspiegel einklappen – sonst werden diese „abgefahren“.

Lesen Sie weiter auf Seite 80 ►

Finca Urlaub & Seminare Location

Die WELLNESSFINCA las Palmeras



Finca Urlaub
wellnessfinca.de
mallorca

Genießt eine ruhige Auszeit etwas abseits vom Massentourismus in Cala Ratjada.

Unsere **WELLNESSFINCA** mit Blick auf die Cala Agulla Bucht, ist sehr beliebt bei Familien die gerne mit drei Generationen verreisen. Ein ganz besonderer Kraftort um zur Ruhe zu kommen und seinen Akku wieder aufzuladen.

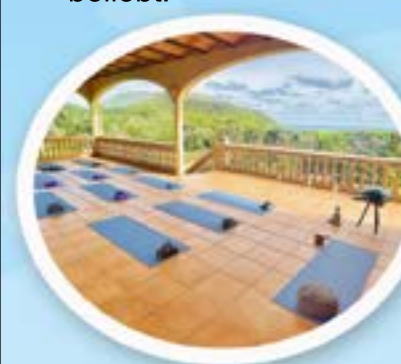
Die TRAUMFINCA Son Terrassa

Die **TRAUMFINCA** thront zwischen Cala Ratjada und Cala Mesquida mit Blick auf die Burg von Capdepera.

Diese Finca bietet eine perfekte Mischung für den sportlichen und erholungssuchenden Gast in einer ganz besonderen Atmosphäre.

Der Padel Platz ist eines der Highlights auf der TRAUMFINCA und wahrscheinlich einzigartig auf einer privaten Finca auf Mallorca.

Beide Fincas sind im Winter mit Fußbodenheizungen beheizbar und deshalb bei unseren Stammgästen sehr beliebt.



Mallorca Insider lieben die ruhige Zeit in der Nebensaison, die einsamen Strände und das milde Klima (16-22 grad) mit strahlend blauem Himmel...

Perfektes Klima zum Wandern für Ausflüge, und sportliche Aktivitäten. Von Januar bis März blühen die Mandelbäume und die Insel ist eingebettet in ein duftend weiss/rosa Blütenmeer, dass sollte man auf keinen Fall verpassen.

Immer wieder haben wir individuelle Projekte wie Seminare, Yoga Reisen, Bootcamps oder Finca Days.....

Gerne kannst auch Du Dein eigenes Herzensprojekt bei uns umsetzen, wir freuen uns immer über neue Partner. Bei Interesse, nimm gerne mit mir Kontakt auf. Mehr infos gibt es auf unserer **Website:** www.wellnessfinca.de auf **Facebook** (Wellnessfinca Mallorca) und auf **Instagram** (Wellnessfinca.de)
WhatsApp: 0034 601 98 72 59



Sarah Schönrogg
Ansprechpartnerin für Buchungsanfragen

Parken

Wer sein Auto abstellt, sollte unbedingt auf die farbigen Markierungen auf der Fahrbahn achten. Sonst droht im Extremfall die Park-Kralle.

Weiß bedeutet, dass Sie kostenlos parken können.

Blau: Hier dürfen Sie zeitlich begrenzt und gegen Gebühr parken. Es handelt sich um eine Zona ORA.

Gelb sollten Sie unbedingt meiden, denn hier ist Parken absolut untersagt.

In Cala Ratjada und anderen Orten mit schmalen Straßen gibt es Schilder, die darauf verweisen, an welchem Wochentag oder in welchem Monat auf der einen oder anderen Straßenseite geparkt werden darf. Wenn Sie ein Auto für längere Zeit abstellen, sollten Sie dies unbedingt im Blick behalten. Sonst drohen Knöllchen.

Eine Besonderheit gilt seit 2018 für Fahrer von Mietwagen! Sie müssen den Mietvertrag gut sichtbar hinter der Windschutzscheibe platzieren. Sie können ihn so falten, dass Ihre persönlichen Daten nicht sichtbar sind. Sichtbar sein müssen aber die Mietvertragsnummer, die Mietdauer, das Kennzeichen und die volle Anschrift des Vermieters. Hintergrund dieser Regelung: Einige Autovermieter hatten in der Vergangenheit unvermietete Fahrzeuge öffentlich abgestellt.

Fahrzeugkontrolle

Ganz gleich, ob man im eigenen Auto oder im Mietwagen unterwegs ist: Bei einer Verkehrskontrolle müssen folgende Dinge im Fahrzeug sein – sonst droht eine Geldbuße von bis zu 200 Euro: zwei Warndreiecke, Warnweste (muss bei einer Panne verbindlich getragen werden) und Fahrzeugdokumente. Dazu zählen der grüne „Premiso de Circulación“ sowie die blaue „Ficha de inspección técnica“. Benötigt werden darüber hinaus der Führerschein, ein ITV/TÜV-Beleg sowie ein Versicherungsbeleg mit Nr. und Quittung als Nachweis für die erfolgte Bezahlung und eine Steuerbescheinigung. Ersatzrad und Werkzeug zum Reifenwechsel müssen im Fahrzeug sein. Ein Verbandkasten ist in Spanien nicht vorgeschrieben!

Achtung: Kinder bis zu einer Größe von 1,35 Metern dürfen nur auf dem Rücksitz mitfahren! Hunde müssen gesichert sein: Sie müssen sich entweder im Koffer-

raum oder in einer Transportbox befinden oder in einem Geschirr gesichert sein, das im Gurtschloss eingeklickt wird.

Unfall

Bei einem Unfall sollten Sie stets die Polizei informieren. Das trifft insbesondere auch bei einem Unfall mit dem Mietwagen zu. Leider sind auf Mallorca nicht wenige Fahrzeuge ohne gültigen Versicherungsschutz unterwegs. Der Unfallbericht ist übrigens international und so, wie Sie ihn auch aus Deutschland kennen. Das Formular kann in Deutsch/Spanisch bei unserem Versicherungsfachmann Lutz Schmidt unter **insiderversicherungen.com** kostenlos heruntergeladen werden.

Dokumente zum Download gibt es auch unter **kfz-auskunft.de**.

Bußgeld und Rabatte

Wer ein Protokoll bekommen hat, im Volksmund auch Knöllchen, der erhält einen 50-prozentigen Rabatt, wenn er es innerhalb von 20 Tagen bei einer Bank bezahlt. Allerdings sind die Strafen in Spanien deutlich höher als in Deutschland. Wichtig auch: Die Rückreise nach Deutschland schützt Sie nicht vor der Zahlung eines spanischen Knöllchens. Denn seit 2010 werden diese auch in der Heimat der Urlauber vollstreckt.

Wenn Sie ein Knöllchen wegen einer Parkzeitüberschreitung von bis zu einer Stunde kassiert haben, können Sie am Parkautomaten eine Annullierungsgebühr bezahlen. Das ist günstiger als das Ordnungsgeld.

Alkohol & Co.

Fahranfänger dürfen in den ersten zwei Jahren nicht mehr als 0,3 Promille Alkohol im Blut haben; für alle anderen Fahrer gilt die 0,5-Promille-Grenze. Sowohl die Guardia Civil als auch die Policía Local

führen regelmäßig Alkohol-Kontrollen durch. Wer mehr als 0,5 Promille hat, zahlt 500 Euro Strafe. Wiederholungstäter sind mit 1.000 Euro dabei. Wer mehr als 1 Promille hat, bezahlt 1.000 Euro und gibt den Führerschein für bis zu vier Jahre ab. Unter Strafe steht auch das Fahren unter Einfluss sämtlicher Arten von Rauschmitteln.

Höchstgeschwindigkeit

Mallorquinische Ordnungshüter sind emsige Blitzer, die Strafen sind teuer. Deshalb sollten Sie sich an die Höchstgeschwindigkeiten halten. Im Allgemeinen gilt Folgendes:

Innerorts: 50 km/h
Außerorts: 90 km/h
Schnellstraße mit mehreren Spuren: 100 km/h
Autobahn: 120 km/h
Dennoch auf Schilder achten, denn die erlaubten Höchstge-

schwindigkeiten können auch darunter liegen.

Punkte

Verkehrssünder mit deutschen Führerscheinen müssen zwar spanische Bußgelder auch daheim bezahlen, aber keine Punkte in Flensburg fürchten. Residenten mit spanischen Führerscheinen unterliegen dem spanischen Punktesystem. Jeder hat ein Kontingent von 12 Punkten (Fahranfänger: 8). Bei Verstößen werden Punkte abgezogen. Sind die Punkte weg, so ist ein halbes Jahr zu Fuß gehen oder Busfahren angesagt.

Bußgelder

Diese sind teilweise drakonisch. Eine Auswahl:

Handy am Steuer: **500 Euro**
Fahren ohne Führerschein:
1. Vergessen: **10 Euro**
2. Veraltet, abgelaufen: **200 Euro**

3. Nicht vorhanden: **500 Euro**
4. Nach Entzug:
Es droht Gefängnis bis zu **12 Monaten**
Fahren ohne (spanischen) TÜV: **500 Euro**
Vorfahrt missachtet: **200 Euro**
Fahren mit Flip-Flops oder barfuß: **200 Euro**
Fahren mit nacktem Oberkörper: **bis zu 200 Euro**
Räder absichtlich durchdrehen lassen (Kavalierstart): **100 Euro**
Baby (bis drei Jahre) auf dem Beifahrersitz: **500 Euro**

V16-Notleuchte anstatt Warndreieck möglich

Das Jahr 2020 war nicht nur wegen der Pandemie ein tragisches Jahr, sondern auch in Bezug auf die spanische Unfallstatistik, die im Vergleich zum Vorjahr noch einmal anstieg. Die höheren

Lesen Sie weiter auf Seite 82 ▶



Deutsche Autoreparatur S.L.U

Deutsche Meisterwerkstatt Michael Hertle

- Reifenservice
- TÜV
- Achsvermessung
- Bremsenprüfstand
- Computer-Diagnose
- Karosserie und Lack
- Fahrzeug Reinigung innen & außen



Öffnungszeiten:
Montag-Freitag 8 bis 18 Uhr
Samstag 10 bis 14 Uhr

Juan Carlos I/16
07580 Capdepera
Tel. 971 818 333
Mobil 696 612 515

deutscheautoreparatur@gmail.com

REIF(EN) FÜR DIE INSEL.

Der Rundum-Sorglos-Mietwagen von Sunny Cars.



Buchen Sie hier Ihren Rundum-Sorglos-Mietwagen von Sunny Cars:
Reiseagentur HOLIDAYINSIDER
Telefon: **08247 - 9099070**
Buchung und Info unter:
www.holidayinsider.net/mietwagen



Ab 2023 – einige neue Verkehrsschilder

„señales de tráfico“ – das spanische Wort für Verkehrsschilder. Mit dem Jahr 2023 wächst der Schilderwald auch auf Mallorca. Neu:

Señal R-118: Ein Haltschild mit der Darstellung eines Rollers mit Elektroanschluss ist unmissverständlich. Hier darf nicht mit E-Rollern gefahren werden! Damit reagieren die Spanier auf den stark zugenommenen Verkehr mit den elektrischen Gefährten.

Señal P-35: Dieses neue Schild weist vor Gefahren durch Fahrspurwechsel im Bereich von Einmündungen oder Gabelungen hin. Zu sehen sind zwei Fahrzeuge mit sich darüber kreuzenden Pfeilen.

Señal P-33: Zu sehen ist die hintere Hälfte eines Autos, das in schraffierte waagerechte Linien hineinfährt. Es weist auf Straßenabschnitte hin, auf denen die Sicht durch Nebel, Regen oder Schnee behindert wird.

Señal P8: Es ist die modernisierte Version eines bereits vorhandenen Schildes, das auf einen Bahnübergang ohne Schranken oder Halbschranken hinweist.

Señal P21: Zu sehen sind zwei laufende Kinder. Dieses Schild gab es bereits. Es wurde nach Protesten nun aktualisiert. Das Mädchen ist nun vorn und größer, der Junge läuft an der Hand hinterher.

Señal P21b: Es ist neu und zeigt zwei ältere Menschen über einen Gehstock gebeugt. Es soll Autofahrer zur Rücksicht gegenüber Senioren etwa in der Nähe von Altersheimen auffordern. Dagegen regt sich bereits Protest von Rentnervereinigungen. Sie meinen, dass ältere Menschen hier zu gebrechlich gezeigt würden. Wir sind gespannt auf das Update.

Señal R-120: Dieses Zeichen verbietet den Zugang zu Fahrzeugen aufgrund ihrer Umweltmerkmale oder anderer festgelegter Kriterien.

Señal P-24a: Es zeigt ein Wildschwein. Die gibt es auf Mallorca praktisch nicht. Allerdings können wilde Ziegen die Straße überqueren!

Zahlen wurden laut Autobild, es hauptsächlich durch Fahrzeugpannen verursacht, welche die Insassen dazu zwingen, das sichere Auto zu verlassen, um den Unfallort auf der befahrenen Straße abzusichern. Um diesem Problem entgegenzuwirken, genehmigte die Dirección General de Tráfico (DGT) 2021 die Verwendung der V16-Notleuchte als Ersatz für Warndreiecke. Als Alternative zum herkömmlichen Dreieck muss dank der Notleuchte, die nur durch Öffnen des Fensters auf dem Autodach installiert werden kann, das Fahrzeug zur Absicherung der Unfallstelle nicht mehr verlassen werden, denn die gelbe Leuchte bietet eine Sichtbarkeit von mehr als einem Kilometer. Die Batterie soll eineinhalb Jahre halten, die Autonomie beträgt etwa zweieinhalb Stunden im Notbetrieb. Der Preis der Notleuchte liegt bei ca. 20 Euro.

Quelle: Autobild.es

Gesenktes Tempolimit innerorts

Auf innerörtlichen Straßen in Spanien wurde das generelle Tempolimit gesenkt. Die Regelungen traten Mitte 2021 in Kraft. Die Vorgaben im Einzelnen:

- Auf Straßen mit **einer Fahrspur für beide Fahrtrichtungen** (Straßen ohne Fahrbahnmarkierung in der Mitte) und seitlichen Gehsteigen gilt ein Tempolimit von **20 km/h**.
- Auf Straßen mit jeweils **einer Fahrbahn für jede Fahrtrichtung** gelten maximal **30 km/h**.
- Auf Straßen mit **zwei oder mehr Fahrspuren in jeder Fahrtrichtung** beträgt das Tempolimit weiterhin **50 km/h**.

Geschwindigkeitslimit beim Überholen

Autos und Motorräder dürfen beim Überholen die Ge-

Lesen Sie weiter auf Seite 85 ▶

Dein objektiver Makler für Versicherungen, Finanzierungen und Immobilien

Krankenversicherung für Residenten

Versicherungen Finanzen/Finanzierungen Immobilien

deutsch und spanisch sprechende Ansprechpartner vor Ort

Betreuung bestehender Versicherungsverträge

Länderübergreifend

Unabhängiger Vergleich von spanischen und deutschen Versicherungsprodukten

Dienstleister- und Handwerkservice

Wir finden Traumimmobilien zum Kauf oder zur Miete

Begleitung von der Finanzierung bis zum Einzug

nur 3,5% Courtage*

Wir verkaufen oder vermieten für dich deine Immobilie

Wir führen alle Vorgespräche, begleiten dich zur Bank und zum Notar

tel. 0034 971831694
móvil 0034 659879005
móvil 0034 638341489
Avinguda Cala Agulla, 104
07590 Cala Ratjada, Mallorca
www.allfinanz-mallorca.com

tel. 0049 451 3170130
mobil 0049 162 2012095
mobil 0049 173 2494009
Marlesgrube 40
23552 Lübeck

ALLFINANZ MALLORCA S.L.

ALLFINANZ Jürss & Klumppart GbR

HIER TERMIN VEREINBAREN

www.fahrzeugummeldung-mallorca.com

Bestpreis-Garantie
Mejor precio garantizado
*** ✓ ***

Begleitung zum TÜV (ITV)

Halterwechsel

Ummeldung

Begleitung zu Behörden

Neuanmeldung

tel. 0034 971801300
móvil/whatsapp:
0034 659879005 / 0034 652512797
e-mail: vicky@allfinanz-mallorca.com
Avinguda Cala Agulla 104
07590 Cala Ratjada

ALLFINANZ MALLORCA S.L.

FAHRZEUG UMMELDUNG BALEAREN S.L.

HIER TERMIN VEREINBAREN

RENT A CAR MALLORCA

CALA MESQUIDA

GRUPO B



VOLLKASKOVERSICHERUNG OHNE
SELBSTBETEILIGUNG
FREI KM

WHATSAPP 24 STUNDEN

WhatsApp (0034) 620 579 755

FLUGHAFENSERVICE

GRUPO C



**WIR BRINGEN IHRE AUTO ZU
DEINEM HOTEL, FINCA ODER
FERIENWOHNUNG!
KOSTENLOS!**

10% ANGEBOTE
STICHWORT: **TAXI 3**

OHNE CREDIT KARTE

schwindigkeitsbegrenzungen um nicht mehr als 20 km/h überschreiten.

Verbot des Mitführens von Radarwarngeräten

In Spanien ist mittlerweile auch das bloße Mitführen von Radarwarngeräten verboten (früher wurde nur die Benutzung sanktioniert). Die Strafe in diesem Fall beträgt **500 Euro und 3 Punkte**. Diese Regelung trat ebenfalls Mitte 2021 in Kraft.

Mehr Punkte bei Handy am Steuer

Wer am Steuer mit dem Handy telefoniert, bekommt nun **6 anstatt 3 Punkte**. Weiterhin wird eine Geldbuße von **200 Euro** verhängt.

Ebenfalls mehr Punkte bei folgenden Vergehen

Wer keinen Sicherheitsgurt, Kinderrückhaltesysteme oder

Helm benutzt, wird ebenfalls härter bestraft: mit **4 anstatt 3 Punkten**.

Umtausch von „alten“ deutschen Führerscheinen

Laut ADAC müssen rund 43 Millionen Führerscheine ab 2022 in fälschungssichere Exemplare umgetauscht werden. Etwa 15 Millionen Papierführerscheine (ausgestellt bis 31.12.1998) sowie rund 28 Millionen Scheckkartenführerscheine (ausgegeben zwischen 1.1.1999 und 18.1.2013) müssen in den kommenden Jahren umgetauscht werden.

Hintergrund: Führerscheine sollen künftig EU-weit (EU-Richtlinie 2006/126/EG) fälschungssicher und einheitlich sein. Außerdem sollen alle Führerscheine in einer Datenbank erfasst werden, um Missbrauch zu vermeiden. Dieser Prozess

musste bis zum 19.1.2033 abgeschlossen sein.

Diese Richtlinie wirkt sich auch auf Personen aus, die zwar nicht mehr in Deutschland leben, jedoch einen deutschen Führerschein besitzen.

Daher empfiehlt der ADAC: Bitte nehmen Sie mit der Behörde vor Ort im Ausland Kontakt auf, um zu klären, welche Konsequenz das Führen eines Kraftfahrzeugs ohne gültiges deutsches Führerscheindokument hat. Die Behörde Ihres ausländischen Wohnsitzes ist für die Umschreibung des abgelaufenen deutschen Führerscheins zuständig.

Quelle: ADAC.de
Mallorcamagazin.de

TAXI



TAXI & BUS
DAVID PASTOR NIETO

FLUGHAFEN TRANSFER

ZUVERLÄSSIG - PUNKTLICH - PREISWERT

HANDYNUMMER MIT WHATSAPP (0034) 648 265 860





MIT DEM Schiff von Toulon nach Mallorca

Corsica Ferries – Verhaltensregeln für Passagiere mit Hundebegleitung

- Behalte mich immer in Deiner Nähe. Während der Überfahrt muss ich immer bei Dir bleiben.
- Hilf mir, nicht verlorenzugehen. An Bord des Schiffes ist der mit »Zone Hygiène Animaux« gekennzeichnete Bereich gut sichtbar, aber nur Du kannst ihn erkennen.
- Verhättschele mich. Falls ich etwas aggressiv bin, erinnere mich daran, mich korrekt zu verhalten, und wenn ich mein Bedürfnis mache, müssen wir die Stelle reinigen.
- Höre mir zu. Falls ich belle, kann das bedeuten, dass es mir nicht gut geht. Nimm Dir einen Moment, um Dich mir zu widmen. Andere Passagiere könnten sich gestört fühlen. In solch einem Fall könnten wir aus den öffentlichen Räumen verwiesen werden.
- Nimm mich immer mit Dir mit. Lass mich nie allein in der Kabine.

Quelle: www.corsica-ferries.de/fahren/haustier.html

Hundestrände auf der Insel findest du auf Seite 60!



Die 2018 eingerichtete Fähr-Route Toulon-Alcúdia/Mallorca erfreut sich bei Urlaubern, die mit dem Auto und/oder mit Hund anreisen möchten, wachsender Beliebtheit. Das ist kein Wunder, denn der französische Hafen unweit von Marseille bietet von Deutschland aus die relativ kürzeste Anfahrt! Um sich eine Vorstellung von der Fahrzeiterparnis zu machen: Die schnellste Auto-Route Köln-Toulon ist laut Viamichelin.de 1.082 Kilometer lang und dauert 10 Stunden und 54 Minuten. Das ist mit zwei Fahrern an Bord in einer Etappe zu schaffen. Die Strecke zum spanischen Fährhafen Barcelona beläuft sich auf satte 1.343 Kilometer und nimmt laut Viamichelin.de 13 Stunden und 25 Minuten in Anspruch. Das bedeutet: Reisende, die sich über Toulon nach Mallorca einschiffen lassen, können je nach Wohnort in der Heimat ohne Zwischenübernachtung anreisen und kommen morgens ausgeschlafen auf der Insel an. Denn die Fähre legt abends ab und erreicht Mallorca am Morgen. Zurückgereist wird tagsüber. Die Rückpassage dauert lediglich neun Stunden.

Gut ist der Fährhafen auch vom Bahnhof Toulon aus zu erreichen. Die Bahnfahrt von Köln Hauptbahnhof beispielsweise bewegt sich zwischen neun und zehn Stunden (Quelle: Bahn.de). Möglich machen dies Hochgeschwindigkeitszüge wie der ICE, der Thalys und der TGV.

Fährbetrieb findet von April bis in den Herbst statt (Quelle: fahren-service.de). Wöchentlich finden zwei bis drei Überfahrten statt. Die Abfahrtszeiten ab Toulon bewegen sich zwischen 19 und 20 Uhr. Die Schiffe stammen aus den frühen 2000er-Jahren und bieten einen guten Komfort.

INSIDER-FAZIT: Kein Wunder, dass sich immer mehr deutsche Mallorca-Fans für Toulon entscheiden. Doch damit nicht genug der Argumente für Toulon. Denn diese Passage ist auch eine klare Empfehlung für alle Hundeliebhaber! „An Bord unserer Fähren ist Ihr treuer Gefährte willkommen und begleitet Sie während der ganzen Überfahrt“, schreibt Corsica Ferries selbst. Das heißt: Hunde reisen stressfreier, weil sie während der Überfahrt nicht getrennt von Herrchen oder Frauchen in einer Transportbox sitzen müssen. Hunde sind an Bord ausdrücklich erlaubt. Sie dürfen in alle öffentlichen Bereiche mitgenommen werden. Ausnahme sind die Restaurants.

Auf den meisten Fähren von Corsica Ferries stehen spezielle Kabinen für Überfahrten mit Haustier zur Verfügung. Der Kabinenboden ist aus leicht zu säuberndem Linoleum. Die Reinigung der Kabine erfolgt laut Anbieter „auf spezifische Art“.

Tickets können im Reisebüro und auch online

www.corsica-ferries.de

gebucht werden. Es gibt einen preiswerten, nicht annullierbaren Tarif. Gegen Gebühr kann man auf einen umbuchbaren Flexitarif ausweichen.

Wichtig für die Schiffspassage:

Sie müssen alle Autopapiere, den Personalausweis oder Pass und Impfpapiere eines eventuell begleitenden Tieres dabei haben. Wer sich auf der Webseite für den Corsica-Club anmeldet, kann Punkte sammeln und Nachlässe auf die Ticketpreise erhalten. Zudem kann man hier einen Foodpass für 30 Euro buchen und damit in Restaurants und Bars Waren im Wert von 25 Euro erhalten. (Stand: Dezember 2019) (Quelle: <https://www.corsica-ferries.de/fahren/Verpflegung.html>)

INSIDER-TIPP:

Wer sich die Gastronomiepreise auf den Schiffen sparen will, sollte ausreichend Proviant mitnehmen.

Weitere Fährlinien, die von Barcelona oder Valencia die Insel Mallorca ansteuern:

■ **Acconia Mediterranea**

transmediterranea.es

■ **Balearia**

balearia.com

Tiere können bei beiden Fährbetrieben mitgenommen werden. Diese dürfen hier aber nicht im Fahrzeug bleiben, sondern werden in eigenen Boxen untergebracht.

Die meisten Verbindungen werden über Barcelona via Palma abgewickelt. Im Normalfall bucht man als Ziel den Hafen von Palma. Vereinzelt wird auch der

Hafen von Alcúdia angeboten – die Fahrzeit ist dabei um über eine Stunde kürzer als nach Palma. Die Preise der Überfahrten sind sehr unterschiedlich. Wer zeitlich flexibel ist, kann sparen.

Der Besuch der Nachbarinsel Menorca ist immer ein Erlebnis und auch als Tagesausflug gut geeignet. Die Abfahrt ist dann von Port d'Alcúdia nach Ciutadella und zurück. Zwei weitere Anbieter bedienen diese Verbindung:

■ **Iscomar Ferrys**

iscomar.com

■ **Interilles**

interilles.com

Die Preise dazu sollte man auch hier rechtzeitig abfragen, denn auch diese unterscheiden sich erheblich. Zur Orientierung: Hin- und Rückfahrt als Passagier ohne Fahrzeug kosten rund 60 Euro. ■



BEAUTY ACADEMY
LINA

Permanent Make up
Behandlungen & Trainings

- Finline Tattoo
- Lashlifting
- Eyebrowlifting
- Eyebrowstyling
- Removal

Ihr findet uns:

Carrer de Juan Sebastián Elcano
46, Cala Ratjada

Kontakt:

Tel: +49 177 48 77 513
linabeautytrainings@outlook.de

Instagram: [linabeauty_academy](https://www.instagram.com/linabeauty_academy)
Facebook: Lina Beauty Academy

MOLI'S
RESTAURANT & COCKTAILBAR

Das erste Rodizio in Cala Ratjada
„ALL YOU CAN EAT“
Beste Fleisch- und Fischqualität



Das All you can eat Restaurant Molis am Brunnenkreisel bietet eine etwas andere Essenserfahrung. Hier können Sie verschiedene orientalische sowie spanisch angehauchte Speisen genießen. Von Grillfleisch bis zu Meeresfrüchten sowie vegane Gerichte werden am Tisch serviert. Für das perfekte Urlaubsfeeling genießen Sie unsere hausgemachten Cocktails.

CARRER CALA AGULLA 79 Cala Ratjada
+ 34 971 56 33 76 [f](https://www.facebook.com/MolisCalaRatjada) Molis Cala Ratjada [i](https://www.instagram.com/Mollismallorca) Mollismallorca

HAUSTIERE

mitnehmen – was Sie wissen sollten

Hund, Katze & Co.:

Die Luft für Tierliebhaber, die mit ihren Lieblingen auf die Ferieninsel fliegen wollen, wird dünn: Billigflieger wie Easyjet oder Ryanair fliegen gar nicht mit Hund & Co. Von deutschen Flughäfen aus bieten nur noch Austrian Airlines, Condor, Edelweiss Air, Lufthansa, Norwegian, Sundair, Swiss und TUIfly Luftpassagen für Haustiere an. Vueling Airlines und Eurowings akzeptieren Hunde und Katzen nur in der Kabine, nicht im Frachtraum – diese dürfen inklusive Tasche aber nur bis zu höchstens 8 Kilogramm wiegen! Andere Gesellschaften akzeptieren nur ein Gewicht von maximal 6 Kilogramm inklusive Transportutensil in ihren Kabinen.

In jedem Fall kann der Tiertransport per Flugzeug teuer werden – vor allem dann, wenn Hunde aufgrund ihres Gewichts nicht mehr in der Kabine mitgenommen werden können, sondern in einer Transportbox im Frachtraum transportiert werden müssen. Die Zusatzkosten für sie können auf mehr als 200 Euro je Flug steigen.

Die Vorschriften bei den Luftfahrtunternehmen sind unterschiedlich. Akzeptiert werden hauptsächlich Hunde und Katzen. Es gibt aber auch Airlines, die Kaninchen, Schildkröten und Vögel in ihren Maschinen abheben lassen.

INSIDER-TIPP:

Informieren Sie sich rechtzeitig vorher auf der Webseite der jeweiligen Airline. Wichtig auch: Melden Sie einen geplanten Tiertransport immer rechtzeitig an! Zumeist ist dort, wo es überhaupt möglich ist, nur ein Tier pro Passagier erlaubt. Zudem lassen Airlines insgesamt nur eine bestimmte Gesamtzahl von Vierbeinern in ihren Maschinen zu.

Transportbox

Sie müssen diese selbst mitbringen. Sie sollten Ihr Tier im Vorfeld daran gewöhnen. Die Box muss Behälter für Futter und Wasser enthalten. Diese müssen von außen zu befüllen sein – nicht vorher mit Futter oder Wasser ausstatten bitte!

Zudem stellen Airlines, die Tiere befördern, spezielle Anforderungen an Boxen für den Tiertransport. Dimensionen und Form der Transportbox müssen ebenfalls den Regularien der jeweiligen Airline entsprechen. Condor beispielsweise hat auf seiner Webseite umfangreiche Hinweise zur Tierbeförderung hinterlegt. Informieren Sie sich sicherheitshalber bei Ihrem Carrier.

Grundsätzlich gilt, dass das Tier in der Box imstande sein muss, aufrecht zu stehen, ohne dass der Kopf oder die Ohren die Käfigdecke berühren. Es muss darüber hinaus die Möglichkeit haben, sich zu drehen und sich in eine natürliche Position zu legen. Pro Käfig darf außerdem nur ein Tier transportiert werden. Natürlich muss die Box ausbruch- und auslaufsicher sein. Und für ausreichende Belüftung muss gesorgt sein.

INSIDER-TIPP:

Im Fall der Condor einfach „Condor & Tierbeförderung“ in Google eingeben.

Es gibt übrigens Flugboxen mit IATA-Zulassung. Dennoch sollten Sie sich bei Ihrer Fluggesellschaft vorab informieren, ob die jeweilige Ausführung auch den jeweiligen Richtlinien entspricht.

Sie sollten mit Ihrer Transportbox mindestens 90 Minuten vor Abflug auf dem Start-Flughafen sein, denn auch die Boxen werden vor dem Start – ohne Tier – kontrolliert. Auf dem Flughafen in Palma finden Sie die Transportbox mit Ihrem Hund oder Ihrer Katze nach Ankunft an einem Ausgabeschalter zwischen den Kofferbändern 10 und 11.

Tiergesundheit

Wer mit seinem Hund nach Spanien fliegen will, sollte darüber hinaus darauf achten, dass er wenigstens zwölf Wochen alt, gechipped ist, einen Heimtier-

ausweis hat und nachweislich seit wenigstens 30 Tagen gegen Tollwut geimpft ist; diese Impfung darf höchstens ein Jahr zurückliegen.

Alternative Auto und Fähre?

Vor allem der Transport im Frachtraum eines Flugzeuges setzt Ihr Heimtier unter Stress. Deshalb denken viele Herrchen und Frauchen darüber nach, vom Flieger aufs Auto und eine Fährpassage umzusteigen. Allerdings ist die Fahrt mit Vierbeiner eher etwas für einen mehrwöchigen Aufenthalt. Denn die Anfahrt bis zu einem der Fährhäfen – zum Beispiel Barcelona oder Toulon – erfordert einen anstrengenden mehrtägigen Trip. Mehr als 1.300 Kilometer liegen beispielsweise zwischen Köln und dem Fährhafen in Barcelona. Hinzu kommen

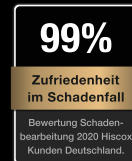
Benzin und Mautgebühren für spanische und französische Autobahnen.

Die Überfahrt mit der Fähre dauert zwischen sieben und neun Stunden. In dieser Zeit wird Ihr Hund unter Umständen in einem separaten Zwinger untergebracht, was auch Stress bei ihm auslösen kann. Das Fährunternehmen Corsica Ferrys, das die Überfahrt von Toulon aus bedient, erlaubt aber auf vielen Fähren, dass Sie Ihren tierischen Freund in die Kabine mitnehmen dürfen. Die Überfahrtskosten für Bello sind zudem überschaubar.

INSIDER-FAZIT:

Insgesamt ist zu hinterfragen, ob nicht doch der etwa zweistündige Flug für Sie und Ihren Vierbeiner die bessere Lösung ist. ■





HISCOX
WISSEN VERSICHERT.

IHRE FERIEIMMOBILIE IN BESTEN HÄNDEN VERSICHERT

Was einem wichtig & teuer ist, sollte man richtig versichern: Mit der Erfahrung und Expertise von Hiscox. Für optimale Absicherung und persönliche Betreuung. Vertrauen Sie der Hiscox Heritage als Spezialversicherer. Heute und morgen.

IHRE VORTEILE MIT EINER HISCOX GEBÄUDE- / HAUSRATVERSICHERUNG FÜR FERIENHÄUSER, -WOHNUNGEN UND MEHR:

Attraktive Konditionen

- ✓ **Allgefahrendeckung:**
Alles was nicht explizit ausgeschlossen ist, ist automatisch mitversichert
- ✓ **Keine Sprachbarrieren:**
Versicherungsschutz nach deutschem Gesetz mit Vertragsunterlagen auf Deutsch sowie deutschsprachigen Ansprechpartnern
- ✓ **Automatische Vorsorge:**
Werterhöhung von bis zu 15% sind automatisch gedeckt.

Höchste Flexibilität

- ✓ **Tägliches Kündigungsrecht**
- ✓ **Rundum-Schutz:**
Individuell anpassbar durch frei wählbare Module (Gebäude- und/oder Hausratversicherung)

Attraktive Konditionen

- ✓ **99% Kundenzufriedenheit:**
Exzellenter Service im Schadenfall (Kundenumfrage 2020)
- ✓ **Mehrwertprogramm der Hiscox Premium Lounge:**
Zugriff auf Rabattangebote sowie spannende und wissenswerte Inhalte zu den schönen Dingen des Lebens

INSIDER VERSICHERUNGEN CALA RATJADA

Sichern Sie Ihre Ferienimmobilien mit einem passgenauen Schutz vom Spezialversicherer Hiscox ab! Ihr zuständiger Makler für eine Hiscox Ferienimmobilienversicherung in und um Cala Ratjada berät Sie gern – kommen Sie jederzeit auf uns zu:

SCHMIDT
finanzundversicherungsmakler

Schmidt Finanz- und Versicherungsmakler

Bückeburger Str. 147
32469 Petershagen
info@owlfinanz.de · www.owlfinanz.de

Tel.: +49 5702 821 88 55
Mobil: +49 172 523 46 89
Fax: +49 5702 821 88 66



INSIDER Finanzierungen

Bauen? Kaufen? Wohlfühlen!

Wir bringen Sie in Ihre eigenen vier Wände

- ✓ **Ausgezeichnete Konditionen**
- ✓ **Rund 400 Bankpartner**
- ✓ **Persönliche Beratung**



DR. KLEIN
Die Partner für Ihre Finanzen.

Uwe Mertinat
Standorte: Schwerin – Bielefeld – Herford – Hameln

Ihr Spezialist für Baufinanzierungen
In Cooperation mit Lutz Schmidt - INSIDER Versicherungen - Cala Ratjada

SCHMIDT
finanzundversicherungsmakler

Schmidt Finanz- und Versicherungsmakler
Bückeburger Str. 147
32469 Petershagen
www.owlfinanz.de

Tel.: +49 5702 8218855
Mobil: +49 172 5234689
Fax: +49 5702 8218866
info@owlfinanz.de



Rundum gut betreut



+34 633 764 309
+49 176 321 358 92

• Ferienvermietung

jetzt neu, mit vielen Apartments und Häusern zur Ferienvermietung in und um Cala Ratjada

• Fincaservice

unser Service rund um ihre Ferienimmobilie mit Check-in und Check-Out Service
Sie brauchen nicht vor Ort zu sein

• Hausverwaltung & Wäscheservice

Überlassen Sie nach dem Auszug Ihrer Gäste die Reinigung von Bettwäsche, Handtüchern etc. uns
– wir holen sie ab und bringen sie sauber und geglättet zurück!

• Reinigungsdienst

Finca - Haus - und Apartmentreinigung - nach Ihren Wünschen organisiert..

Selma & Sakia Hesso



info@s-h-service.eu



www.s-h-service.eu



07590 Cala Ratjada

Willkommen bei eurem Finca-Insider



Fincas,
Ferienhäuser
und Apartments
zum **wirklich besten**
Preis
buchen!

20
Jahre

Miet Finca
MALLORCA

Miet Finca Mallorca wird 20!

Dieses Jubiläum feiern wir mit euch und haben alle unsere **Preise für 2023 deutlich gesenkt.**

Gönnt euch einen **stressfreien** Urlaub auf der „eigenen Finca“. Haus, Pool und Garten: nur für euch allein. Den ganzen Tag im **eigenen Pool** zu plantschen, das werden euch eure Kinder danken. Kein reservieren von Sonnenliegen, aufstehen wann ihr wollt ohne Lärm anderer Gäste, **gemütlich frühstücken** oder auf der Terrasse **grillen und chillen**, bis in die Nacht hinein.

Auf unserer Homepage

www.miet-finca-mallorca.de

findet Ihr auch ein „Cala Ratjada-Special“
Jetzt mal reinschauen oder anrufen!

Euer Peter



Jetzt
**Jubiläums-
Preise**
sichern!



Alle Fincas unter:
miet-finca-mallorca.de

Hotline
**+49 (0)173 -
159 1403**

VERSCHENKEN ODER VERERBEN

Testament



Wie sieht heute die optimierte Generationennachfolge für Immobilien auf Mallorca aus?

„Verschenken oder vererben?“ – diese Frage steht immer dann zur Entscheidung an, wenn es die Generationennachfolge für eine Immobilie auf Mallorca zu regeln gilt – also immer etwa alle 30 Jahre.

Die Insel erlebte ihre erste ausländische Investitionswelle in den 1960er-Jahren. Deshalb kann hier in den 2020er-Jahren schon die zweite Generationennachfolge anstehen.

Rechtliche und steuerliche Vorschriften im Wandel der Zeit:

Während rechtliche Veränderungen heute oft auf Initiativen der Europäischen Union zurückgehen, wie etwa die Europäische Erbrechtsverordnung, dominieren im steuerlichen Bereich oft noch nationale Gesetzesänderungen.

Verschenken ist in Spanien eigentlich teuer.

Das gilt auch für das Verschenken an die Kinder, also die typische Generationennachfolge.

Dies ist deshalb so, weil spanienweit eine progressiv hohe Besteuerung praktisch ohne Freibeträge erfolgt.

Steuerliche Sonderregelungen auf Mallorca und den Balearen:

In einigen spanischen Regionen, so auch auf Mallorca, wurden jedoch Sonderregelungen geschaffen zur steuerlichen Bevorzugung der regionalen Bevölkerung respektive auf Mallorca gelegener Vermögensgegenstände, also namentlich von Liegenschaften mit der Reduzierung der Schenkungssteuer für Ehegatten und Kinder auf linear zunächst 7 Prozent und einer weiteren Reduzierung für Kinder bei gleichzeitigem Pflichtteilsverzicht auf nur 1 Prozent. Dies gilt freibetragsähnlich bis zu einem geschenkten Wert von 700.000 Euro.

Lesen Sie weiter auf Seite 96 ►

in [i] off
ELEKTROGERÄTE ■ VERKAUF ■ SERVICE

Calle Ca'n Melis, 7 Bajos
07590 Cala Ratjada
Telefon: 0034 971 819 525
E-Mail: comercial@in-off.com
www.in-off.com

■ **HAUSHALT**
WASCHMASCHINEN/TROCKNER
GESCHIRRSPÜLER
HERD/BACKOFEN
KÜHL-/GEFRIERSCHRÄNKE

■ **TV & AUDIO**

■ **INFORMATIK**
COMPUTER/DRUCKER
HARDWARE/SOFTWARE
TINTENPATRONEN
COMPUTERTECHNISCHER SERVICE

■ **LIEFERUNG**



infocapp die SMART-PHONE-APP

für die Urlaubsregion Cala Ratjada, Capdepera und Canyamel

Eine unverzichtbare App für alle in unserer Region: infocapp. Es gibt sie im App-Store für das iPhone ebenso wie für andere Mobiltelefone. Sie bietet zahlreiche Informationen zum Beispiel über Feste in der Region Cala Ratjada, Capdepera und Canyamel, Wandertouren, das Nachtleben, empfehlenswerte Restaurants, Fahrrad- und Autovermietung in der Umgebung und vieles mehr.

Sehr nützlich für alle Urlauber sind auch die Strandinfos für Wasserratten in Cala Agulla, Canyamel, Cala Mesquida, Font de Sa Cala und Son Moll.

Ungestörte Badefreuden werden nach einem Ampelprinzip in den Farben grün, gelb und rot signalisiert. Auch ein Quallen-Alarm ist eingebaut.





Vokabeln

... in der Bank

- Geld sparen – **ahorrar dinero**
- Sparkasse – **caja de Ahorros**
- Bank – **Banco**
- Online-Bank – **banca en línea**
- Geld am Automaten abheben – **Retirar dinero de cajeros automáticos**
- Geld hinterlegen – **depositar dinero**
- Auszahlen – **Saldar**
- Geld überweisen – **Transferir dinero**
- Kontoauszug – **estado de cuenta**
- Abbuchung – **débito**
- Lastschrift – **cargo de débito**
- Einzugsermächtigung – **autorización de domiciliación bancaria**
- Dauerauftrag – **Orden permanente**
- Ich möchte, dass meine Stromrechnungen per Einzugsermächtigung automatisch abgebucht werden. – **Me gustaría que mis facturas de luz se debitaran automáticamente por domiciliación.**
- Banknoten/Geldscheine – **billetes**
- Münzen – **monedas**
- Können Sie mir diesen Schein bitte in Münzen wechseln? – **¿Puedes cambiarme este billete por monedas, por favor?**
- Kreditzinsen – **tasas de préstamo**
- Zinssatz – **tasa de interés**

Quelle: google translator

Die europäische Rechtsprechung zwingt auch in Spanien – respektive auf Mallorca – zur Gleichstellung von hier nicht steueransässigen Familien.

Der Europäische Gerichtshof hat die einseitige Bevorzugung von Regionalbürgern, wie vom spanischen Gesetzgeber und auch Finanzamt beabsichtigt und zunächst auch praktiziert, korrigiert. Damit wurde die regionale Steuerprivilegierung auf deutsche, österreichische und auch schweizer Nichtresidenten auf Mallorca ausgeweitet – auf Länder also, welche in ihrer Rechtsordnung auch die Rechtsfigur der Schenkung unter Pflichtteilsverzicht vorsehen.

Es gibt Gesetzesinitiativen zur Abschaffung der regionalen Steuerprivilegierungen. Aber diese bestehen – Stand heute, Anfang 2023 – noch weiter.

Dies bedeutet aber zugleich, dass die Generationennachfolge auf Basis der steuergünstigen 1-Prozent-Regelung sinnvollerweise zeitnah umgesetzt werden sollte.

Der doppelte Steuervorteil inklusive Vermeidung der Verkaufsgewinnsteuer.

Das der Vererbung steuerlich gleichgestellte Verschenken unter Pflichtteilsverzicht bringt noch einen entscheidenden zweiten Steuervorteil mit sich: Die sonst bei Nichtresidenten in Spanien anfallende 19-prozentige Verkaufsgewinnsteuer entfällt fünf Jahre nach dem Schenkungsvorgang namentlich auch bei Erwerb der Immobilie vor längerer Zeit zu einem niedrigen Kaufpreis oder notariell unterverbriefte erworbenen Immobilien. Deren Eigentümer können so heute mit der 1-Prozent-Schenkung an Kinder sehr erhebliche Steuerreduzierungen erschließen.

Das gilt auch für den in der Praxis häufigen Fall, dass keine formgerechten Investitionsrechnungen in die Immobilie auf Mallorca vorliegen.

Wann man besser vererben sollte.

Das sollte man immer dann, wenn das Verschenken keine Steuervorteile für die Nachfolgegeneration oder Entlastungsvorteile für die Vererbergeneration mit sich bringt. Grundsätzlich bei Minderjährigkeit der Kinder oder spezifischen Problemlagen bei der Kindergeneration, wie etwa Insolvenzgefahr oder psychischen Problemen.

Günter Menth
Rechtsanwalt &
Abogado inscrito
Immobilien- und Erbrecht
Manacor - Mallorca
Tel.: 0034 - 971 - 55 93 77
Fax: 0034 - 971 - 55 93 68
WhatsApp: 0034 - 624 020 155
info@kanzlei-menth.de
www.kanzlei-menth.de



Direkt zur Kanzleiwebsite per Smartphone

Ihre Internetseite ist veraltet? Sie haben keine Zeit sich darum zu kümmern? Sie brauchen eine neue Internetseite? **Dann sind Sie bei uns genau richtig!**

Bei uns bekommen Sie Full Service für Ihren Web-Auftritt!

Sichern Sie sich jetzt Ihr persönliches „Rund-um-sorglos-Paket“. Günstiger als Sie denken! Pauschalpreis regulär monatlich 150,- € pro Monat.

Sichern Sie sich **33% Neukunden-Rabatt!** Rabatt-Code: BOC 0421



Sie zahlen monatlich nur 100,- € (jederzeit kündbar) und müssen sich um nichts mehr kümmern! Rufen Sie uns an! Herr Olaf Goergen berät Sie gerne kostenlos und unverbindlich:

Mobile Servicenummer: 0049 171 - 22 77 227

Das steckt drin:

- ✓ **Beratung und Konzeptionierung** der Platzierung in allen digitalen Medien
- ✓ Erstellen einer **neuen Website** mit **Content Management System, Datenbank und Newsletterfunktion**
- ✓ Erstellen der Accounts für **Facebook, Twitter und Google+**
- ✓ **Google Maps, Google Business und Business View**
- ✓ Einrichten von **RSS-Feeds**
- ✓ **Recherche** von geeigneten Themen
- ✓ Implementierung von **Yoast-Analytics** mit automatischem Reporting
- ✓ **Suchmaschinenoptimierung (SEO), Keyword Generation, Googleoptimierung**
- ✓ **Sprachsteuerung** location based



Dipl.-Kfm. Olaf Goergen
Stollwerckhof 5
D – 50678 Köln
Tel. 0049 221 - 27 20 687
info@back-office-cologne.de
www.back-office-cologne.de

It's Cala Ratjada Baby! Du bist Cala Ratjada-Fan? Dann zeig es auch!

Ob als Geschenk für Deine Lieben, als Erinnerung an den tollen Urlaub in Cala Ratjada oder einfach nur, weil du dich hier so wohl fühlst. Zeig Deine Gefühle mit dem exklusiven „It's Cala Ratjada Baby!“ Shirt.

Jetzt online bestellen: www.cr-Insider.de
Achtung! 20% Rabatt auf jedes T-Shirt für Cala Ratjada-Insider-Mitglieder.
Du zahlst nur 20 statt 25 Euro Normalpreis.

Versandkostenfreier Versand innerhalb Deutschlands! Du sparst 6,40€!

Bestell einfach online mit dem **Gutschein-Code: INSIDER2023**

Du bist vor Ort und willst dein Shirt sofort haben? Kein Problem!

Hol dir Dein „It's Cala Ratjada Baby“-Shirt im **Hostal Alfonso**
Carrer Almirante Cervera 28
Nähe Marktplatz



SCAN ME



Wir sind euer Partner für:



Urlaubsreisen

Wir sind euer Partner für den perfekten Urlaub in den schönsten Sonnenzielen. Mit zehn Jahren Erfahrung in den Zielgebieten rund um das Mittelmeer und im Atlantik haben wir umfassende Destinationskenntnisse und kennen viele Hotels und Leistungsträger persönlich. Umfassende, fundierte und ehrliche Beratung unserer Kunden, enge Zusammenarbeit mit den Top Reiseveranstaltern zeichnen unsere Arbeitsweise aus. Bei uns findet Ihr stets den passenden Urlaub zu besten Konditionen.



Gruppenreisen

Wir sind euer Partner für die perfekte Gruppenreise jeder Art. Ob Firmenreise, Vereinsausflug, Jugend- und Abreise, mit unseren hervorragenden Kontakten vor Ort und jahrelanger Erfahrung in der Durchführung von Gruppenreisen, machen wir eure Gruppenreise zu einem unvergesslichen Erlebnis, stets zu einem super Preis/Leistungsverhältnis.



Kreuzfahrten

Als Partner vieler renommierter Kreuzfahrtveranstalter (Hochsee- und Flusskreuzfahrten), finden wir die perfekte Kreuzfahrt für euch. Unser Geschäftsführer hat als Cruise Manager bei einer renommierten Reederei gearbeitet und kennt sich bestens aus. (viele Insidertipps inklusive) Entdeckt mit uns die schönsten Plätze rund um die Meere und Flüsse der Welt.

FOTOSPOTS



Leuchtturm von Cala Ratjada:
Romantik pur



Palme am Paseo

Ein Erinnerungsfoto aus dem Urlaub ?

Mallorca bietet eine Fülle sehr abwechslungsreicher Fotomotive. Sie finden sich auch in Artà, Capdepera und Cala Ratjada!

Zwei markante Motive sind die Wallfahrtskirche Santuari de Sant Salvador in Artà und die malerische mittelalterliche Burg von Capdepera inklusive der pittoresken Altstadt. Besucherinnen und Besucher wählen gerne ein bequemes und trotzdem spektakuläres Fotomotiv- und da bietet auch Cala Ratjada zwei markante Foto-Optionen:

Der 18 Meter hohe **Leuchtturm** ist auf dem östlichsten Punkt der Insel gebaut worden. Dahinter bietet sich ein fulminanter Blick über das Meer im Hintergrund. Bei gutem Wetter kann der Blick bis nach Menorca reichen. Der Weg dorthin kann mit dem Auto zurückgelegt werden. Zu Fuß dauert der Aufstieg vom Hafen aus rund 30 Minuten. Dann hat man den Turm erreicht, der sich

in etwa 76 Meter Höhe über dem Meer erhebt. Hier oben können Sie einen spektakulären Sonnenaufgang erleben. Für Fotografinnen und Fotografen lohnt es sich deshalb, früh unterwegs zu sein. Romantik pur. Hier haben schon zahlreiche Liebeserklärungen und Heiratsanträge stattgefunden.

In Cala Ratjada selbst findet sich am Paseo im Hafenbereich direkt gegenüber dem Lokal Port Corona die meistfotografierte **Palme** des Ortes. Der Blick geht dabei entweder in Richtung Meer oder zum Hafen hin. Diese Phönix-Palme hat sich vor vielen Jahren an der Hafenmauer selbst ihren Platz zum Wachsen gesucht und ist (noch) ein stattliches Exemplar, das ein Foto wert ist. Sie ist leider ebenfalls ein Opfer des Käferbefalls geworden. Toni, der engagierte Wirt des Hostals Port Corona. Er hat sie immer wieder gerettet. Zurzeit wirkt die Kulpalme von Cala Ratjada wieder sehr angegriffen und lässt ihre Wedel hängen. Alle hoffen, dass uns dieses wunderbare Fotomotiv erhalten bleibt. Nutzen auch Sie die Gelegenheit für einen Schnappschuss mit der prachtvollen Palme am Hafen von Cala Ratjada und nehmen Sie damit eine persönliche Erinnerung mit nach Hause. ■



TATTOO PIERCING

fashion

- since 1995 -

Unsere Öffnungszeiten variieren saisonbedingt

Eleonor Servera Nº 70 Öffnungszeiten 11 - 13 h...&.. 17 - 24 h

www.wolle-tattoo.de
Tel.: +34 971 818 633

Tattoos, Piercing und Fashion in Cala Ratjada

Wolle & Jo eröffneten 2004 das Studio in Cala Ratjada. - 2010 kam **Gregorio** zum Team und leitet seit 2013 das Studio. 2016 kam dann der Graffiti Künstler und Tätowierer **Simon** ins Team. Gregorio liebt es **Geometrix** und **Mandala** bis ins Detail umzusetzen, gleichzeitig hat er noch eine Vorliebe für Realistik und die traditionelle japanische Tattoo Kunst, und er beherrscht das traditionelle **Tebori** (japanische Kunst aus dem 18. Jahrhundert) - Simon liebt **Lettering** und **Realistik**. Wolle ist ein Allrounder der jeden Stiel sticht, mit einer Vorliebe für realistische Totenschädel. Seit 2022 neu im TEAM ... "Luky" (Fineliner und Freigeist)

- Wolle und Gregorio haben zahlreiche Auszeichnungen und Preise auf Tattooconvention erhalten. **Tattoos by Wolle legt größten Wert auf Hygiene und Sauberkeit.**

Alle unsere Farben entsprechen den aktuellen EU Richtlinien. Beratung und Individualität stehen bei uns im Studio an erster Stelle. Gerne entwerfen wir Dein persönliches Design für die Ewigkeit. - zu unserem vielseitigen Angebot gehört neben **Tattoo** und **Piercing** auch ein kleiner **Fashionbereich**. - Wir sprechen Spanisch, Catalan, Deutsch und Englisch.

Wir freuen uns auf euren Besuch.

JETZT NEU AB FRÜHJAHR 2023

... findet Ihr uns auch in
10961 Berlin Kreuzberg - in der Gneisenastraße 26

Simon

Luky

Gregorio

CALA RATJADA
INSIDER
MAGAZIN

Bauprojekte in Cala Ratjada

Was ist fertig – und wie geht es weiter?

Durch zahlreiche Baumaßnahmen wird unser
Cala Ratjada noch attraktiver. Einiges ist schon
fertig. Andere Maßnahmen dauern an.
Ein Insider-Überblick.

Lesen Sie weiter auf Seite 106 ▶



Umbau der
Avenida Cala Agulla



Umbau am
Paseo



Umbau am
Hafen



Billotin & Baumit: Die starken Partner für Ihre Fassade



Sachverständiger für Erkennung, Bewertung
und Sanierung von Schimmelpilzbelastungen
in Innenräumen (TÜV-geprüft)

**Malerfachbetrieb
Billotin und Partner**

Ihr deutscher Malerfachbetrieb auf der Insel!

Carrer del Tamarell 17 · Bajos · 07687 S'Illot Cala Morlanda · Balears
☎ +49 152 057 135 66 · ☎ +34 634 044 832

✉ info@malerfachbetrieb-mallorca.com · www.malerfachbetrieb-mallorca.com

vorher



AUSSENFASSADE – DÄMMEN – VERPUTZEN – STREICHEN

nachher



KOMPLETTE BADSANIERUNG INKL. SANITÄRARBEITEN



Fassaden- Wohnungs- und Badsanierung

Alles aus einer Hand!

Wir fangen da an,
wo andere verzweifeln!

Denn: „Geht nicht,
gibt's nicht“ bei uns!

**Profi-
Bautrockner**
Vermietung
inklusive
Feuchtemessung

CHARLY BILLOTIN



PROFESSIONELL ■ PERSÖNLICH ■ INDIVIDUELL ■ ZUVERLÄSSIG ■ PÜNKTLICH ■ SCHNELL



Avenida Cala Agulla

Der Umbau der Avenida Cala Agulla ist im vergangenen Jahr recht schnell und erfolgreich abgeschlossen worden. Die Teilstrecke vom Brunnenkreisel bis zur Playa ist komplett erneuert worden.

Insider-Urteil: Das Ergebnis kann sich sehen lassen – die Straße hat sich sehr zum Positiven hin verändert.

Insbesondere sind die vielen neuen Sitzbänke sehr gut angenommen worden. Denn dadurch sind neue, schöne Ruhezonen entstanden. Solche Bänke wären unserer Meinung nach auch auf dem Paseo eine willkommene Bereicherung. Die Bürgersteige sind optisch etwas breiter geworden. Die Stolperfallen sind weg, und das Flanieren ist deutlich angenehmer geworden.

Verbessert hat man auch die Straßenbeleuchtung. Neue LED-Lampen sorgen für eine sehr gute Beleuchtung. Hier hat man gegenüber den anfangs eingebauten Laternen noch einmal nachgebessert. Die meisten der großen Pinien sind gegen neue kleine Bäume gewechselt worden.

In dieser Straße befinden sich viele bei Einheimischen und Touristen gleichermaßen beliebte Bars und Restaurants. Sie ist damit oft stark frequentiert. In der Saison 2022 hat das erneuerte Teilstück der Avenida Cala Agulla seine Bewährungsprobe bestanden. Die Aufwertung der Straße kam bei den Urlaubern sehr gut an!

Lesen Sie weiter auf Seite 110 ►

ECHT.mallorca

Holz in seiner schönsten Form

Alles aus einer Hand.

Von der Brotschale über Tische, Schränke bis hin zur kompletten Einbauküche. Der Traum von Holzmöbeln, die es nicht ein zweites Mal gibt! Wenn Ihnen diese Vorstellung gefällt, vereinbaren Sie doch einfach einen Termin mit mir. Scannen Sie einfach den QR-Code am Ende dieser Seite und erfahren Sie mehr.



+34 600 66 12 57

- Esstische für 2 bis 7 Personen, Schreibtische, Beistelltische
- Schrankwände, offene und geschlossene Regalsysteme
- Raumteiler
- Einbau-Küchen ohne Platzverlust
- Büro-Einrichtungen
- Montage-Service
- Restaurierung und Aufarbeitung von Echtholz-Möbeln
- Spezialanfertigungen von River-Tischen in allen Größen





HEIZUNG & SANITÄRBEREICH

- BADSANIERUNG • ROHRBRÜCHE
- NEUINSTALLATIONEN
- ENTKALKUNGS
- OSMOSEANLAGEN

ALLE FABRIKATE

Eugen Scheling
FONTANERO
Heizung - Sanitär - Calefacción - Sanitaria

scheling-eugen@web.de
+(34) 697 855 681



HOME MANAGEMENT MALLORCA

- Immobilienverwaltung
- Sanierungen aller Art
- Reinigungsservice
- Poolwartung
- Gartenpflege

- Fenster und Türen aus allen Materialien
- Umbauarbeiten als Generalunternehmen

+34 621 277 741 info@home-management-mallorca.com
home-management-mallorca.com



*inter*mobel
THE ART OF FURNISHING

MANACOR | PORT ANDRATX | IBIZA
www.intermobel.es @ f



Cala Ratjadas Promenade

Paseo

Die Neugestaltung der Promenade Paseo hat sich leider doch länger hingezogen als geplant. Insbesondere der Streckenabschnitt von der kleinen Bucht Na Ferradura („Hufeisen“) bis zur Cala Son Moll ist erst im Juni 2022 fertiggestellt worden. Ein Flanieren war dann auf dem gut ausgebauten Paseo möglich. Aber er ist leider zur Saison nicht ganz fertig geworden.

Die Übergänge zu den angrenzenden Straßen fehlten Ende Dezember 2022 noch, und die angelegten Bereiche für die Bepflanzung waren auch noch nicht begrünt. Alle Gastronomen wünschen sich zu Saisonbeginn 2023 einen fertigen Paseo mit einer guten Bepflanzung, um endlich wieder störungsfrei arbeiten zu können. Insider-Urteil: Der Wunsch ist verständlich!

Lesen Sie weiter auf Seite 112 ►

KLIMAANLAGEN KÜHLANLAGEN WÄRMEPUMPEN



S & S KÄLTE KLIMA WÄRME S.L.
SARAH UND DANIEL SPERZ
APARTADO DEL CORREOS 72
07590 CALA RATJADA

TELEFON: +34 685 517 577

INFO@S-S-KAELTE-KLIMA-WAERME.COM
WWW.S-S-KAELTE-KLIMA-WAERME.COM

Durch individuelle Beratung und Planung Ihres Projekts wollen wir höchste Qualität und Zufriedenheit erreichen. Ob Neumontage oder eine Umbaumaßnahme, eine Reparatur oder Wartungsarbeiten, wir bieten Service nach Maß.

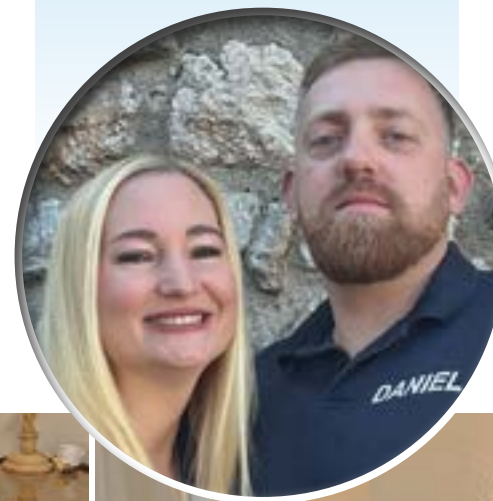
Klimaanlagen: Wir klimatisieren Ihre Immobilie sowohl im Sommer als auch im Winter. Egal, ob Einzelanlage oder Großsystem, wir finden die richtige Lösung für Sie.

Wärmepumpen: Effizient Heizen oder Brauchwasser erwärmen. In jeder vorhan-

denen Installation von Heizungsanlagen und Warmwasserversorgung gibt es die Möglichkeit, auf umweltfreundliche und effiziente Technologien umzurüsten.

Montage, Reinigung, Wartung, Service von Klimaanlagen, Wärmepumpen, Kühlanlagen, Infrarotheizungen.

Wir sind offizieller zertifizierter Kundendienst und Partnerunternehmen der **ALO Y TALO DEUTSCHLAND GMBH** und mallorcaweit für Montage, Wartung und Reparaturen zuständig und Ihr Ansprechpartner vor Ort.



MONTAGE • SERVICE • WARTUNG • REPARATUR





Der Hafen

Die Umorganisation der Ausflugschiffe im Hafen ist erfolgreich abgeschlossen worden. Der Zugang zum Standort ist für Besucherinnen und Besucher deutlich einfacher und bequemer geworden. Das war die gute Nachricht. Wermutstropfen: Die Arbeiten im Hafen sind noch nicht abgeschlossen!

Mit erheblichem Aufwand ist im vergangenen Jahr 2022 die Absicherung mit Wellenbrechern zum Schutz der Hafenmauer

von der Meerseite aus mit eigens hergestellten Betonsteinen gesichert worden. Einige Hundert dieser Klötze sind sehr aufwändig mit Kränen eingebaut worden. Über Wochen hinweg sind Lastwagen mit schweren Steinen zum Hafen gefahren, um die Wellenbrecher zur Baustelle zu bringen. Die Hafenmauer ist damit von außen deutlich besser gegen Stürme abgesichert.

Mit einer Bausumme von mehr als 5 Millionen Euro hat man

auch einen Teilbereich der Hafenmauer erneuert: Diese erhält auch eine neue und höhere Krone.

Das Umfeld im Hafenbereich hat in den vergangenen Monaten – auch während der Saison – den Lärm der Bagger und Baugeräte ertragen müssen. Das wird leider auch im Jahr 2023 nicht vermeidbar sein. Denn die Arbeiten müssen fortgesetzt werden und werden noch bis in den Sommer 2023 dauern. ■

- Wohnungsbetreuung
- Handwerkerservice

Immobilien-Service im Osten Mallorcas

(+34) 685 24 54 40
(+49) 177 954 27 19

- Kompetent! • Zuverlässig! • Vertrauensvoll!

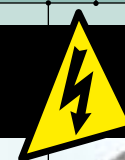
Sie planen einen Küchenkauf oder das Bett muss ersetzt werden.
Sie benötigen einen Kleiderschrank, ein Regalsystem
oder Sie denken darüber nach, das Wohnzimmer umzuplanen?

**Wir unterstützen sie dabei. Sie sagen uns ihre Wünsche
und wir leiten es in die Wege.**

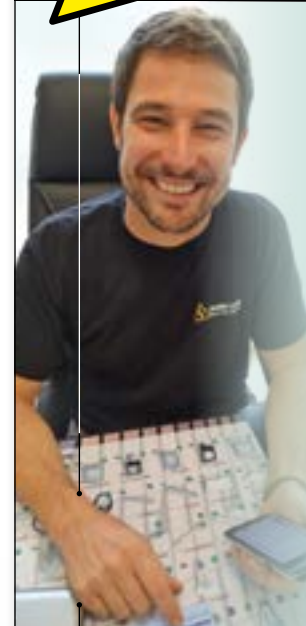
... profitieren Sie von unserer jahrelangen Erfahrung im Planungsteam
des weltweit größten Möbelhändlers

Andreas Thier

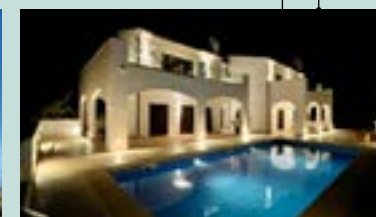
Dennis Tous Gömann Elektromeister



Installation & Reparatur



- Elektroarbeiten
- Satelliten-Anlagen
- KNX-Bus-Systeme
- WiFi-Anlagen
- Photovoltaik-Anlagen
- Projektplanung
- amtliche Erledigungen ENDESA
- zertifizierte Elektro-Anlagen
- Alarm- und Video-Anlagen
- 24-Stunden-Notdienst



Dennis Tous Gömann
Elektro-Installation und Reparatur
C/Pizarro N49 • Cala Ratjada

Mobil: 675 670 513
Büro: 971 818 734/
675 764 352 WhatsApp

E-mail: dennis.tg@hotmail.com
f Ins Electricas
Dennis Tous Gomann

Kein Licht – kein STROM – wir kommen schon

Das komplette Angebot rund um Ihre Stromprobleme bietet Ihnen die Firma Dennis Tous Gömann.

Der Elektromeister hilft bei der Projektarbeit Ihrer Elektro-Anlage und beantragt alle Genehmigungen. Neuinstallationen & Wartungsarbeiten, Video- & Alarmanlagen, WiFi- & Sprechanlagen, Torantriebe & Photovoltaik erledigt und betreut die Firma – und zwar alles aus einer Hand. Alle Fragen und mögliche Probleme werden mit Ihnen in Deutsch geklärt. Die Reparatur von Pumpen und Maschinen ist ebenfalls kein Problem.

Vereinbaren Sie einen Termin unter der Telefonnummer 0034 971 818 734 und lassen Sie sich fachlich beraten. Zudem können Sie verschiedene Produkte namhafter Hersteller in der Musterausstellung in der Carrer Pizarro 49 hautnah erleben. Wer mehr dazu wissen möchte, sollte auf ein Fachgespräch in deutscher Sprache in keinem Fall verzichten. Die Firma Gömann hat einen **24-Stunden-Notdienst**, der unter **0034 675 670 513** zu erreichen ist.

Website:



GoogleMaps:



Ideen • Konzepte • Ausführungen

Allround - Ihr zuverlässiger Partner mit Kompetenz und Erfahrung bei Renovierungs-, Sanierungs-, Umbau- und Neubaumaßnahmen



Unsere Leistungen

- Betonarbeiten
- Maurerarbeiten
- Natursteinmauern und Trockenlegung
- Zimmermannsarbeiten
- Überdachungen
- Dacheindeckungen
- Putz- und Stuckarbeiten
- Trockenbau
- Fliesenlegearbeiten
- Malerarbeiten
- Farb- und Designberatung

Projektentwicklung

Alles aus einer Hand -
langjähriges Netzwerk von Fachbetrieben

- Möbel nach Maßanfertigung
- Klempnerarbeiten/Installationen
- Elektroarbeiten/Installationen
- Küchen nach Maßanfertigung
- Heizungsinstallationen
- Klimatechnik
- Solartechnik
- Pooltechnik
- Gartenbewässerung

Besuchen Sie unsere Webseite oder schauen Referenzobjekte an, sammeln Sie Ideen!

allround-mallorca.com



Construcciones **Allround** • Richard Schmidt
Avenida Cala Agulla, 37 07590 Cala Ratjada
info@allround-mallorca.com • Tel. +34 606 79 66 48

A&G Services

Apartado de correos, 228
07570 Artà – Mallorca

Tel./Fax: 0034 971 835 680

Mobil: 0034 639 235 497

www.mallorca-vermietungen.com
services@mallorca-vermietungen.com

Der neue WOHNMOBIL-Verleih in Artà

Ab sofort buchbar
zu Saisonpreisen
ab 3 Tage für 2 Personen

Tel. 0034 647 792 604

A&G Services

Immobiliendienstleistungen

Haus-, Pool- und Gartenservice



- Finca-, Haus- und Appartementbetreuungen
- Reinigungen aller Art
- Baubetreuungen
- Vermietungen sowie Hilfe bei Immobilienkauf und -Verkauf
- Pool- und Gartenpflege
- Maler-, Holz-, Elektro-, Maurer- und Klempnerarbeiten
- Übersetzungen sowie Hilfe bei Steuerangelegenheiten und Behördengängen (Rathaus, Telefonica, Versicherungen etc.)
- Einholen von Kosten- voranschlägen

Wash & Go! **2x**
CALA RATJADA

Waschsalon zum Selber Waschen
lavanderia - autoservicio
laundry with self - service





ESSEN & TRINKEN

Der Geschmack dieser Insel!



#LAFAMILIASONMOLL
#XIRINGUITOSONMOLL



...einzige Meeres-Terrasse in Cala Ratjada

Dein Restaurant ...im Meer

Traditionelle, ehrliche, spanische
Mittelmeerküche für Genießer!
Tageskarte mit frischen, saisonalen
und regionalen Spezialitäten!

an einem der exklusivsten Plätzen



Carlos González Precado
Jefe de Cocina



EASY RESERVIERUNG
PER WHATS APP:
+34 691 689 036
ODER ONLINE:
WWW.SONMOLL.DE



LA FAMILIA SON MOLL
interaktiv
VIDEOS, SPEISEKARTEN,
LOCATIONS & NEWS

XIRINGUITO SON MOLL
AVENIDA AMERICA 34
CALA RATJADA
((0034) 971 56 41 70
WWW.XIRINGUITO-SONMOLL.COM

Riesen-Paella

Eine gigantische Spezialität

Paella ist das spanische Nationalgericht. Das Wort „Paella“ kommt aus dem Katalanischen (um 1892) und hat seinen Ursprung im lateinischen Wort „patella“: Dabei handelt es sich um eine große Platte oder flache Schüssel aus Metall. Um 1900 adaptierten die Valencianer das Wort „Paella“ für die Metallpfanne, in der ihr Nationalgericht zubereitet wird. Safran verleiht der Paella die charakteristische gelbe Farbe und verstärkt das Aroma.

Es gibt auch die Paella Arroz Negro. Für die schwarze Farbe sorgt hier die Tinte von Tintenfischen. Sie erhalten Paella heute in vielen Variationen und genießen damit einen Klassiker unter den spanischen Gerichten. Es

gibt sehr unterschiedliche geschmacksentscheidende Zutaten. Immer ist dabei Reis wichtigster Bestandteil.

Ob Huhn, Schwein, Kaninchen oder die traditionellen Meeresfrüchte mit verschiedenen Muschelarten – das liegt immer am sehr unterschiedlichen Angebot der zahlreichen Lokale. Der eine schwört dabei auf eine rein vegetarische Variante, andere wollen lieber eine schwarze Paella haben.

Die Paella-Angebote im Cala Ratjada variieren, und der Geschmack ist immer ein klein wenig anders. Denn jedes Lokal hat ein kleines Geheimnis, das die Paella gerade hier besonders schmackhaft macht.

Paella erhält man in verschiedenen Lokalen bereits für eine Person. Sie wird immer frisch zubereitet. Deshalb dauert es etwas, bis sie am Tisch des Gastes serviert wird.

Die Riesen-Paella

Ein besonderes Erlebnis ist, wenn bei größeren Veranstaltungen eine Riesen-Paella für 500, 600 oder auch für 1.000 Portionen zubereitet wird.

Es ist schön, den vielen helfenden Händen zuzusehen. Aus vielen Zutaten entsteht dann eine Paella-Pfanne von bis zu vier Metern Durchmesser.

Wenn Sie das selbst für die nächste Gartenparty oder ein Straßenfest probieren möchten: Hier kommt das Rezept für rund 1.000 Personen. Je nach teilnehmenden Genießern und Genießerinnen sind die Mengen und Zutaten anzupassen.

Damit wünscht Ihnen die Insider-Redaktion viel Spaß beim Nachkochen!

Nach 4 bis 5 Stunden Arbeit ist alles fertig. Die Paella-Pfanne sollte wenigstens einen Durchmesser von 3 bis 4 Meter haben.

Zutaten für 1.000 Personen:

120 kg Reis
40 Liter Olivenöl
5 kg Salz
800 g süßes Paprikapulver
800 g schwarzer Pfeffer...
800 g gelbe Lebensmittelfarbe (Safran-Ersatz)
40 kg Tomaten
40 kg Zwiebeln
5 kg Knoblauch
20 kg frische rote Paprika
2 kg Petersilie
20 kg feine grüne Bohnen
20 kg Zitronen

50 kg Hähnchenfleisch
25 kg mageres Schweinefleisch
25 kg Rippchen
40 kg Tintenfische
50 kg Muscheln
30 kg Gambas
Für einen Fisksud (25 Liter) werden noch Fisch und Fischreste zum Abkochen benötigt.

Das Geheimnis der Paella ist der Fisksud/Brühe, die nachher nach dem Reis in die Pfanne zum Einkochen gebraucht wird, der dann der Paella den unverwechselbaren Geschmack gibt.

zum Nachkochen ...



RESTAURANT LA CARACOLA



DIREKT AM HAFEN

CARRER ELEONOR SERVERA 80
07590 CALA RATJADA
TEL: +34 659 098 384
WWW.LA-CARACOLA.COM



FOTGarcias

Fotografía y accesorios

- FOTO, AUDIO UND HANDY ZUBEHÖR -



- SOFORT DIGITALDRUCKSERVICE -

- FOTOS FÜR OFFIZIELLE DOKUMENTE UND FOTOKOPIEN -
- DRUCKEN, SCANNEN UND VERSENDEN VON E-MAILS -



fotogarcias.es



C/ Leonor Servera nº75 - Cala Ratjada
Tel/Fax: (+34) 971 56 33 56 - garciasfoto@gmail.com

REZEPTE

zum Nachkochen ...



GAZPACHO

Die berühmte spanische Suppe, die im Sommer sehr erfrischend wirkt.

Zutaten:

- 1 kg reife Tomaten
- 1 grüne Paprika
- 1 Knoblauchzehe
- 1 Gurke
- 1 Zwiebel
- 100 ml Olivenöl
- 4 Esslöffel Weinessig
- 1 Scheibe Weißbrot
- Salz und Pfeffer

Zubereitung:

Zutaten waschen und in Stücke schneiden. Im Mixer pürieren. Olivenöl und Weinessig zugeben und mit Salz und Pfeffer würzen. Wasser zugeben, bis ein dünnes Püree entstanden ist. Kalt servieren.



TORTILLA DE PATATA

Spanisches Kartoffelomelett, eins der beliebtesten Tapa-Gerichte in Spanien.

Zutaten:

- 5 große Kartoffeln
- 1 Zwiebel
- 6 Eier
- Salz und Olivenöl

Zubereitung:

Kartoffeln schälen und in Streifen schneiden. Zwiebeln in dünne Streifen schneiden. In einer Pfanne mit reichlich heißem Olivenöl die Kartoffeln anbraten. Zwiebel hinzufügen. Mit Salz würzen. Eier in einer Schüssel aufschlagen, mit Salz würzen. Kartoffeln und Zwiebeln in die Schüssel geben und gut verrühren.

Etwas Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und die Kartoffel-/Eimasse zugeben. Einige Minuten bei starker Hitze braten und mit Hilfe eines Tellers die Tortilla wenden. Einige Minuten weiter braten.

Fertig ...
Guten Appetit ...

We Love Schnitzel

Einen kleinen Griff aus unserer Speisekarte...

SPEZIALITÄTEN DES HAUSES

GOLDGELBE SCHNITZEL

Vor über 20 Jahren fing alles damit an. Unserer Tradition treu wird jedes Schnitzel frisch für Sie geschnitten, geklopft, paniert und in der Pfanne zubereitet.

SCHNITZEL

vom Schwein + Pommes

HÄHNCHENSCHNITZEL

vom Brustfilet + Pommes

MÖGLICH!

FLEISCHGERICHTE

ANDALUSISCHER FEUERFLEISCHTOPF

GRILLTELLER

BALKANSPIESS

SPARE RIBS

BRISAS STYLE BURGER

VEGGIE-*licious* BURGER

ANGUS BURGER

VORSPEISEN UND TAPAS

ALIOLI + Oliven + Brot

TAPAS NACH WAHL

SALATE & PASTA

SALAT BRISAS
SPAGHETTI AGLIO E OLIO
SPAGHETTI BOLOGNESE

✓ = Vegetarisch. Fleisch oder Fisch können dazu gewählt werden.

2017 · 2018 · 2019
CERTIFICATE of EXCELLENCE

2022
2020 · 2021

auch zum mitnehmen...

Mit Ihrer Reservierung helfen Sie uns, unser Team optimal ein zu planen und, so sichern Sie sich Ihren Tisch.

Vielen Dank!

Webseite & aktuelle Speisekarte

Cala Agulla 115 A, 07590 Cala Ratjada

(+34) 971 81 87 48

(+34) 651 45 73 68

Tapas

„Tapa“ bedeutet auf Deutsch „Deckelchen“. In den spanischen Bodegas war es früher Sitte, sein Glas Wein oder Sherry mit einem kleinem Deckel gegen die Fliegen abzudecken.

Auf diesen Deckeln reichte der Wirt oft eine Kleinigkeit zum Knabbern, zum Beispiel gesalzene Mandeln, einige Oliven oder Ähnliches. Diese kleinen Gerichte wurden mit der Zeit immer vielfältiger, sodass sich daraus eine Kultur von Speisen in kleinen Portionen entwickelte – die spanische Tapas-Küche war geboren.

Tapas haben heute in den Lokalen einen sehr hohen Stellenwert, werden aber überall etwas anders angeboten. Lassen Sie sich von den vielen Tapas-Vari-

anten animieren und probieren Sie ruhig immer etwas Neues aus. Die Tapas werden kalt und auch warm angeboten. Es würde hier den Rahmen sprengen, wenn man die einzelnen Tapas erklären wollte.

Grundsätzlich kann man aber sicher feststellen, dass sich Tapas in der Art und im Geschmack erheblich unterscheiden können. Das hängt davon ab, ob sie in Bars beziehungsweise Lokalen für Einheimische oder in einem überwiegend von Touristen besuchtem Lokal serviert werden.

MANUFACTURA
SOL Y AMOR

Wenn 1 cl el amarillo, Handmade aus den besten Zitronen Spaniens, auf 3 cl Tumeric Raw Gin, einen der besten Gins der Welt trifft, man das ganze mit 20 cl Tonic auffüllt...entsteht eine unfassbar geniale Kombination.

Das haben sich auch Yuka und Hauke von HAMBURG-ZANZIBAR und Ina von der Manufactura SOL Y AMOR gedacht, als durch ein zufälliges Treffen

**HAMBURG
ZANZIBAR**



Ein perfektes Paar!

ein leckerer Cocktail entstanden ist, der durch die Kombination der vielen intensiven Aromen und natürlichen Zutaten unverwechselbar ist. Probieren Sie einfach mal z.B. im SA LLOTJA, Porto Colom & Cala D'or, den Cocktail aus!

Mehr Informationen, Bestellungen, Rezepte und weitere Produkte online:

www.manufactura-solyamor.com
oder: www.hamburg-zanzibar.de



La Carissa
Bar y Cafeteria
Cala Ratjada

- Pfannkuchen & Waffeln
- Bocadillos & Tostados

... und Mee(h)r



Am Hafen

Tel/WhatsApp: +34 691 727891



Pastelería

Biggi's

Konditorei



Hochzeits- und Geburtstagstorten Frühstücke - Kaffee & Kuchen

Biggi's Cafeteria | Konditorei ist die Adresse für Frühstücke, Kaffee/Kuchen und natürlich für Hochzeits- und Geburtstags-torten. Zudem gibt es diverse Speisen für den kleinen und grösseren Hunger. Biggi ist gelernte Konditorin und hat ihr Handwerk im schwäbischen Ehingen erlernt. Sonntags bietet das Biggis das ganze Jahr durch ein reichhaltiges Frühstücksbuffet. Reservierung wird empfohlen.

Direkt gegenüber dem Biggi's befindet sich ein grosser Gratis-Parkplatz.



www.biggis.es

+34 971 586 306

Biggi's Pastelería - C./ Son Moro Vell 2 - 07560 Cala Millor

La Familia-Home
TRÄUMERIA
SON MOLL
world of taste
crossover restaurant & breakfast

Rooftop-Restaurant
WOLKE 7
SON MOLL
easy fine dining
& eventlocation

LA FAMILIA
SON MOLL

Willkommen Zuhause!

EASY RESERVIERUNG
PER WHATS APP:
+34 691 689 033
ODER ONLINE:
WWW.SONMOLL.DE



LA FAMILIA SON MOLL
interaktiv
VIDEOS, SPEISEKARTEN,
LOCATIONS & NEWS



träumeria  **wedding**
full service hochzeit auf mallorca

www.heiratenincalaratjada.de



...Zwei Restaurants - ein Team mit ganz viel Herz.
Wir empfangen Euch mit offenen Armen und laden Euch
herzlich ein, zu einem Teil unserer Familie zu werden.

"Träumerianer" zu sein, ist ein Stück Lebensfreude.
Von Frühstück bis "easy fine Dining", von Cocktail bis Café,
als "Beach-Breaker", Feinschmecker oder Hochzeitspaar.

Wir wollen alles für Euch sein!



Petra & Manni

TRÄUMERIA & WOLKE 7
AVENIDA AMERICA 36
CALA RATJADA
((034)) 971 565 038
WWW.SONMOLL.DE



Cocktails Kaffee / Kuchen

Mein Name ist Sven Florijan. Ich bin 42 Jahre alt und komme gebürtig aus Bad Rothenfelde, Osnabrück. Das ist mein Mann Sebi Florijan, geboren in Bochold, Münsterland.

Wir haben uns 2011 durch eine TV Sendung „Deutschlands schrillster Assistent sucht den Mann fürs Leben“ bei Punkt 12, kennen und lieben gelernt.

Man kennt mich als den schrillen Assistenten von Olivia Jones vom Kiez in Hamburg. Was allerdings wenige wissen ist, dass ich früher als Altenpfleger gearbeitet habe. Das hat mir sehr viel Spaß bereitet. Es hat mir schon immer sehr viel Freude gemacht, mit Menschen zusammen zuarbeiten, ihnen zu helfen und mit ihnen in Kontakt zu treten.

Das habe ich einige Jahre gemacht, bis ich durch einen Zufall Olivia Jones kennengelernt habe. Die Arbeit mit Olivia zusammen auf dem Kiez hat mein bisheriges Leben um 180 Grad gedreht. Ich kannte das Leben und die Arbeit auf dem Kiez mit Olivia vorher nicht. Das war eine komplett neue Welt für mich.

Insgesamt habe ich 9 Jahre auf dem Kiez gearbeitet. Bis ich dann gemerkt habe, dass irgendwas in meinem Leben fehlt. Eigentlich hatte ich alles, was man sich wünschen kann. Endlich wieder einen Mann, geregelte Arbeit und dennoch war ich nicht mehr so glücklich wie am Anfang. Ich wusste, um glücklich zu werden, musste ich was ändern. Und so habe ich mich mit dem Gedanken getragen, mit meinem Mann nach Mallorca auszuwandern. Auch wenn das heißt, dass ich mich von Hamburg und Olivia Jones trennen musste. Zu meiner Zeit auf dem Kiez war ich auch früher beruflich auf Mallorca. Das hat mir dort immer super gefallen. Ich habe schon immer gewusst, dass das Leben auf Mallorca beruflich ein anderes sein wird als die Insel als Tourist zu besuchen. Aber mir hat einfach die spanische Mentalität, das Klima und die Lebensweise besser gefallen als die der Deutschen. Es war kein einfacher Schritt, aber ich bzw. wir haben es bis heute nicht bereut. Ich bin wirklich dankbar für diese Zeit auf dem Kiez. Ich habe viel Erfahrung sammeln können und eine ganz andere Welt kennenlernen dürfen. Und am meisten dankbar bin ich, dass ich durch diese Zeit meinen lebenswerten Mann Sebi Florijan kennengelernt habe. Bevor wir uns begegneten hat mein Mann eine Fleischherausbildung gemacht, bei der Bundeswehr im Büro und anschließend bei Subway gearbeitet. Als er mich dann kennengelernt hat, begleitete er Olivia und mich als DJ auf den Hafenrundfahrten. Nachdem wir dann nach Mallorca ausgewandert sind, hat er als Restaurantleiter in einem spanischen Restaurant gearbeitet und die Reinigung der Finken war bis dato meine Arbeitswelt auf der Insel.

Wir haben schon immer von einem eigenen Restaurant auf Mallorca geträumt. Aber wir wollten uns erst einmal einleben und uns einen Eindruck machen, wie es so auf der Insel ist. Genau zu dem Zeitpunkt, als wir uns gut eingelebt hatten und der Traum eines eigenen Restaurants langsam Form annahm, kam Corona.

Das hat uns einen Strich durch die Rechnung gemacht und all unsere Pläne durcheinander geworfen. Dann sind wir erst einmal für ein Jahr nach Deutschland zu meiner Mutter gegangen, haben dort gearbeitet, damit wir auch die Wohnung auf Mallorca behalten können. Unter anderem hatten wir zwischendurch auf dem Hof meiner Mutter einen Imbiss eröffnet und konnten so die Coronazeit in Deutschland gut überbrücken.

Auch in der Zeit in Deutschland haben wir unseren Traum, ein Restaurant auf Mallorca zu eröffnen, nie aufgegeben. Egal welche Jobs uns angeboten wurden, wir waren uns nie zu schade dafür. Hauptsache, wir konnten Geld verdienen.

Wir haben nie unser Ziel aus den Augen verloren, denn wir haben gewusst, wofür wir so hart arbeiten.

Im Herbst 2021, als die Coronabeschränkungen gelockert wurden, haben wir uns dann auf Mallorca auf die Suche nach einem geeigneten Lokal gemacht. Nach einigen Besichtigungen und einem regen Gedankenaustausch haben wir dann unser passendes Projekt gefunden. So haben wir dann von Deutschland und teilweise von Mallorca aus alles organisiert und gemanagt.

Nach weiteren Behördengängen konnten wir dann 2022 endlich unseren Traum vom eigenen Restaurant erfüllen und haben unser BONSOL eröffnet. Wir hatten eine super erfolgreiche Saison 2022 und sind gespannt auf die nächste Saison mit vielen netten Gästen.

... und denkt immer daran, bei uns ist jeder herzlich willkommen.

 [instagram.com/svenflorijan](https://www.instagram.com/svenflorijan)

 [facebook.com/100076561982406](https://www.facebook.com/100076561982406)

Cala Ratjada, Carrer de l'Agulla 109

 **+34 682 248 885**

CREMA CATALANA

Ein Rezept des katalanischen Dessertklassikers

Biggi von Biggi's Pastelería in Cala Millor erklärt Euch, wie man eine echte CREMA CATALANA ganz einfach und ohne Fertigprodukte macht.

Eine **CREMA CATALANA**, die spanische Verwandte der Crème brûlée, ist ganz einfach zu machen: Milch aufkochen, Beutel unterrühren – fertig! Ähnm ... Nein!

Zutaten: (für 4 Portionen):
0,3 L Milch
0,2 L Vollrahm
1 Vanillestängel, ausgeschabtes Mark und Stängel
¼ Orange, Schale
5 Eigelb
5 EL Zucker
2 EL Maisstärke

Anstelle einer Orange kann auch eine Zitrone verwendet werden. Wer mag, kann die Crème noch mit einem Schuss Cointreau verfeinern.

Zubereitung:
Alle Zutaten bereitstellen. Milch mit Rahm, Vanillemark, Vanillestängel und Orangenschale in einer Pfanne aufkochen. Sobald der Milchrahm kocht, Pfanne von der Platte nehmen und zudecken. Milchrahm 15 Minuten ziehen lassen. Danach Vanillestängel und Orangenschale entfernen.

Eigelb und Zucker (+ Cointreau) in einer Schüssel mit dem Schwingbesen cremig, aber nicht schaumig rühren. Maisstärke darunter rühren. Milchrahm unter Rühren mit dem Schwingbesen dazu gießen. In die gereinigte Pfanne zurückgeben.

Unter ständigem Rühren mit dem Schwingbesen bei mittlerer Hitze kurz vors Kochen bringen. So lange erhitzen, bis eine dickliche Crème entsteht. Die Crème darf aber auf keinen Fall kochen.

Crème sofort in die Förmchen verteilen. Auskühlen lassen. Dann zugedeckt 2 Stunden kühl stellen.

Zum Caramelisieren Zucker auf der Crème verteilen. Direkt unter dem auf höchster Stufe vorgeheizten Backofengrill 3 bis 5 Minuten caramelisieren.*

Crema catalana auskühlen lassen.

* Traditionellerweise wird der Zucker auf der Crème mit einem heißen Eisen carameliert. In der heutigen Gastronomie wird aber vor allem der Bunsenbrenner eingesetzt. Sinn beider Methoden ist, dass der Zucker sehr schnell carameliert und die Crème darunter nicht warm wird.

Der Unterschied zwischen den Klassikern Crema catalana und Crème brûlée:
Die Crème brûlée besteht aus Rahm/Milch, Eiern und Zucker und wird im Ofen direkt in Förmchen gegart.

Die Crema catalana enthält zusätzlich noch Maisstärke und wird in einer Pfanne erhitzt und anschliessend in Förmchen gegossen. Der gebrannte Zucker liegt bei beiden oben auf.

Nicht zu verwechseln sind diese beiden Crèmes mit der gebrannten Crème oder der Caramelcrème. In diesen ist der gebrannte Zucker in der Crème selbst verarbeitet.



BLAUOLE
RESTAURANT MONTADITOS COOL TERRACE
Avda Cala Agulla 96A



L'ARTESANA

Hier wird traditionelle Mallorquinische Backkunst gepflegt
Viele Deutsche Brotsorten gibt es täglich frisch!

Eine große Auswahl an Kuchen und Patisserie
Ensaimada in verschiedenen Variationen

Sonderwünsche auf Vorbestellung möglich

Täglich ab 7 Uhr bis 19 Uhr geöffnet

ARTÁ Avda. Costa i Llobera 7
gegenüber dem Taxistand
Die Bäckerei ist am Kreisel bei der Guardia Civil
Tel. : 0034 609 00 60 93

Fangfrisch auf den Tisch

Frühmorgens gehen die Fischerboote im Hafen Cala Ratjadas auf Fangfahrt. Sie sind Teil der Tradition des Fischerortes, der erst in den 70er-Jahren auch zur Tourismus-Hochburg wurde und bis dahin vor allem vom Fischen lebte. Die Fischer von Cala Ratjada sind bis heute präsent, und sie werden es auch in Zukunft sein! Und deshalb ist Cala Ratjada auch eine Hochburg für alle, die fangfrischen Fisch lieben! Frischer geht es nicht!

Garnelen: köstlich als Tapa „Gambas al ajillo“.



Seehecht: milder Geschmack und wenig Gräten!



Flügelbutt: lecker als bruixa amb patates i pebrots pebrots.



Leierknurrhahn: gut für Fischragout.

Fangflotte: Die Fischertradition in Cala Ratjada lebt!



Beliebte Meeresfrüchte, die vor Cala Ratjada und Capdepera gefischt werden:

- **Seehecht** (lluç des mar) – wegen des milden Geschmacks und der wenigen Gräten lieben vor allem auch Kinder diesen Fisch. Köstlich ist Seehecht beispielsweise in katalanischer Zubereitung mit Olivenöl sowie Orangensauce, Korinthen und Pinienkernen.
- **Leierknurrhahn** (rafel) – lecker als Fischragout.
- **Flügelbutt** (bruixes) – Mallorquiner bereiten diesen Fisch gern mit Paprika, Kartoffeln und Olivenöl als bruixa amb patates i pebrots zu.
- **Garnelen** – sie werden in Spanien oft als Tapa „Gambas al ajillo“ mit reichlich Knoblauch

und Olivenöl in einer Keramikschale serviert!
• Und natürlich Cala Ratjadas Kultfisch, die **Goldmakrele** – doch dazu gleich mehr!

Sie möchten eine Fischsuppe kochen? Erkundigen Sie sich nach gemischtem Beifang: morralla. Das ist die vielleicht günstigste Variante für alle, die „meer“ schmecken wollen.

Wichtig: Früher konnten Sie auch im Hafen Fisch direkt von den Fischern kaufen. Das ist derzeit nicht möglich. Dafür können sie sich aber in den Fischgeschäften Cala Ratjadas und Capdeperas mit fangfrischen Meeres-Delikatessen eindecken. Die Betreiber des Geschäftes M & S Mercat Sirer in Capdepera (beachten Sie auch den Werbebeitrag hier im Magazin) sind

Direktvermarkter mit zwei eigenen kleinen Fischerbooten! Oder Sie lassen sich damit in einem der Restaurants Cala Ratjadas geschmackvoll bedienen!

Bitte haben Sie Verständnis dafür, dass aufgrund der naturverbundenen Fangmethoden nicht immer jeder Fisch zur Verfügung steht, den Sie gerade möchten. Aber es gibt immer sehr gute Alternativen!

Nachhaltige Fischerei – mit gutem Gewissen genießen

Sie können Ihren Fisch guten Gewissens genießen. Denn Fischerei in Cala Ratjada ist nach-

Lesen Sie weiter auf Seite ????

...für FISCHliebhaber!

M & S MERCANT & SIRER Ihr Fischgeschäft in Capdepera

Capdepera
Pau Nr. 31
Telefon:
0034 616 673 506

Miquel Àngel, Toni und sein Team freuen sich auf Ihren Besuch!

- Eigene Fischerboote im Hafen von Cala Ratjada
- Fischbestellungen im voraus
- Hauslieferdienst

Öffnungszeiten:
Dienstag bis Freitag von 10:00 bis 13:00 Uhr
und von 18:30 bis 20:30 Uhr
Samstag von 10:00 bis 13:00 Uhr



haltig ausgelegt. Die Fangmen-
gen sind streng reguliert, ebenso
die Fanggebiete.

Der Fang ist nur in bestimmten
Bereichen und Zonen erlaubt
beziehungsweise überhaupt
möglich. Es gibt einige ausge-
wiesene Schutzzonen, die nicht
befischt werden dürfen und als
Refugium für den Erhalt der
Fischpopulation dienen. So hat
die Insel-Regierung 2007 das
Meeres-Schutzgebiet Llevant
gebilligt. Es liegt im Nordosten
Mallorcas zwischen Cala Mata
und Cap des Freu und umfasst
eine Fläche von 11.000 Hektar.

**Fisch- und Umweltschutz
können sich auch wirtschaft-
lich lohnen!**

Eine 2021 veröffentlichte Studie
der Marilles-Stiftung weist nach,
dass ein solches Schutzgebiet
nicht nur ökologisch nützlich ist,
sondern auch ökonomisch etwas
bringt. Jeder dafür investierte
Euro habe einen wirtschaftlich
Nutzen von zehn Euro geschaf-
fen, so ein Bericht von SPIE-
GEL online. Quelle: <https://bit.ly/3IwXUof> [zugegriffen am 7. Januar 2023]
Zudem gibt es nun die halbpela-
gische Fangmethode. Dabei wer-
den Netze nicht mehr über dem
Meeresboden gezogen, sondern
schweben darüber. Das baleari-
sche Fischereiministerium hilft
den Fischern bei der Umrüstung
mit Subventionen bei der Um-
rüstung ihrer Boote.

**Die Goldmakrele
und das Fest rund um
den Kultfisch
von Cala Ratjada**

Cala Ratjadas Kultfisch – auch
namensgebend für das Gold-
makrelenfest an jedem zweiten
Wochenende im Oktober – ist
die Goldmakrele (*Coryphaena
hippurus*, katalanisch: Llam-
puga). Dieser Fisch kommt in
tropischen und subtropischen
Meeren vor. Er legt auf seinen
Wanderungen große Strecken
zurück. Die Fangsaison der Fi-
scher in Cala Ratjada beginnt
Ende August/Anfang September.
Denn die Goldmakrele kommt
mit den ersten Stürmen zum Jah-
reszeitenwechsel in die hiesigen
Gewässer. Sie hat silbrig-golden
glänzende Schuppen, was ihren
Namen erklärt.



Am Goldmakrelenfest in Cala
Ratjada, der Mostra de la Llam-
puga, beteiligen sich zahlreiche
Restaurants und Hotels mit
Ständen. Sie können hier sehr in-
dividuelle Zubereitungen dieses
schmackhaften Fisches genießen.
Die klassische Art: Braten Sie
die Goldmakrele mit Knoblauch
und Paprika, oder garen Sie den
Fisch im Ofen. Es gibt ihn auch
als Carpaccio mit Olivenöl, Zi-
trone, Salz und Pfeffer sowie in
vielen anderen Variationen – zum
Beispiel als Zutat zu Nudeln und
als Füllung für Ravioli.
Auch diesen Fisch können Sie
unter Aspekten der Nachhalti-
gkeit guten Gewissens genie-
ßen. Denn: „Die Art wächst
... schnell und hat eine hohe
Fortpflanzungsrate, so dass sie
widerstandsfähig gegenüber Fi-
schereidruck ist.“ Quelle: WWF,
<https://bit.ly/3CxenF3> [zugegrif-
fen am 7. Januar 2023]

Goldmakrele:
Kultfisch in Cala-Ratjada.



internationale und mediterrane Küche
IL MINISTRO
☎ +34 682 54 82 06 *restaurant*





Cala Ratjada



SOPA de PESCE

Wer die Früchte des Meeres mag, liebt auch alle Arten von Suppen, deren Basis die mit Umami-Aromen reichlichst gefüllten Meeresgetiere bilden.

Muscheln und Schnecken, Krebse, Krabben, Garnelen Langusten und Co., Sepien, Kraken und Kalmare schmecken schon, jede Art für sich und richtig zubereitet, grandios, können aber – in einer Suppe vereint – so wuchtig auf die Geschmacksrezeptoren hämmern, das man niemals freiwillig den Löffel abgeben möchte.

Weit gereist, kann man sagen, dass es in jedem Land, das eine Meeresküste sein eigen nennt eine lokal berühmte Meeresfrüchtesuppe gibt. Einige sind sehr bekannte Suppen, die zumeist nach festen Rezepten gekocht werden:

- Frankreichs berühmte und reichhaltige BOUILLABASSE aus Marseille,
- CLAM CHOWDER, ein dick-sahniger und cremiger Eintopf aus Muscheln mit und ohne Räucherfisch aus England oder den USA,
- leichte, scharf würzige, mit Kokos und Zitronengras aromatisierte TOM YUM PLAA aus Thailand oder
- feine SYLTER KRABBENSUPPE.

Und nachhaltig sind Suppen sowieso. Wird doch das Gerüst aller guten Suppen aus Fond gebildet, der bei Fischsuppen aus dem besteht, was der teutone Fischkäufer, der zumeist nur Filet kauft, nie in seiner Einkaufstüte findet: Köpfe und Gräten von Fischen, Schalen von Muscheln und Garnelen.

Und genau das ist der Grund, warum man hier auf Mallorca fast ausschließlich nur ganze Fische (Fachbegriff: rund) kaufen kann. Man kann sie filetieren lassen, aber kein Spanier ist so dumm und nimmt nicht Kopf und Gräte mit.

Eine gute Fischsuppe zu kochen ist nicht schwer, wenn man eine einfache Regel befolgt. Niemals stark kochen lassen.

REZEPT

LA SOPA DE MARISCOS

Die ultimative Cala Ratjada Insider-Meeresfrüchtesuppe

Zutaten:

4 bis 5 kleine „Suppenfische“
1 kleine Dorade (ca. 600 g) filetiert (Kopf und Gräte mitnehmen)
1 Beutel Miesmuscheln
12 frische Gambon (Garnelen),
200 g Sepiaringe
2 Krebse (tiefgekühlt)
3 Möhren
20 Kirschtomaten
1 kleine Dose Tomaten in Stücken
2 Stangen Staudensellerie
1 weiße Zwiebel
1 kleine Peperoni
1 kleingeschnittene Knobizehe
1 paar Safranfäden
2 Zweige Thymian
200 ml trockener Weißwein
Salz, Pfeffer nach Bedarf
Olivenöl
Petersilie

VORBEREITUNG:

Das Gemüse putzen, in mundgerechte Streifen schneiden und bissfest blanchieren. Die Tomaten kurz überbrühen und die Haut abziehen.

Garnelen von Kopf und Schalen befreien und den Darm entfernen. Schalen und Köpfe beiseite stellen. Muscheln waschen und über 100 ml Weißwein dämpfen, bis diese aufgehen. Dabei darauf achten, dass sie nicht so gar werden, dass sie aus der Schale fallen. Den Dampfsud sieben und beiseite stellen. Die Krebse mit einem Messer halbieren und Doradenfilets in acht gleichgroße Stücke schneiden, salzen und mehliert in etwas Olivenöl anbraten, hiernach die Garnelen Krebshälften im Öl mit etwas Knoblauch anbraten. Alles im Ofen abgedeckt, warm bei ca. 50° Grad beiseite stellen.

In einem großen Topf die Gemüsereste, je eine klein geschnittene Möhre und eine Selleriestange, eine klein geschnittene Peperoni, eine Zwiebel und den Knoblauch in 5 Esslöffel Olivenöl anschwitzen. Nicht bräunen. Dann die kleinen Fische, Garnelenschalen und -köpfe, den Doradenkopf und die Gräte sowie die Sepiaringe zugeben und anschwitzen.

Mit dem restlichem Weißwein ablöschen. Einen Liter Wasser, Dosentomaten und Thymian hinzugeben und alles auf kleiner Hitze ca. 30 Minuten simmern lassen. Die Sepiaringe herausfischen und beiseite stellen.

Dann alles kräftig zerstampfen oder besser noch, mit einem Mixstab zerkleinern. Den Fond durch ein Sieb geben den Dampffond von den Muscheln und den Safran zugeben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und heiß stellen (ca. 90° Grad).

FINALISIEREN:

Alle vorbereiteten Zutaten zugedeckt im Ofen auf ca. 60° Grad anwärmen.

In vorgewärmten Schalen oder tiefen Tellern dekorativ aufhäufen und mit 300 ml heißem Fond übergießen. Einen Spritzer Olivenöl und einige Blättchen Petersilie darüberggeben. Dazu schmeckt auf der Schnittfläche mit Olivenöl und Knoblauch bestrichenen und geröstetes Baguette.

Bon Profit

Michael Moers

Die ultimative Geschmacksbombe



Man nehme... – so fangen alle guten Rezepte an – sich ein klein wenig Zeit und Hingabe für eine absolute Köstlichkeit.

Geschmack ohne Ende und grenzenlos

UMAMI = die vierte Geschmacksdimension – süß, salzig und sauer.

La trattoria 
By Walter



FUSION11
COCINACREATIVA

Liebe Gäste der Trattoria,
In diesem Jahr wird es bei uns ein neues Angebotskonzept geben:
Die bewährte Trattoria-Küche wird sich in einem gemeinsamen Lokal mit der Küche der Fusion 11 verknüpfen. Lassen Sie sich überraschen durch eine interessante Kombination von frischem Fisch und bestem Fleisch sowie regionalen Produkten. Reservieren Sie rechtzeitig Ihren Tisch für Ihren Genuss.

Wir freuen uns auf Sie!
Ihr Walter & sein Trattoria-Team

SPEZIALITÄTEN-KÜCHE
EXKLUSIVE WEINE
DIREKT AM HAFEN



Ingeniero Gabriel Roca 1
07590 Cala Ratjada
☎ 0034 971 679 807



RESERVIERUNG:
0034 609 535 178

FRITO Mallorquín

Ein traditionelles und sehr beliebtes mallorquinisches Rezept

Fleischgerichte nennt man auf der Insel katalanisch Carn oder spanisch Carnes. Ein Insel-typisches Essen ist „Frito mallorquín“. Die Tradition dieser Spezialität ist bis ins Mittelalter belegt. Hier tauchte sie bereits in historischen Dokumenten auf, wie dem Llibre de Sent Soví (1324). Dieses Kochbuch hat ein anonymer Autor auf catalan geschrieben. Zwei handschriftliche Exemplare bewahren die Universitäten von Valencia und Barcelona auf.

„Frito mallorquín“ gibt es als Tapa und als großes Hauptgericht.

Sie wollen diese traditionsreiche Spezialität daheim nachkochen? „Frito mallorquín“ wird seit jeher mit Lamm zubereitet. Es gibt heutzutage viele andere Varianten: mit Blutwurst beispielsweise oder sogar vegan. Das klassische Rezept, das wir Ihnen hier vorstellen, nutzt Lamm, was für die mallorquinische Küche seit Jahrhunderten typisch ist. Es ist in

FRITO MALLORQUÍN

Es handelt sich um ein Gericht, das sich einfach zubereiten lässt, und in nur circa 30 Minuten fertig ist.

Zutaten: (für 4 Personen)

250 g Kartoffeln
1 Knoblauchzehe
1 kleine Zwiebel
1 rote Paprika
2 Lorbeerblätter
Olivenöl
250 g Erbsen
100 g Schweinserbsen
350 g Lamminnereien
3 Frühlingszwiebel
etwas frischer Fenchel
Salz, gemahlener Pfeffer, Paprika

weniger als einer Stunde zubereitet. Man kann dieses Gericht sogar problemlos einen Tag vorher vorbereiten und danach einfach nur warmmachen.

Wir präsentieren Ihnen hier ein Rezept für vier Personen. Mit Rotwein und Payés-Brot genießen – lecker!

Zubereitung:

Die Kartoffeln schälen und würfeln, Knoblauch schälen und zerstoßen, Zwiebeln fein hacken, Paprika würfeln, Schweinserbsen klein schneiden, das Lamm säubern und in Würfel schneiden.

Erhitzen Sie etwas Öl in einer Pfanne. Braten Sie den Knoblauch und die Frühlingszwiebeln bei niedriger Flamme an. Geben Sie das Lamm hinzu und erhöhen Sie die Temperatur. Unter gelegentlichem Rühren etwa 10 Minuten kochen lassen. Umfüllen und zur Seite stellen.

Neues Öl in dieselbe Pfanne geben, die Zwiebeln und den Lorbeer garen, etwas Salz hinzugeben und zur Seite stellen.

Braten Sie nun mit etwas Öl das Gemüse (Schweinserbsen, Erbsen und rote Paprika) an. Lamm- und Zwiebel-Mischung hinzugeben. Würzen.

Kartoffeln und Fenchel hinzugeben. Lassen Sie alles solange kochen, bis die Kartoffeln weich sind. Vorsichtig umrühren, damit die Kartoffeln nicht zerstoßen werden.



WANDELN SIE IHRE DEUTSCHEN STEUERN IN VERMÖGEN UM DENKMALIMMOBILIEN



Wir helfen Ihnen, Ihre deutschen Steuern in Vermögen umzuwandeln. Sie investieren nachhaltig und inflationsgeschützt und bauen so Ihr Immobilienvermögen auf. Egal ob Sie Ihren Ruhestand sichern wollen, Steuern sparen oder für Ihre Kinder vorsorgen. Durch eine aufwendige und vom Denkmalamt durchgängig überwachte Sanierung, wird der Charm von damals, mit einer sehr hohen Bauqualität von heute verbunden. Entsprechende KfW-Programme sorgen für zusätzliche Förderungen und einen Tilgungszuschuss. Diese Kombination sorgt für eine hohe Mietnachfrage und einen hohen Wiederverkaufswert. Zudem besticht dieses Investment mit weiteren Vorteilen und grenzt sich so deutlich von Neubau- und Bestandsimmobilien ab.

- Abschreibung der kompletten Sanierungskosten über 12 Jahre
- Günstige KfW-Kredite mit hohem Tilgungszuschuss
- Nach 10 Jahren ist der Gewinn steuerfrei
- In der Regel kein finanzieller Aufwand für den Investor
- Oft sogar mit einem positiven Cashflow
- Starke Standorte mit viel Potential

Die Firma PS-Finanzkonzepte GmbH bietet ihren bundesweiten Mandaten seit 1998 individuelle Lösungen in allen Versicherungs- und Anlagefragen mit den entsprechenden Spezialisten. Als unabhängiger Immobiliendienstleister haben wir regelmäßig Zugriff auf über 500 Objekte. Vereinbaren Sie noch heute einen unverbindlichen Termin mit uns und profitieren Sie von unserer langjährigen Erfahrung mit denkmalgeschützten Immobilien.



Ihr Ansprechpartner:
Marcus Skala

Telefon: +49 (0)6142 79309-30
Mobil: +49 (0)172 6151133
E-Mail: spezialisten@ps-finanzkonzepte.de
www.steuern-umwandeln.de

PS. Immo- und Finanzkonzepte
Marcus Skala

Hierbas & Co

Grün und sehr bekömmlich



Herbes de Mallorca – hier die Schreibweise in catalan, spanisch: „Hierbas“: Dieser Kräuterlikör mit Anisgeschmack ist DAS hochgeistige Getränk der Insel. Er schmeckt nach Anis und ist grünlich bis bräunlich getönt. Die pflanzlichen Zutaten kommen aus Mallorca: Zitronenstrauch, Kamille, Orange, Zitrone, Rosmarin, Orangenblüte und Fenchel.

Es gibt Hierbas oder Herbes in den Geschmacksrichtungen:
süß – Herbes de Mallorca dolces/Hierbas de Mallorca dulces,
halbtrocken – Herbes de Mallorca mesclades/Hierbas de Mallorca mezcladas und
trocken – Herbes de Mallorca seques/Hierbas de Mallorca secas.

Wir raten dazu, sich einmal durch alle Geschmacksrichtungen durchzuprobieren. Sie können unterschiedliche Süßungs-

grade auch mischen, um Ihren persönlichen Favoriten zu finden!

Mallorquinisches Original mit EU-Lizenz
Herbes de Mallorca wird ausschließlich auf der Insel produziert. Seit 2002 hat die EU-Kommission „Herbes de Mallorca“ als Ursprungsbezeichnung zugelassen. Sie können also sicher sein, dass Ihr Genuss von der Insel stammt!

Prominente Hersteller sind Bartolomé Cañellas, Dos Perellons, Destilleries i Cellers Jordi Perelló, Licores Morey, Herbes Mallorquines, Túnel Destilerias Antonio Nadal, Destilleries F. Vidal Catany SL sowie Licores Moya.

PS.: Hierbas beziehungsweise Herbes ist ein sehr bekömmlicher Genuss.

Lesen Sie weiter auf Seite 143 ►

La Bodeguita

Avenida de América 14
CALA RATJADA

Di. bis So. geöffnet ab 12:00
Tel. +34 971 81 90 62

wechselnde Tageskarte

5 Tapas
7,50 €

Leonor Servera
Avinguda Cala Agulla

DE TODO EL MUNDO
ALL OVER THE WORLD
AU'S ALLER WELT
DE TOUT LE MONDE

EL SALCHI

DEL MUNDO

Avinguda Cala Agulla, 45
CALA RATJADA

Mo. bis Sa. geöffnet ab 12:00
Tel. +34 601 98 93 43

LAGOSTI



HOLA! WIR SIND DIE MANUFACTURA SOL Y AMOR

MANUFACTURA
SOL Y AMOR
LICOR DE LIMÓN ELABORADO EN MALLORCA

el amarillo

manufactura-solyamor.com

...und produzieren hier auf der Insel den „el amarillo“, ein reines Naturprodukt, aus den besten Zitronen Spaniens und den besten Werkzeugen die es gibt:

Unseren Händen!

Wir machen alles in Handarbeit, das Ansetzen, das Filtern, das Etikettieren, das Schneiden der Zesten, die in der Flasche dafür sorgen, dass der Geschmack noch intensiver wird - bis hin zum Verschließen und Verpacken der einzelnen Flaschen.

Durch diesen Bezug zum Produkt und der Qualität der Zitronen, erhalten wir ein reines Naturprodukt ohne Farbstoffe und ohne künstliche Geschmacksverstärker, getreu unserem Motto:

Mit Sonne und Liebe!

Diese Leidenschaft spürt man bei jedem Schluck, egal ob traditionell pur mit Eis oder in vielen Variationen als Aperitif. Das intensive Aroma bietet ebenfalls eine perfekte Basis für Cocktails und ist besonders lecker an sonnigen Tagen als „el amarillo Spritz“ zu genießen.



Probieren Sie unseren „el amarillo“ bei einem Besuch im **SA LLOTJA** in Porto Colom, oder Cala D'or. Neben dem herrlichen Ambiente welches beide Locations bieten, erwartet Sie auch eine moderne Gastronomie, die mit maritimen und marktfrischen Produkten auch Ihre Sinne erwecken. Dort können Sie auch gerne unseren Likör kaufen. Beim Erwerb der goldenen 0,5l - Flasche, fließen 50 Cent pro Flasche in eine Spendenbox. Am Ende des Jahres wird der gesammelte Betrag zusammen mit dem **SA LLOTJA** an 2 spanische Tierheime übergeben.

SA LLOTJA
CALA D'OR

SA LLOTJA
PORTO COLOM

Tüt
[dir]
EiN

AUTHENTISCH. INNOVATIV UND
HANDGEMACHT

Werde selbst zum Barkeeper mit Tüt[dir]EiN.

Tüt[dir]EiN ist handgemachter flüssiger Genuss aus dem FRÄSCH PÄCK. Hergestellt ausschließlich aus qualitativ hochwertigen und frischen Zutaten. Perfekt um ein großes Portfolio an Cocktails anzubieten, egal ob bei der nächsten Geburtstagsparty, dem gemütlichen Grillabend, in deinem Restaurant oder bei der kommenden Firmenfeier. Mit Tüt[dir]EiN wird jeder zum Barkeeper!!!

FRÄSCH PÄCK auf, Eis rein, FRÄSCH PÄCK zu, shaken und fertig. Wir lieben die Einfachheit - sie wird auch Dich begeistern.

Und auch hier steht Individualität ganz weit oben, denn ein eigenes „FRÄSCH PÄCK“ mit einem witzigen Spruch, Firmenlogo oder gar ein völlig neuartiges Mixgetränk mit deinem Namen - kein Problem. Wir tüten deinen Wunsch ein.

Weitere Infos findest du auf

www.tuet-dir-ein.de

WIR FREUEN UNS AUF EUCH!



10%

AUF DEINE ERSTE BESTELLUNG!
COUPONCODE: INSIDERTÜT2023
(gültig bis 31.12.2023)

Die schwarze Seele der Insel: Palo

Palo de Mallorca trägt seinen Namen wegen der südamerikanischen Bezeichnung „Palo Quina“. Das steht für Chinarine. Der aromatische Likör ist fast schwarz und zähflüssig. Er schmeckt nach Karamell. Manche meinen auch, er schmecke nach Lakritz mit einer leichten Holznote. Wenn man ihn genießt, verwöhnt er den Gaumen mit einer Vielfalt gleichzeitiger Eindrücke. Anfangs dominiert die Süße kombiniert mit Alkohol. Dann folgt ein bitterer Geschmackseindruck.

In Mallorca sind acht Hersteller dieser Spirituosen-Spezialität registriert. Sie produzieren jährlich mehr als 120.000 Liter. Palo wird

ausschließlich auf der Insel hergestellt!

Dieser mallorquinische Likör enthält wertvolle Rohstoffe, die auf Mallorca gewonnen werden und denen sogar heilende Wirkungen zugesprochen werden: Chinarine und Enzian. Der Alkohol ist pflanzlichen Ursprungs. Palo de Mallorca enthält keinerlei ätherische Öle und künstliche Farbstoffe.

Wer als Palo-Hersteller das Etikett „Palo de Mallorca“ führen will, muss im Ursprungsregister der Oberverwaltung für Agrarwirtschaft des Amtes für Agrarwirtschaft und Fischerei der Balearenregierung eingetragen sein.

Bittersüß und
längst nicht
nur als Aperitif
gefragt



facebook encanto metros de pizza
tel. 606 58 75 33
info en reserva Cala Rajada
av. Cala Agulla 93



Herzlich willkommen in
unserer Pizzeria ENCANTO!

Genießen Sie unsere original
italienische Küche mit vielen kreativen
und geschmacklichen Feinheiten
aus dem Herzen von Italien.

Lassen Sie sich verwöhnen durch unser reichhaltiges Angebot an Vorspeisen, Pasta, Fisch, Fleisch und Desserts. Wir begeistern Sie mit einer außergewöhnlichen Pizzavielfalt mit einer Länge von bis zu zwei Metern. Unser Küchen- und Serviceteam erfüllt Ihre Wünsche in einer quirligen Atmosphäre.

al:den:te

Pasta-Manufaktur

**FRISCHE
HAUSGEMACHTE
PASTA**



**Große
Eckterrasse mit
ca. 60 Sitzplätzen**



**Natürlich
auch in veganer,
vegetarischer
& glutenfreier
Qualität**

**Auch zum Mitnehmen
& Catering für zu Hause**



**Cala Ratjada · Cala Agulla 60
(in der Nähe des Stadthauses)**

Reservierungen: Tel. +34 971 818 599

Mail: info@al-dente.es

www.al-dente.es



DAMIT SPANISCHE SPEISEKARTEN

... kein Rätsel für Sie bleiben

El menú, por favor – die Speisekarte bitte. Die meisten Restaurants auf Mallorca bieten eine mehrsprachige Speisekarte an. Da es in einigen einheimischen Lokalen jedoch keine deutschen oder englischen Übersetzungen gibt, möchten wir Ihnen hier eine kleine Auswahl an Übersetzungen und Tipps anbieten, die Ihnen das Aussuchen Ihrer Speisen erleichtern kann.

Frühstück – **Desayuno**
Brot – **Pan**
Brötchen – **Panecillo**
Butter – **Mantequilla**
Marmelade – **Mermelada**
Saft – **Zumo**
Kakao – **Cacao**

Pa amb oli – die klassische mallorquinische Brotzeit: eine Scheibe Brot ohne Salz, bestrichen mit einer Knoblauchzehe, einer ausgedrückten Tomate und etwas Olivenöl. Darauf Belag nach Wahl (Käse, Schinken, Fleisch, Hähnchen). Dazu gibt es immer Oliven und Meerfenchel.

Es sprengt hier den Rahmen, die Übersetzungen aller Speisen aufzuführen. Wir beschränken uns auf wichtige Begriffe.

Vorspeisen – **Entremeses**
Gemischte Vorspeisen – **Aperitivos mixtos**
Hauptgericht – **plato principal**
Nachtsch – **Postre**
Suppen – **Sopas**
Lachs – **Salmón**

Wurst – **Salchichón**
Schinken – **Jamón**
Gekochter Schinken – **Jamón hervido**

Dazu kommt eine reiche Auswahl von Serrano-Schinken in unterschiedlichen Qualitäten.

Es gibt mehr als 60 gängige Gemüsesorten und damit eine sehr breite Palette, die nach Jahreszeit und Angebot variiert. Die meisten Gemüsesorten werden auf der Insel angebaut, sie sind geschmacklich Massenprodukten deutlich überlegen. Auch dazu einige Übersetzungen:

Grüne Bohnen – **Judías verdes**
Erbsen – **Guisantes**
Gurken – **Pepinos**
Kopfsalat – **Lechuga**

Lesen Sie weiter auf Seite 148 ►

wilkommen mallorca.
hallo cala ratjada.



www.markoon.de/marketing-mallorca

#webseiten #onlineshops #speisekarten #prospekte
#eventausstattung #socialmedia #onlinemarketing

markoon[®]
WERBEAGENTUR

Paprikaschoten – **Pimientos**: Diese werden auch häufig als kleine Vorspeise angeboten. Pimientos de Padrón: in der Pfanne mit Olivenöl gebratene kleine Schoten, die dann mit grobem Salz bestreut werden.
Pilze – **Setas**
Zwiebeln – **Cebollas**
Ein eigenes Gemüsegericht ist das Traditionsgericht **Coca de verduras** – ein kalter auch warmer Gemüseblechkuchen.

Die Fisch- und Meeresfrüchte-Vielfalt ist auf der Insel natürlich sehr groß. Viele Gerichte werden überwiegend mit fangfrischen Zutaten zubereitet.
Fisch – **Pescados**
Garnelen – **Gambas**
Goldbrasse – **Daurada** (katalan.), **Besugo** (span.)
Goldmakrele – **Llampuga** (katalan.)
Seeteufel – **Rape**

Boquerones – kleine eingelegte Sardellen, die aber nicht scharf sind und vielleicht mit einem Rollmops vergleichbar sind.
Seezunge – **Lenguado pescado**

Die Geflügel Freunde finden auf jeder Karte:
Hähnchen – **Pollo**
Hühnerbrust – **Pechuga de pollo**

Der Fleischliebhaber hat die Qual der Wahl. Die Fleischqualität ist hier genauso vielfältig wie das Angebot. Der Steakliebhaber sollte bei der Bestellung fragen, um welches Fleisch es sich handelt.
Chuletón – Ochkenskotelett am Knochen von hiesigen Rindern. Leicht mit Fett durchzogen und vom Grill ist das ein Genuss.

Achtung: Mallorquiner essen ihr Fleisch gerne durchgegrillt. Wer es anders haben möchte, sollte seinen Wunsch vorher äußern.

In vielen Restaurants wird Filet nicht in Medaillons aufgeschnitten. Spanier schneiden gerne in Längsrichtung. Das Filet sieht dann aus wie aufgeklappt. Doch das ist auch auf Mallorca eine sehr gebräuchliche Form der Zubereitung.

Auf folgende Fleischbegriffe wollen wir hier noch hinweisen:
Schweinefleisch – **Carne de cerdo**
Rindfleisch/Ochsenfleisch – **Carne de buey**
Kalbfleisch – **Tenera**
Lendensteak – **Filete de Solomillo**
Filetsteak – **Filete**
Fleischspieße – **Pinchos**: unterschiedlich zusammengestellt mit verschiedenen Fleischsorten, häufig Schwein oder Hühnchen und bisweilen auch in Kombination mit Gemüse.

Übersetzungen z. T. mithilfe Google-Translator

TOMMYFRANKE
Träume nicht dein Leben, lebe deinen Traum!
Es muss nicht immer alles perfekt sein, aber manchmal sollte man im Leben einfach das tun, was einen glücklich macht.
Mit seinem Ballermann Hit „Sexy und wir sowieso“ erreichte Tommy in den offiziellen Ballermann Charts Top 100, sowie den offiziellen Apena Ski Lounge Charts Top Platzierungen über mehrere Monate! Bekannt auf Radio und TV.
Best Newcomer 2020 AWARD

Booking & Contact
Büro: +49 (0) 931 4577 5377
tommyfrankelive@gmail.com

tommyfrankeofficial tommyfranke tommyfrankeofficial

amazon iTunes Spotify

Träume nicht dein Leben, lebe deinen Traum
Partyschlager Sänger & Künstler Tommy Franke ist im Sommer 2021 nach Mallorca - Cala Ratjada ausgewandert.

TOMMYFRANKE
Ihr Mann für alle Fälle!

SERVICE & BETREUUNG
FÜR FINCAS - IMMOBILIEN - HOTELS - GASTRONOMIE - PRIVATPERSONEN

GARTENPFLEGE
GARTENGESTALTUNG
FENSTERREINIGUNG
OBJEKTREINIGUNG UND BETREUUNG
MITHILFE GASTRONOMIE

CALA RATJADA - ARTA - CALA MILLOR - CAPDEPERA
WEITERE ORTE AUF ANFRAGE

OBJEKTSERVICE.MALLORCA@GMAIL.COM

- MOBIL & WHATSAPP -
0049 152 369 99 590



- Täglich geöffnet
- VIP Terrasse
- Open Air DJ
- Super Cocktails
- Long Drinks
- Stylishes Ambiente
- Shisha Bar
- Live Musik
- Ende offen

ANGEBOT VON 20 BIS 22 Uhr
2 SEX ON THE BEACH FÜR 10,50 €
oder 2 MOJITO FÜR 10,50 €

DER „CLUB“
LA SANTA
c/Leonor Servera 29
Im ♥ von Cala Ratjada
☎ +34 618 145 160
+34 659 955 475



NachtLeben

Party, Party, Party – Cala Ratjada ist das Mekka für Nachtschwärmer

Nach längerer Pause – wir alle kennen die Gründe! – ist das Nachtleben nach Cala Ratjada zurückkehrt. Die Lokale im Bereich des Hafens – am Paseo und auch in der Gastro-Meile Avenida Cala Agulla – haben in der zurückliegenden Sommersaison einen enormen Aufschwung erlebt. Die gastronomische Vielfalt hat sogar noch zugenommen!

Urlauber kommen hier auf ihre Kosten. Cala Ratjadas Nachtszene zieht deshalb weit über die Stadtgrenzen hinaus Nachtschwärmer an. Das Angebot der Bars, Diskotheken, Restaurants und Open-Air-Locations orientiert sich immer stärker in die warme mediterrane Nacht hinein. Bis in die Morgenstunden hat man im „Bermuda-Dreieck“ von Cala Ratjada geöffnet. Warme Küche gibt es vielerorts bis Mitternacht und sogar darüber hinaus.

Beautiful People flanieren durch die Straßen – perfekt für einen Urlaubsflirt! Oder für das gemeinsame Feiern, um alle Alltagsprobleme zuhause zu vergessen!

Cala Ratjada durchlebt über die Jahre hinweg immer wieder neue Besucherstrukturen – Vereine und Gruppen, Familien, Paare, junge und ältere Leute, Singles und Pärchen: Dieser Urlaubsort ist ein Schmelztiegel für Urlauber mit unterschiedlichsten Wünschen und Interessen!



*Beautiful people
in den Discos und Bars*



**FOLG UNS BEI
FACEBOOK & INSTAGRAM**

Instagram: chucca_calaratjada
Facebook Chucca Cala Ratjada

Chucca

Ursprünglich bekannt aus GoodBye Deutschland hat sich das Chucca in Cala Ratjada etabliert und ist nicht mehr wegzudenken. Chucca steht für Wohlfühlen in entspannter Atmosphäre. Oft gehört: „Man kommt als Gast und geht als Freund.“ Zu Hause im Urlaub ist das Gefühl (und Motto) welches vermittelt wird.

Kommt vorbei und lasst Euch von Euren neuen Freunden einen unserer stets frisch zubereiteten Cocktails servieren. Von Standards wie Cuba Libre und Piña Colada über leckere Mojitos in verschiedenen Geschmacksrichtungen bis hin zu unseren selbstkreierten Cocktails wie der Sommerliebe und dem berühmten Sennenmann ist alles dabei.

Seid Teil des Chuccas und gestattet unserem sympathischen Team einen Besuch!

Willkommen in der Chucca Familie



**10 AÑOS CHUCCA
EN CALA RATJADA**



10 Jahre Chucca... wie die Zeit vergeht!

Ständig arbeiten wir daran unsere Qualität zu halten bzw. zu verbessern. Auch Optisch haben wir uns immer wieder etwas verändert um das Wohlfühlen zu garantieren.

Dieses Jahr haben wir uns wieder etwas einfallen lassen. Und passend zum Jubiläum kriegt unsere Terrasse einen neuen Anstrich.

Bleibt gespannt.

Wir sind Chucca

Angefangen mit GoodBye Deutschland & Mark, mit aufgebaut und geprägt durch den Mann mit Hut, Andy, und letztendlich fortgeführt und voller Tatendrang durch Steven und Marco ist unsere Chucca Familie auch dieses Jahr wieder hochmotiviert für euch da.

Besonders freut uns die Anerkennung der Einheimischen, von denen wir mittlerweile täglich zahlreiche bei uns begrüßen dürfen.

Jahr für Jahr wächst unsere Chucca Familie. Dafür danken wir euch allen vom Herzen! Denn auch wir alle sind immer mit vollem Herzen dabei. Auf ein neues schönes Jahr in eurem 2. zu Hause in Cala Ratjada





*All night long –
in Cala Ratjada kein Problem*

KROATIA GRILL
Grill • Cafeteria

Kroatische Grillfleisch-Spezialitäten und Tapas

Alles auch zum Mitnehmen.
Reservierungen erwünscht.
Lissy und Uwe • Tel. 681 675 921
C/Agulla 71 • Cala Ratjada

Das Redaktionsteam des Cala Ratjada Insiders blickt zuversichtlich auf die Saison 2023.

Insider-Tipps fürs Nachtleben in Cala Ratjada:

- Diskotheken wie das KEOPS mit großer Open-Air-Terrasse auf der ersten Etage und das Physical.
- Angesagt seit gut drei Jahrzehnten: das CHOCOLATE am Pinienplatz.
- Im oberen Bereich des Pinienplatzes präsentiert sich noch die Cocktailbar CHUCCA mit ihrem legendären Drink, den „Sensenmann“.
- Die Kultbar CASA NOVA am Paseo Marítimo wird in neuem Glanz die Saison beginnen. Die Szenebar geht wieder mit der Wirtin Sarah an den Start.
- Das ANGELS und das BOLERO – sie bieten einen Mix aus Disco und Bar für jedes Alter.
- Die Cocktailbar LA SANTA bietet auf Ihrer Terrasse auf der Eleonor Servera mehrmals in der Woche House-Musik mit angesagten DJs an.
- Die Cocktailbar COCONAR 17: Maria ist die charmante Wirtin. Das mit viel Liebe

zum Detail etablierte moderne Ambiente stellt einen hervorragenden „Place to be“ dar. Bei dezenten Lichteffekten und stilvoller Musik genießen Sie ein reichhaltiges Angebot an Cocktails und Longdrinks.

- Der KÖNIG GARTEN in der Avenida Cala Agulla – er ist bekannt für sein opulentes Frühstücks-Büfett und den Erdbeerkuchen, der von Inhaberin Katie serviert wird. Hier gibt es auch deutsche Schlagermusik, die von DJ Klaus kredenzt wird. Das ist eine Empfehlung für das ältere deutsche Publikum! Und auch in diesem Jahr wieder einmal in der Woche der Liveauftritt von Alex Engel.

Viele Lokale präsentieren auf Fernsehern auch Fußballspiele aus der Bundesliga. Für deutsche Urlauberinnen und Urlauber ist Cala Ratjada zweite Heimat und erste Wahl! ■

Die Kneipe
mit
Carrer des Farallo 54

Island
Cala ratjada

Gezellig
geöffnet

BUNDES
LIGA

CHAMPIONS
LEAGUE

EUROPA
LEAGUE

CALA RATJADA
INSIDER
MAGAZIN

DAVE ROPE

*Rockin'
Mallorca
and
Germany*

ROCK POP COVER
LIVE & UNPLUGGED



Gitarre



Gesang



DJ-Service

Vollblutmusiker mit Mallorca-Flair!

Mit Akustikgitarre und Reibeisenstimme singt Dave Rope bekannte Rock- und Popsongs auf englisch, spanisch und deutsch. Dave hat für jede Stimmung das passende Lineup:

- rockige Partynummern zum Mitsingen („Tage wie diese“)
- Lieblingsballaden („Angels“)
- Latin-Sommerhits („Despacito“)
- Singer-Songwriter-Folkrock („Hallelujah“) u.v.m.

Neben dem Live-Gig bringt er auch als DJ die Partystimmung, die zu Ihrem Anlass passt – inklusive Licht- und Tontechnik. So „rockt“ er jedes Event.



JETZT BUCHEN



www.dave-rope.com



@dave_rope_mallorca



@dave.rope.79



@dave rope entertainment



+34 624 25 23 11



booking@dave-rope.com

#Hochzeit

#Geburtstag

#Firmenevent

#Weihnachtsfeier

#Weinfest



Wir vermieten Cocktailanlagen für Euer Event



- Hochzeiten
- Geburtstage
- Straßenfeste
- Einweihungen
- Betriebsfeiern
- Catering / Evente
- Geschäftseröffnungen
- Junggesellenabschiede
- Saisonale Vermietung an Bars, Restaurants, etc.

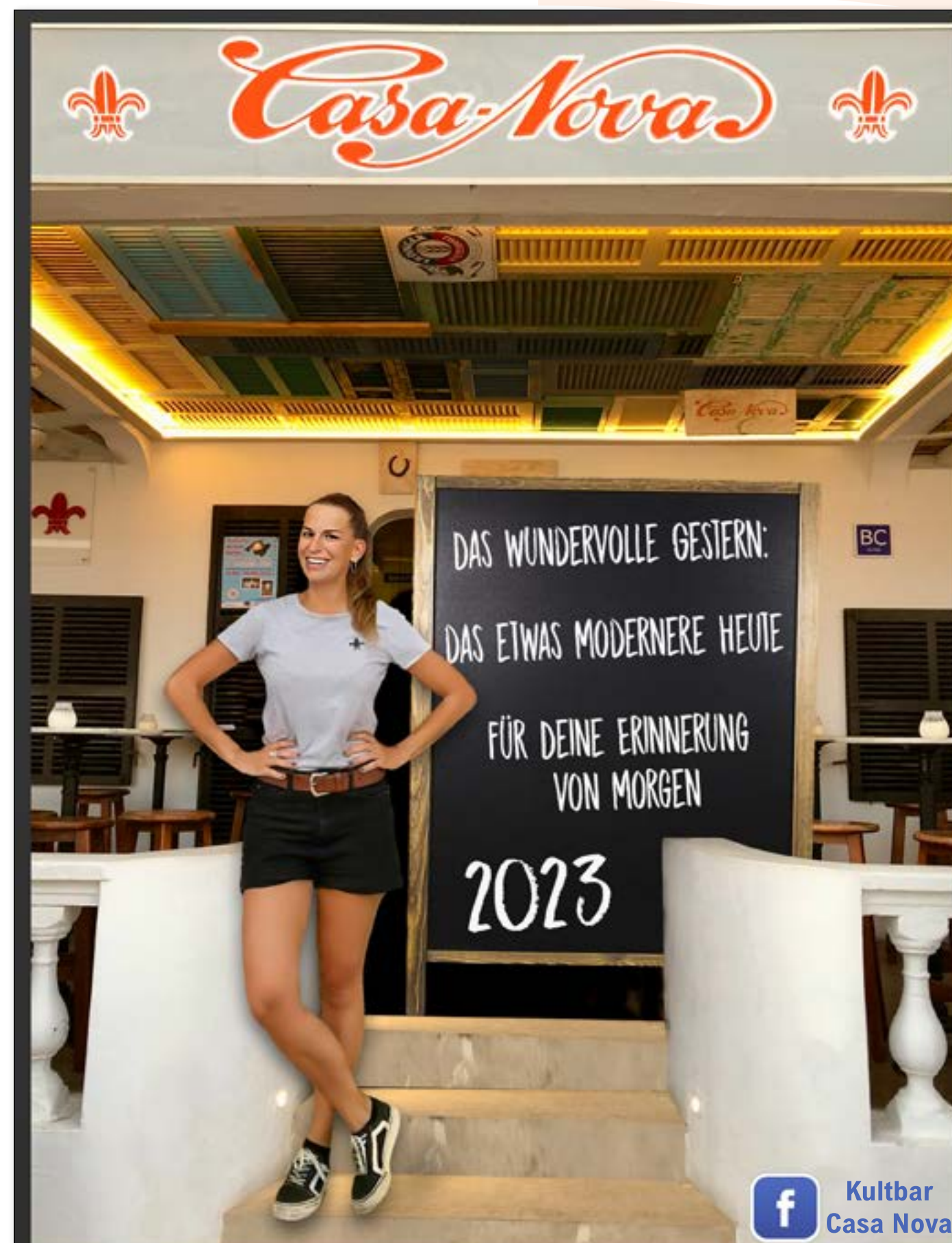
Die Vorteile unserer Anlage:

- frisch gemixte Cocktails
- Lieferung & Abholung der Anlage
- voreingestellte Original - Rezepte
- alkoholische & alkoholfreie Cocktails
- kein Personal notwendig
- bis zu 150 Cocktails pro Stunde
- Lieferung allen Zubehörs:
Alkohol, Säfte, Eis, Gläser, Trinkhalme,
Aufsteller, Flyer, Personal nach Bedarf, etc.



Preise auf Anfrage

Cocktailchef Mallorca - mallorca@cocktailchef.es
0034 - 643 947 053 - 0049 - 162 705 28 94
cocktailchef.es



DIE KULTBAR IN CALA RATJADA
...Treffpunkt der netten Leute

**Kultbar
Casa Nova**

PASEO COLON 12
DIREKT AM HAFEN

Cocktailtrend Cala Ratjada 2023



Frozen Kiwi-Daiquiri

Mit frischen Kiwi im Crusheis gemixt,
dazu einen weißen Rum



Long Island Coconar Blue ...especial

Vodka - Rum - Tequila und... und.....?
Das ESPECIAL macht den Unterschied



Moscow Mule

Vodka mit Limettensaft
und zur Abrundung des Geschmacks
Gingerbeer mit etwas Ingwer

Lounge & Cocktails Coconar 17 Cala Ratjada



Calle De's Coconar 17 · Cala Ratjada · www.coconar17.com
Täglich geöffnet von 20.00 bis 4.00 Uhr

 [.com/coconar17](https://www.facebook.com/coconar17)



Chillen in der Cocktailbar Coconar 17

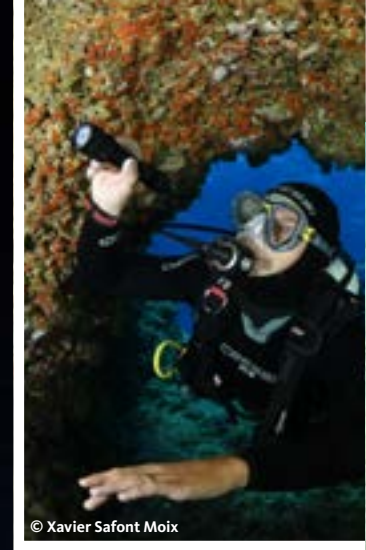
„Sie kommen als Gast und gehen als Freund“ – dieses Motto lebt Maria, seit mehr als 20 Jahren Chefin der Cocktailbar Coconar 17. Sie ist eine Top-Adresse für Abend- und Nachtschwärmer mitten im Vergnügungsviertel von Cala Ratjada. Die meisten ihrer Gäste kennt und begrüßt Maria mit Namen. Serviert werden klassische und moderne Cocktails, gemischt aus original Likören und dekorativ zubereitet.

Das teilüberdachte Lokal verwöhnt auch die Augen mit einem außergewöhnlichen Ambiente. Von der offenen Empore auf der ersten Etage fällt der Blick auf farbige Wasserfontänen. Gemütliche Sitzcken laden zum Plaudern und Bleiben ein. Lounge-Musik lässt die Stimmung swingen.

In der Cocktailbar Coconar 17 treffen sich deutsche und spanische Singles und Pärchen. Aber auch kleine und große Gruppen sind gern gesehene Gäste bei Maria. Jeden Abend ab 20 Uhr freuen sich Maria und ihr Team auf Besucher. Das Ende ist in vielen Fällen offen. Abende in der lauen Luft von Mallorca sind immer für Überraschungen gut. Genießen Sie die einmalige Ausstrahlung der Cocktailbar Coconar 17 und lernen Sie das Außergewöhnliche schätzen.

Faszination Tauchen

Viele kommen nach dem ersten
Unterwassererlebnis auf Mallorca
immer wieder!



Schwereloses Gleiten durch bizarre
Felsformationen. Durch glasklares Was-
ser voller Leben, über Seegraswiesen
hinweg. Gewinnen Sie unvergleichliche
Eindrücke in der Unterwasserwelt.

Lesen Sie weiter auf Seite 160 ►



Tauchen im
Unterwasser-
**NATURSCHUTZ-
GEBIET** um
Cala Ratjada.



Tennis unter
der Sonne
Spaniens..

Senioren-Tennis-Turnier
18. CANYAMEL-OPEN

DTB-Ranglistenwertung: Damen 30-75 / Herren 30-80

17.09.- 22.09.2023

Veranstalter: Ben Hörter
Birkenstr. 29, 56276 Großmaischeld ; Tel.: 0175-689 3494
eMail: Bens-Sportshop-Tennis@freenet.de

powered by :

**Canyamel-Open Seniors Mallorca
17.9. bis 22.9.2023**

In diesem Jahr finden die Canyamel-Open Seniors bereits zum 18. Mal statt. Entstanden ist dieses Event aus den weiterhin stattfindenden Trainingscamps im April mit erstmalig 20 Spielern 2006. Mittlerweile haben sich die „Open“ vom inoffiziellen Turnier zum offiziellen DTB Turnier der Kategorie S 4 mit ca. 200 Teilnehmern entwickelt. Neben Punkten für die Deutsche Rangliste werden zusätzlich LK-Punkte verteilt. Doch nicht nur Deutsche nehmen teil sondern auch Spieler aus England, Holland, Dänemark, Luxemburg, Österreich, Polen und Spanien. Neben Top Spielern der Deutschen Ranglisten fühlen sich die Spieler von der Bezirks bis zur Oberliga genauso aufgehoben. Turnierrichteur Bernd Hörter und sein Team haben hier ein Event mit Wohlfühlcharakter installiert, dass mit der freundlichen Atmosphäre begeistert. Zum Turnier gehört das offizielle ****Spielerhotel „Canyamel Park“ mit toller Unterstützung. Ob beim Sekt-empfang mit Begrüßung, dem Tapasmittag oder mit Sekt bei der Farewel-Party, das freundliche Personal unterstützt die Veranstaltung wunderbar. Daneben finden die Teilnehmer vielleicht die schönste Tennis-anlage der Insel vor die mit 16 Sandplätzen und einem tollen Clubhaus mit großer Terrasse hervorsteht. Für Interessenten und für weitere Infos für Turnier und Canyamel kann man sich gerne jederzeit unter der 01756893494 bei Bernd Hörter oder unter bens-Sportshop-tennis@freenet.de melden.

CALA RATJADA
INSIDER
MAGAZIN

CALA RATJADA



© Xavier Safont Moix



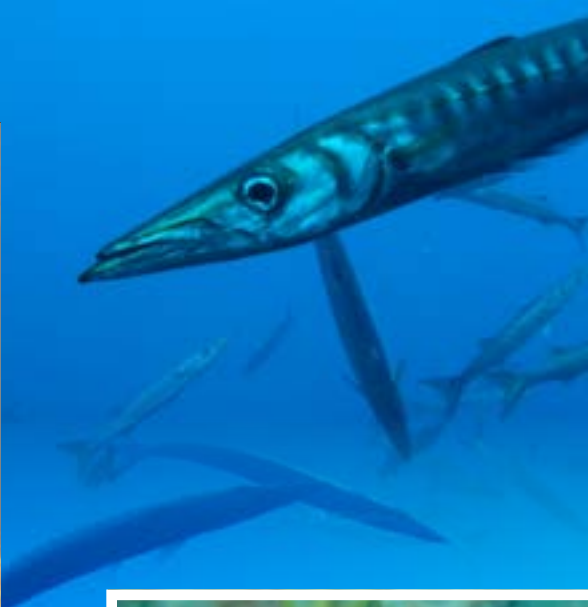
© Tim Jochems

Tauchen – wer es einmal versucht hat, will davon in den meisten Fällen nicht mehr lassen. Schwerelos durch Unterwasserlandschaften zu schweben, die Vielfalt der Meereslebewesen zu entdecken, bizarre Riffe und Felsformationen erkunden – das ist ein unvergessliches Erlebnis!



© Tim Jochems

Abenteuer Unterwasserwelt: Farbenprächtige und gelegentlich auch etwas unheimliche maritime Zeitgenossen wie diese Muräne begegnen Tauchenden.



© Tim Jochems



© Tim Jochems

Tauch-Hotspots auf Mallorca

Insel Dragonera

Die Insel Dragonera – die Dracheninsel – ist eine Taucherlegende. Sie steht seit den 90er-Jahren unter Naturschutz. Das spiegelt sich auch unter Wasser wider. Die steil abfallenden Felsen sind bereits eine Faszination für sich. Das Wasser ist bevölkert von Barrakudas, zahlreichen Mönchsfischen, Goldstriemen, Tintenfischen und Zackenbarschen. In Höhlen lauern Muränen auf Beute. Auch Meeraale und viele andere Fischarten sind hier unterwegs. Mit Taucherglück können in der Sommerzeit auch Delfine gesichtet werden.

Piratenhöhle

Die im Osten der Insel gelegene Piratenhöhle bezaubert Tauch- und Schnorcheltouristen mit ihrem klaren Wasser, ihren Tunneln und Kammern sowie ihren schönen Tropfsteingebilden. Empfehlenswert ist ein kundiger Führer, der sich in der Höhle auskennt.

Insel Cabrera

Die Insel Cabrera liegt südlich vor Mallorca und ist ein Naturschutzgebiet. Ringsum ist die Artenvielfalt unter Wasser groß, die Sichtweite ist dank des klaren Wassers sehr gut. Erleben Sie Barrakudas, Seepferdchen, rote Seesterne, Seeschildkröten und (mit Glück) auch Delfine. Sehenswert ist auch die Grotte Cova Azul.

El Toro

Ein faszinierendes Unterwasserschutzgebiet: Erleben Sie Goldbarsche, Oktopusse, Meeraale

Pfauenfische, Rote Drachenfische und Skorpionfische und Stachelmakrelen. Auch Seepferdchen werden hier gesichtet. Die Küste fällt hier steil ab und bietet einen idealen Lebensraum für Meeresbewohner.

Malgrats-Inseln

Die Malgrats-Inseln stehen unter Naturschutz. Entsprechend prachtvoll hat sich hier das Unterwasserleben entwickelt. Zu beobachten sind Muränen, große Brassen, Oktopusse und Korallen.

Isla del Sec

Die Gewässer vor der Isla del Sec sind ein schöner Tauchspot. Barrakudas und Schwärme von anderen Fischen. Hier finden sich auch versenkte Wracks, in denen Aale und Muränen eine Heimat gefunden haben.

Und wie anfangen mit dem Tauchen?

Es gibt eine ganze Reihe von Tauchschulen auf Mallorca. Eine Insider-Empfehlung ist Mero Diving (seit 1969!). Diese liegt an der Cala Lliteras. Viele nennen diese wegen ihres türkisfarbenen fischreichen Wassers auch „Taucherbucht“. Geöffnet von Mai bis Oktober zwischen 9 und 17 Uhr. ■



... meine
schönsten
Touren auf
Mallorca

WANDERN

mit Wander Frank

Zertifizierter
Wanderführer des
„Verbandes alpiner Vereine
Österreich“ kurz VAVÖ
Kontakt +34 601 903 915
info@mallorca-wandern.net
www.mallorca-wandern.net

Am Ende der Zufahrtsstraße zum kleinen, aber feinen Ort Betlem beginnt der Küstenwanderweg nach **Es Caló**. Dies ist ein kleiner alter Fischereihafen. Er wird zwar nicht mehr genutzt, ist aber dennoch ein tolles Ziel, um die Überreste des Anlegers und den tollen Blick aufs Meer zu genießen. Der Weg führt uns auf einfacher Strecke entlang der Küste und begeistert uns immer wieder mit schönen Aussichten und einem Blick auf das karibisch glitzernde Wasser. Beeindruckend an dieser Strecke ist nicht nur die teils (sehr) steil abfallende Küstenkante zum Meer, sondern auch der Blick auf die Bergwelt des Naturschutzgebietes Llevant. Beides zieht den Wanderer in den Bann.

Tipp: Badesachen einpacken, denn die Buchten oder der Platja des Caló laden zu einem Sprung ins Wasser ein

Tipp: Nach der Rückkehr lädt das Restaurant Casablanca in unmittelbarer Nähe des Start- und Zielpunktes zu einer Pause mit Blick auf das Meer ein.

Startpunkt: Ende der Zufahrtsstraße nach Betlem

Kategorie: Leicht (7 km), auch für Hunde geeignet

An der Bucht Cala Mesquida führt uns der Weg über felsiges Gelände zur Cala Torta. Stets entlang der Küste geht es bergauf und bergab in Richtung des Naturstrandes **Cala Torta**: Bei guter Weitsicht sind über das Meer hinweg sogar deutlich eins der Inselhighlights, das Cap Formentor, sowie auch die Schwesterinsel Menorca zu erkennen. Beeindrucken uns nicht schon die schroffen Felsen der Küste, so weist uns ein Teil eines Bootsrumpfes doch ganz deutlich darauf hin, welche Kräfte diese Küste formen. Der Naturstrand Cala Torta fasziniert inmitten der Felsen als kleiner ruhiger Strand. Seele baumeln lassen ist hier das Motto. Der Rückweg von der Cala Torta zur Cala Mesquida zeigt uns nun ein

ganz anderes Gesicht der Natur, denn wir blicken auf zauberhafte Pinienwälder und grüne Landschaft – einfach schön.

Tipp: Die Tour kann entweder mit dem Start in Cala Ratjada (+ 8 km) oder mit dem Besuch des Torre de Aubarca (+ 6,5 km) verlängert werden.

Tipp: Auf jeden Fall Badesachen einpacken und einen entsprechenden Stopp einplanen.

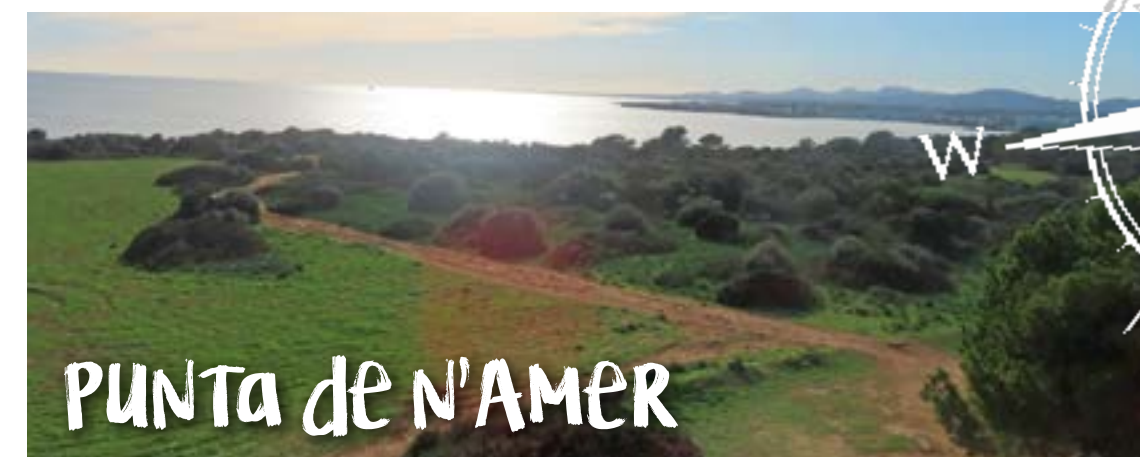
Startpunkt: Parkplatz im Zentrum von Cala Mesquida

Kategorie: Mittel (4 km)

Warnhinweis: Sonnenschutz, denn im Sommer wirkt die Küste wie eine Bratpfanne. Bei Verlängerung der Strecke zum Torre de Aubarca ist stellenweise Schwindelfreiheit unabdingbar.



CALA RATJADA



Zwischen Cala Millor und Sa Coma lädt die Halbinsel **Punta de n'Amer** zu einer schönen kleinen Wanderung ein. Ohne große Höhenunterschiede besteht die Möglichkeit, die vielen schmalen Wege zu einer abwechslungsreichen Strecke mit Wald und Meerblick in diesem Naturschutzgebiet zu kombinieren und eine wundervolle Tour zusammenzustellen. Mittelpunkt dieser Tour ist das kleine Castell de sa Punta de n'Amer. Gut erhalten bietet es uns eine beeindruckende Aussicht über das Meer, und auf der obersten Plattform steht noch eine der

letzten gut erhaltenen Kanonen an der Nordostküste.

Tipp: Am Fuße des Castells in der ehemaligen Unterkunft der Soldaten befindet sich heute eine Gaststätte, die zu einer Pause mit Meerblick einlädt.

Tipp: Nach der Rückkehr lädt der Strand von Sa Coma zu einer ausgiebigen Badepause ein, um den Tag ausklingen zu lassen.

Startpunkt: Parkplatz

Playa de Sa Coma

Kategorie: Leicht (7 km)

Lesen Sie weiter auf Seite 164 ►





Na Penyal

Die Runde am **Na Penyal** ist sehr kurz, doch eine große, was die Aussichten und Eindrücke angeht. Schon kurz nach dem Start erreichen wir ein verfallenes Haus, welches mittlerweile als Katzenfütterstelle genutzt wird und daher sicherlich Katzenliebhaber verzaubern wird. Das erste wirkliche Highlight sind die Schutz- und Geschützbunker. Sie überraschen, weil sie frei zugänglich sind und an eine Zeit erinnern, in der nicht nur Sonne und Wanderspaß an der Tagesordnung waren. Bald erreichen wir eine Wegsperrung und an dieser biegen wir von dem gut ausgebauten Weg ab. Es geht nun steil bergauf. Oben

angekommen begeistert uns die Aussicht über das weite Land. Wir umrunden die Bergspitze, doch Obacht: Nur kurz vor dem Abstieg sollte der Weg zu der kleinen Höhle am Na Penyal nicht verpasst werden. Hier bietet sich der perfekte Ort für ein kleines Picknick, denn die schier endlose Aussicht über das Meer ist einfach fabelhaft.

Startpunkt: Parkplatz des Panorama-Restaurants Bella Vista
Kategorie: Mittel (3 km)
Warnhinweis: Bitte Vorsicht auf dem Weg zur Höhle. Und für den Bunkerzugang unbedingt eine Taschen- oder Stirnlampe mitnehmen



Via Verde

Ein besonderes Highlight ist diese Strecke für Geocacher, denn es verstecken sich 114 Caches auf 30 Kilometern.

Die **Via Verde** ist die alte Bahntrasse zwischen Artà und Manacor. Einige mögen sie schon kennen – vielleicht als Radweg, andere haben nur von ihr gehört. Und kaum einer nutzt sie auch als Wanderweg. Die Bahntrasse bietet eine gute Wegführung, die sich fast eben über 28,6 km durch die wunderschöne Natur schlängelt. Es gibt an verschiedenen Punkten Rastplätze, die zur Pause einladen, und es ist spannend und interessant, durch die noch bestehenden Bahnhöfe und drei Bergtunnel zu laufen. Besonders empfehlenswert ist die Strecke am Jahresanfang, wenn die Natur sich wunderschön grün und mit ihrer reichhaltigen Blütenpracht zeigt.

Tipp: Laufrichtung entgegengesetzt der Kilometermarkierungen und somit in den bezaubernden Sonnenuntergang hinein. Hier empfiehlt es sich, den Endpunkt an den Eroski-Markt in Manacor zu verlegen: So ist die Strecke etwas kürzer, endet aber in der mallorquinischen Abendsonne.
Tipp: Im Bahnhof von Sant Llorenç des Cardassar befindet sich die Cafeteria s'Estació und lädt zum Verweilen ein.

Startpunkt: Artà Bahnhof
Kategorie: Schwer (28,6 km)
Warnhinweis: Die Strecke ist im Sommer nicht begehbar, da sie keinerlei Sonnenschutz bietet.

Lesen Sie weiter auf Seite 166 ►



ALQUILER - VERMIETUNG - RENTALS

RENT ME NOW



**OHNE BOOTSFÜHRERSCHEIN
WITHOUT LICENSE
SIN LICENCIA**



KIWI

Länge • Lenght • Largo	4,55 m.
Motor	15 h.p.
Plätze • Places • Plazas	5
PREIS•PRICE•PRECIO	
8 Stunden • Hours • Horas	270 €
4 Stunden • Hours • Horas	180 €





LIMA

Länge • Lenght • Largo	6,00 m.
Motor	150 h.p.
Plätze • Places • Plazas	7
PREIS•PRICE•PRECIO	
8 Stunden • Hours • Horas	380 €
4 Stunden • Hours • Horas	270 €



BLACK OLIVE

Länge • Lenght • Largo	6,20 m.
Motor	220 h.p.
Plätze • Places • Plazas	7
PREIS•PRICE•PRECIO	
8 Stunden • Hours • Horas	420 €
4 Stunden • Hours • Horas	280 €



VANILLA

Länge • Lenght • Largo	6,75 m.
Motor	200 h.p.
Plätze • Places • Plazas	8
PREIS•PRICE•PRECIO	
8 Stunden • Hours • Horas	480 €
4 Stunden • Hours • Horas	340 €



PAPAYA

Länge • Lenght • Largo	7,50 m.
Motor	250 h.p.
Plätze • Places • Plazas	8
PREIS•PRICE•PRECIO	
8 Stunden • Hours • Horas	580 €
4 Stunden • Hours • Horas	380 €

SUNSET TOURS 250 €



alle Preise enthalten kein Benzin
fuel not included
combustible no incluido

easyboatbooking.es
Tel. +34 630 389 579



RANCHO BONANZA
CALA RATJADA

- Ausritte für Anfänger und Fortgeschrittene
- Ponyreiten • Reitunterricht

Wir freuen uns auf Ihren Besuch und bitten um Voranmeldung!

Calle Can Patilla s/n • Cala Ratjada • ☎ +34 619 680 688
info@ranchobonanza.com • www.ranchobonanza.com



Rancho Bonanza Cala Ratjada

**Urlaub auf der schönsten Insel: Strand, Meer, Urlaubs-
luft ... was kann das noch toppen?**

Richtig! Ein Besuch auf der Rancho-Bonanza in Cala Ratjada – ein Erlebnis für pferdebegeisterte Urlauber – ob Anfänger oder Fortgeschrittene. Wir haben Ponys und Pferde für Klein & Groß. Angefangen vom Shetlandpony bis zu den Großen – zum Beispiel die schönen Pura Raza Españolas! Zur Gesunderhaltung unserer Vierbeiner dürfen diese nur maximal 90 kg Reitergewicht tragen.

Unser Hof liegt in unmittelbarer Nähe des Traumstrandes der „Cala Agulla“. Hier bieten wir in der Haupt- und Nebensaison täglich begleitete Ausritte für Erwachsene und Kinder ab ca. sechs Jahren an. Alle Touren führen über Reitwege entlang des Strandes und bieten direkten Blick auf das Meer.

In den Wintermonaten gibt es bei guten Wetterbedingungen besonders traumhafte Touren für sichere Reiter. Wir bieten private Reitstunden und für die kleinen Reiter unter sechs Jahren geführtes Ponyreiten im Gelände oder auf unserem Reitplatz an. Wer nicht reiten mag, kann bei einer geführten Wanderung durch die Pinienwälder die Natur mit den Ponys genießen.

Schaut auch gerne mal bei Facebook: Rancho Bonanza Cala Ratjada oder bei Instagram: @elkeglomm.ranchobonanza vorbei. Hier gibt es immer lustigen Newsfeed.

Unsere Pferde freuen sich immer über Möhrchen oder Äpfel. Ihr könnt auch eine Pony- oder Pferdepatenschaft übernehmen. Weitere Infos bekommt ihr auf dem Hof.

Euer Team Rancho Bonanza
Elke Glomm



puig de sa cova



Der Weg zum Radarturm Capdepera ist vielen bekannt, doch diese Runde führt uns auf neuen Wegen dorthin. Wir starten am Hotel Aguait und gehen kurz ungewöhnlich entgegengesetzt in Richtung Cala Ratjada an der Küste entlang. Der Weg in das nordöstliche Inselinnere führt uns dann vorbei am sehenswerten Friedhof von Capdepera und auf fast verschwundenen Pfaden durch ländliches Gelände steil bergauf zur kleinen Cova Negra. Entlang des Kammes gehen wir mit tollen Aussichten – und es ist besonders empfehlenswert für Wanderer, die den Erdbeer-

baumweg bereits kennen, denn die entgegengesetzte Gehrichtung bringt völlig neue Eindrücke und Aussichten. Natürlich kommt auch hier der Ausblick über das Meer nicht zu kurz, und das wunderbare Azurblau lädt zum Träumen ein.

Tipp: Ein Abstecher zum Penyas des Justin erweitert die Aussicht bis zur Talebene von Canyamel

Startpunkt: Cala Ratjada, Carrer Verderol
Kategorie: Mittelschwer (7,5 km)

Wander Frank ■



+34 686 942 551
+34 666 232 417



CALA RATJADA BOATS
Mallorca



Africa/2021
7,80mtr, 250 PS, 9 Pax



Asturica/2019
6,80mtr, 150 PS, 7 Pax



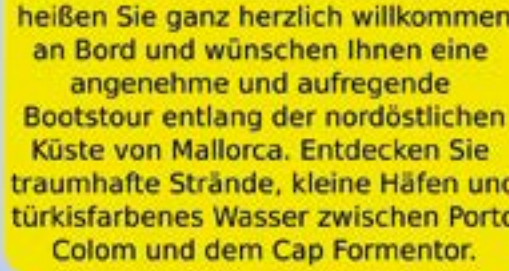
Mari & Misael



Invictus/2022
6,40mtr, 150 PS, 7 Pax



Sa One/2019
6,00mtr, 115 PS, 6 Pax



heißen Sie ganz herzlich willkommen an Bord und wünschen Ihnen eine angenehme und aufregende Bootstour entlang der nordöstlichen Küste von Mallorca. Entdecken Sie traumhafte Strände, kleine Häfen und türkisfarbenes Wasser zwischen Porto Colom und dem Cap Formentor.



Führerscheinfrei
La Graciosa/2022
4,50mtr, 15 PS, 6 Pax



Führerscheinfrei
Simba/2021
4,50mtr, 15 PS, 5 Pax



Nueva Zelanda/2019
7,80mtr, 250 PS, 9 Pax



"Sunset" 18:30-21:00
mit Nueva Zelanda



hier findet ihr uns



Cala Ratjada



www.calaratjadaboats.com - bookings@calaratjadaboats.com
Hafen Cala Ratjada (an der Kaimauer), C/ Lepanto 11, bajo



*** Vermietung ***
Wir verfügen über eine moderne und für alle Wetterlagen ausgerichtete Bootsflotte von 15PS bis 300 PS
- Deutscher Skipper auf Anfrage -



*** Nautik Schule ***
Skippertraining
25 Jahre nautische Erfahrung
Anlegen, Ablegen, Hafenmanöver, Ankern, Wind & Wellen, Sicherheit.
- Deutscher Instructor -



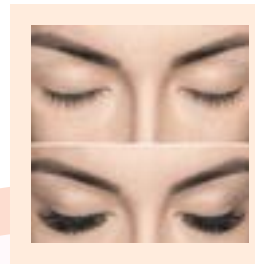
Führerscheine
"Licencia de Navegacion" (Titulin)
Spanischer Bootführerschein für Boote bis 6 Meter Länge und 150 PS sowie Jet Ski. Dauer 6 Std.
Voraussetzung: spanische N.I.E.
- Deutschsprachiger Instructor -



"SBF See & Binnen"
Deutscher, amtlich und international anerkannter Sportbootführerschein.
- Deutscher Instructor -

Beauty & Wellness aus einer Hand

- Maniküre
- Gel / Acryl
- Pediküre
- Gesichtsbehandlungen
- Wimpern
- Augenbrauen
- Microblading
- Massage



Seit mehr als 10 Jahren für Sie in Cala Ratjada



+34 680 488 326

info@rosa-calaratjada.com

www.rosa-calaratjada.com

JUNGBRUNNEN Mallorca

Die Insel als Mekka
für Beauty und
Wellness



... Entspannung pur!



Heil KRÄUTER

Mallorca „Glücks- Pflanze“

Dass die Balearen-Insel Mallorca Glücksgefühle auslöst, ist allseits bekannt. Doch hier wächst auch ein Kraut gegen depressive Verstimmungen – das balearische Johanniskraut (*Hypericum balearicum*) – spanisch: „hierbas de juan“ – katalanisch: „Herbes Johannis“.

Magisches Kraut aus der Serra Tramuntana

Das balearische Johanniskraut ist in der Serra Tramuntana verbreitet. Es gedeiht gut auf Felsböden und in lichten Wäldern.

Der verzweigte Strauch erreicht Höhen von mehr als einen Meter und treibt schöne gelbe Blüten aus. Beim Zerreiben der Blätter und Blüten zeigt sich eine rote Flüssigkeit. Deshalb sprachen

Lesen Sie weiter auf Seite 173 ►



(*Hypericum balearicum*)
**Balearisches
JOHANNISKRAUT**

NEU IM NORDOSTEN MALLORCAS

Deutsche Fachärztin für Allgemeinmedizin bietet an:

- Ästhetische Behandlungen mit Botox und Hyaluronsäure
- Anti Aging mit bioidentischen Hormonen und Vitaminen und Mineralstoffen nach Blutuntersuchung
- Gewichtsreduktion: Beratung und unterstützende medikamentöse Therapie
- Eigenblut Behandlungen (PRP) bei Haarausfall, zur Revitalisierung der Haut und bei Gelenk Problemen

Alle Behandlungen sind für jedes Geschlecht geeignet | Ausführliche Beratung und faire Preise
Behandlungen in Capdepera und mobil möglich

Auskunft und Termine unter 00491639872020 oder per Mail an info@pimp-me-up-doc.com



Das **Activo Cala Rajada**- Fitnessstudio mit POOLTERRASSE und 180° MEERBLICK wurde 2021 in **nagelneuem Ambiente** eröffnet.

Unser **inhabergeführtes** GYM ist **vollklimatisiert**, mit den **modernsten Geräten** (*Technogym*) ausgestattet und verfügt über einen **Kursbereich** mit z.B. Pilates, BBP, Yoga, Zumba und Powerintervall.

Das Team besteht aus **erfahrenen Trainern**, die Dich gerne bei Deinen Zielen, wie z.B. **MUSKELAUFBAU** oder **GEWICHTSREDUKTION** unterstützen.

Bei uns gibt es **keinen Vertrag** und **keine Anmeldegebühr**. Trainiere ganz einfach mit einer **Tageskarte**, mit einer **Ein-oder Zweiwochenkarte**, mit einer **10er Karte**, oder mit einem **Monatsticket**.

Massagen und **Personaltraining** gibt es nach Vereinbarung.

An unserer **Innen-& Außenbar** bekommst Du Proteinshakes, frischgepresste Säfte, Kaffee u.s.w.

Entspann Dich nach Deinem Training mit einer „RUNDE“ im Pool und auf unseren Liegen sowie Balibetten.

So wird Dein Training zum **Erlebnis**.

Dein ACTIVO - TEAM

Tel.: +34 871 855 711
www.activo-calarajada.es

Activo
Cala Rajada Fitness



Rückenprobleme? Stress? – YOGA!

Fehlhaltungen, Rückenschmerzen und Verspannungen sind Resultat unseres oft stressigen und sitzenden Alltags. Ausgleich schafft Yoga. Atem- und Körperübungen verbunden mit Meditationselementen haben eine großartige Wirkung auf Körper, Geist und Seele. Du profitierst von mehr Energie und reduzierst Stress und Anspannung. Yoga entgiftet, macht fit und stärkt deine Muskulatur. Und nicht zuletzt hilft Yoga gegen Schmerzen und macht entspannt und glücklich. Yoga ist für jedes Alter und jede Lebenslage!

„Da es sehr förderlich für die Gesundheit ist, habe ich beschlossen, glücklich zu sein.“
Francis-Marie Arouet (Voltaire)

Hola! Ich bin Jana Maria und arbeite bereits seit sechs Jahren auf Mallorca als zertifizierte Yogalehrerin und -ausbilderin. Meine jahrelange Erfahrung mit unterschiedlichen Menschen und körperlichen sowie geistigen Herausforderungen überzeugt mich immer wieder, dass das Praktizieren von Yoga für jeden wirkungsvoll ist. Natürlich ist die Praxis unter Anleitung immer die Beste, dennoch möchte ich hier einige Asanas (Körperübungen) und Pranayama (Atemübungen) vorstellen, die sehr effektiv sind.



Krieger II (Virabhadrasana II)
– für mehr Selbstbewusstsein und Selbstwertgefühl
Eine meiner Lieblingsübungen (im Kinderyoga auch „Held“ genannt), um Kraft, Stabilität und Leichtigkeit, Gelassenheit in einer Asana zu spüren. Wirkt Rundrücken entgegen und beseitigt Steifheit in Rücken, Schultern und Nacken, kräftigt die Muskulatur.

Krokodil (Makarasana)
– wirkt Wunder, nicht nur bei Rückenschmerzen
Die Rumpfmuskulatur wird gedehnt und entlastet. Wirkt anregend auf die Verdauung. Lässt die Lebensenergie frei fließen, Gelassenheit, Glück sowie Sicherheit sind Gefühle, die dabei entstehen können.



Tiefe Bauchatmung
– für besseren Schlaf
Sie entspannt den gesamten Organismus, indem der parasympathische Nerv, der alle vegetativen Prozesse im Körper steuert, aktiviert wird. Das Herz-Kreislauf-, das Nerven- sowie das Magen-Darm-System beruhigen sich. Lebensenergie kann frei fließen.

Bist du neugierig geworden?

Wir von YOGA SOL MALLORCA kommen dorthin, wo du deine Yogastunde haben möchtest. Du entscheidest, wann und wie oft, ob allein, mit Freunden, Familie oder Firma – live und online. Wir bieten entspannte oder herausfordernde Stunden – du bestimmst, was du kannst und möchtest. Wir setzen das Wissen aus unserem langjährigen Erfahrungsschatz und vielen zertifizierten Ausbildungen um. Schenk dir die Zeit und Aufmerksamkeit und tu dir und deiner Gesundheit etwas Gutes.

www.yogasolmallorca.com

YOGA SOL MALLORCA
Einzelunterricht · Gruppenkurse · Events
YOGA an deinem Lieblingsort
Jedes Alter · Anfänger und Fortgeschrittene



Einatmen.
Ausatmen.
Glücklich sein.

Buche
jetzt Deine
Verabredung
mit Dir!

Jana Maria, Yogalehrerin, E-RYT 500
live und online Unterricht
www.yogasolmallorca.com
namaste@yogasolmallorca.com
+49 170 78 26 379
+34 603 369 809



MITTEL gegen die Melancholie

die Menschen früher auch von „Herrgottsblut“, „Johannisblut“ oder „Blutkraut“ und schrieben der Pflanze sogar magische Kräfte zu. Schon in der Vergangenheit kannte man die heilenden Wirkungen der aus dieser Pflanze gewonnenen Essenzen. Das „Lorscher Arzneibuch“ aus dem achten Jahrhundert empfahl das Kraut zur Behandlung von „Melancholie“. Paracelsus schrieb 1525 über das Johanniskraut: „das soll ietlicher arzt wissen, das got ein gross arcanum (Geheimnis) in das Kraut gelegt hat, allein von wegen der Geister und dollen fantasien, die den Menschen in verzweiflung bringen.“

Stimmungsaufheller
Auch in der aufgeklärten Neuzeit gilt Johanniskraut als Heilmittel: „... Johanniskraut (wird) auf Grund von einschlägigen klinischen Studien als Mittel gegen

leichte bis mittelschwere depressive Verstimmungen zugelassen, ebenso bei psychovegetativen Störungen, Angstzuständen und nervöser Unruhe.“ ... „Ebenfalls sinnvoll ist der Einsatz bei Winterdepressionen, Schlafstörungen wegen leichter Depressionen und bei entsprechenden Symptomen in den Wechseljahren“, so die Universität Würzburg unter Bezug auf den Studienkreis Entwicklungsgeschichte der Arzneipflanzenkunde.

Weiter heißt es dort: „Therapeutisch verwendet werden Extrakte und Tees aus den blühenden Triebspitzen. Denn reich an Wirkstoffen sind vor allem die Blütenknospen, die geöffneten Blüten und die noch grünen Fruchtkapseln.“ Insbesondere der Inhaltsstoff Hypericin soll stimmungsaufhellend wirken und nervöse Unruhe lindern können. Die

Lesen Sie weiter auf Seite 174 ▶

Routenplaner

• Massagen

• Reflexbehandlung der Füße
• Massage

• Nägel aller Art,
• speziell Acryl & Gel Nägel
• Pediküre & Maniküre

• Augenbrauen
• Deflation

Belle

BELLE BEAUTY
C/ Juan Sebastian Elcano,45
Cala Ratjada
Tel.0034 722 887 961

• Täglich von 9 - 21 Uhr & Nägelnotdienst • Behandlungszeit bitte telefonisch abklären



WUSSTEST DU, DASS SICH HINTER DEM BEGRIFF PARÜM CA. 3.000 GIFTIGE UND AGGRESSIVE INHALTSSTOFFE VERSTECKEN?

Hola, mein Name ist Jasmin und ich habe durch meine starke Parfümallergie die wahren Gefahren unserer alltäglichen Produkte entdeckt.

Ich habe es als meine Mission gemacht, DICH über Inhaltsstoffe aufzuklären.

Dir aufzeigen, welche du meiden solltest und wie du deinen Körper auf natürliche Art und Weise unterstützen kannst.

Ein chemiefreieres Leben ist wichtig für deinen Körper, für deine Kinder und die Umwelt.

Dieses Thema ist nicht mehr wegzudenken, bei all den chemiereichen Produkten. Doch was das mit deinem Körper eigentlich macht, hat große und langfristige Folgen.

Die drei giftigsten Produkte in unserem Zuhause sind die Zahnpasta, Haushaltsreiniger und Waschmittel!

Krankheiten werden leider immer normaler, was wäre, wenn wir alle gesund wären?!

Ich kann dir zeigen, wie du auf Chemie verzichten kannst, um somit weniger Krankheiten anzuziehen und dir eine natürliche Hausapotheke aufbauen kannst.

Melde dich gerne bei mir!

DEINE GESUNDHEIT IST ES WERT, ODER?

Instagram: [jas_elhori](#) WhatsApp: +34 657 320 728



genaue Wirkungsweise ist noch nicht abschließend geklärt. Untersuchungen haben jedoch belegt, dass Johanniskraut besser wirkt als Placebos und in seiner Wirkung sogar herkömmlichen Antidepressiva gleichkommen kann. Anwender brauchen Geduld, denn die Wirkung tritt nicht sofort ein, sondern erst nach einer gewissen Einnahmezeit. Ein Vorteil des pflanzlichen Medikamentes: Es hat weniger Nebenwirkungen als synthetische Antidepressiva.

Die Einnahme – vor allem in medizinisch wirksamer hoher Konzentration – ist allerdings nicht ganz ohne Risiko – siehe „Risiken & Nebenwirkungen“.

Tablette, Tee oder Tinktur? Die Wirkstoffkonzentration entscheidet

Sie können Johanniskraut in Form von Dragees, Tabletten sowie als Tee oder Tinktur zu sich nehmen. Wichtig für die stimmungsaufhellende Wirkung ist eine ausreichende Dosierung der Wirkstoffe. Lassen Sie sich hier vom Arzt oder Apotheker beraten, damit Sie Ihr Geld nicht umsonst ausgeben. Übrigens sei die Konzentration in Johanniskraut-Tees zu gering, um eine therapeutische Wirkung zu erzielen, so Fachleute. Auch die in Drogeriemärkten erhältlichen Johanniskraut-Präparate sind nicht ausreichend dosiert.

Hilfe bei Haut- und Muskelproblemen?

Das Rot-Öl, das man aus Johanniskraut gewinnt, soll auch bei Haut- und Muskelproblemen sowie leichten Verbrennungen helfen. Denn es habe leicht entzündungshemmende Eigenschaften und fördere die Heilung.

Die ätherischen Öle des Johanniskrauts finden auch in der Aromatherapie Anwendung.

Risiken und Nebenwirkungen

Vor einer Selbsttherapie mit Johanniskraut ohne ärztliche beziehungsweise fachliche Beratung ist zu warnen. Denn negative Wechselwirkungen mit anderen Medikamenten sind möglich. So kann die Wirkung der Anti-Baby-Pille beeinträchtigt werden. Weitere unerwünschte Effekte können sich bei Herz-Kreislauf-Medikamenten, Blutverdünnern oder anderen Antidepressiva und weiteren Arzneien einstellen. Auch Kinder, junge Leute und Stillende sollten auf Johanniskraut-Medikamente verzichten.

Gerade auf einer Sonneninsel wie Mallorca ist ein Hinweis wichtig: Die Einnahme von Johanniskraut erhöht die Lichtempfindlichkeit Ihrer Haut. Es kann es vor allem bei hellhäutigen Menschen zu Sonnenbrand-ähnlichen Erscheinungen kommen.

Johanniskraut als „Arzneipflanze des Jahres 2015“

Im Jahr 2015 hat der „Studienkreis Entwicklungsgeschichte der Arzneipflanzenkunde“ an der Universität Würzburg das Johanniskraut zur Arzneipflanze des Jahres gewählt. In einer Mitteilung der Wissenschaftler heißt es: „Den Hypericinen wird ein Potenzial gegen Viren ebenso zugeschrieben, wie die stimmungsaufhellende Wirkung bei depressiven Verstimmungen. Weiterhin enthält die Pflanze das antibakterielle Hyperforin, entzündungshemmende Flavonoide sowie Gerbstoffe und ätherisches Öl.“

Generell gilt bei allen hier gegebenen Hinweisen über Johanniskraut: Konsultieren Sie vor der Einnahme einen Arzt und informieren Sie sich über mögliche Wechselwirkungen mit anderen Medikamenten oder Kontraindikationen bei bestimmten Erkrankungen!

Jenny Flehmke
mobile Hand/Fußpflege

Fußpflege

Handpflege

Nagellack

- *Zuerst kommt die Hygiene* - darauf lege ich höchsten Wert!!
- *Modernste Geräte* helfen dabei, dass sich Füße und Hände bei der Behandlung wohlfühlen

...ob Fußbad, Kürzen der Nägel, Entfernung von Hornhaut und Hühneraugen, die Behandlung eingewachsener Nägel, Haarentfernung mit Heißwachs, oder eine entspannende Fuß/Handmassage und am Ende das Lackieren der Nägel..

Genießen Sie einfach diese Momente der Entspannung...

+34 651 45 68 82

+49 1522 101 48 98

WIR SUCHEN DICH



- Staatlich geprüfte Masseure/innen
- Wellnesstherapeuten/innen
- Physiotherapeuten/innen
- Kosmetikerinnen

WIR BIETEN DIR

- Ein angenehmes Arbeitsklima geprägt durch Wertschätzung, Teamarbeit und Kollegialität
- Arbeitsplätze in einer wunderschönen Urlaubsregion
- Leistungsgerechte Entlohnung
- 40 Stunden Woche
- Einen modernen und sicheren Arbeitsplatz

Vida Sol
Wellness & Spa
Mallorca



Vida Sol 2004 S.L.
C/ Germanor 103
E-07459 Son Serra de Marina - Mallorca

Telefon:
0034 657 40 50 32

info@vida-sol.com
www.vida-sol.com

Genießen Sie eine Auszeit mit Vida Sol!

allsun

HOTELS

- Lux de Mar****
- Lago Playa Park****
- Illot Park****



Vida Sol
Wellness & Spa
Mallorca

Es ist schon eine ganz besondere Art, dem Alltagsstress zu entfliehen.

Mit unserem exklusiven Vida Sol - Spa - Konzept erleben Sie auf Wunsch die optimale Verbindung von körperlicher und mentaler Regeneration.

*...und natürlich gewähren wir **RESIDENTEN RABATTE***



Avatara-Healing bietet Geistige und Energetische Heilweisen an, die für unterschiedlichste Themen, Inhalte, Probleme und Krankheitsbilder Lösungen möglich machen und Hilfe bringen.

Das Ziel bei Avatara ist es vor allem auch gerade jenen Menschen zu helfen, die durch die Raster der „modernen“ Apparatemedizin durchgefallen sind und die nicht die Hilfe bekommen haben, die sie sich gewünscht und erwartet haben.

Avatara arbeitet deswegen grundsätzlich mit ganzheitlichen Heilmethoden, die die Wiederherstellung der Einheit und Vollständigkeit von Körper, Geist und Seele zum Ziel haben.

Dabei kommen unter anderem zur Anwendung:

- **Wege der Geistheilung aus verschiedenen Erdteilen:** Extraktionsarbeit, Arbeit und Heilung mit der Kraft der vier Elemente, Kristallheilung, Divine Intervention u.v.m.
- **Enderezamiente Divino – die Geistige Begradigung des Lebensweges** in Verbindung mit Geistiger Wirbelsäulen-Aufrichtung
- **Auraheilung und Clearing**
- **Ahnenheilung/ Heilung des Familienherzens**



Kontakt & Behandlungstermine:
Telefon 0034 626 331 261
info@avatara-healing.com
www.avatara-healing.com

Geistiges Heilen bietet einen Ansatz, den man gleichberechtigt neben der Schulmedizin und der Naturheilkunde sehen kann, der jedoch frei ist von den unerwünschten Nebenwirkungen der modernen Pharmakologie

Nach Heilung verlangt derjenige, der unter Störungen oder Krankheiten leidet.

Jegliche Störung oder Krankheit nimmt ihren Anfang in einem Verlust der inneren Balance und ist damit Folge einer Störung im feinstofflichen energetischen Körper der Betroffenen.

Mögliche Ursachen dafür sind Traumata unterschiedlichster Ursache wie unter anderem Ängste und Sorgen, Stress, Frust, Streit, Wut oder auch der Verlust von Partnern, Eltern, anderen Familienmitgliedern, Freunden oder auch der Arbeit. Die Störungen des Wohlbefindens führen oft zur Krankheit, die als Resultat einer emotionalen Störung bleiben kann. Die Ursache für diese Erkrankungen liegen also im Geistigen Bereich.

Aus diesem Grund ist der Ansatz ein solches Leiden auf der körperlichen Ebene (grob-stofflichen Ebene) mit den Massnahmen der modernen westlichen Medizin anzugehen häufig nicht erfolgreich, da der Ansatz zur Lösung des Problems nicht auf der Ursachenebene erfolgt. Das bedeutet, dass man den Unterschied zwischen dem Kurieren (Behandeln) und dem Heilen erkennen muss!

Kurieren besteht in der Behandlung der Krankheit und der Beseitigung der Symptome. Jeder kennt Beispiele, wo jemand Behandlung bekommen hat aber keine Heilung dabei erfahren

hat. Unglücklicherweise kehren bei solchen Fällen die Symptome häufig wieder zurück. Heilung ist auf die Ursache der Erkrankung (die üblicherweise ein emotionales Trauma ist) gerichtet und die daraus resultierenden vergifteten, schädlichen Gefühle, die die Person von Freude und Gesundheit trennen.

Für einen Geistigen Heiler ist Krankheit die Manifestation von Trauma innerhalb des Körper-Energiefeldes (Aura). Im Energiefeld der Person verbleiben die Marker der Traumata, die immer wieder neu getriggert werden und so zur „Geschichte des Lebens“ der entsprechenden Person werden. Heilung geschieht, wenn man diese Marker aus dem Energiefeld beseitigt und das Feld so wieder klärt.

Ist die Ursache des Problems erkannt und das Feld gereinigt, wird dem Problem, das die Krankheit ausgelöst hat, die Nahrung entzogen und die Heilung erfolgt spontan, die Symptome verschwinden.

Lutz und Bettina Meyer setzen mit ihrer Arbeit bei Avatara-Healing direkt an dieser Ursachenebene an. Sie arbeiten international und bieten regelmäßig Termine zur Behandlung im Nordosten von Mallorca an. Für Interessierte am ganzheitlichen Heilen werden Heil-Seminare angeboten. (Bitte um vorherige individuelle Anmeldung und gesonderte Vereinbarung)

Fazit: Heilung beginnt immer zunächst im Geiste

Clínica Dental

Deutsche Zahnarztpraxis

.com/zahnarzt.calaratjada

„Wir empfangen Sie mit einem Lächeln und entlassen Sie mit einem.“

Vertrauen Sie auf die Qualität moderner Zahnmedizin in entspannter, freundlicher Umgebung...

...wir nehmen uns Zeit für Sie!

- seit 20 Jahren Präzisionsarbeit in Mallorca
- strahlungsarmes digitales Röntgen + CT
- hochwertiger Zahnersatz
- Implantate mit Computer gestützter Diagnostik
- allgemeine Zahnheilkunde
- Behandlung von Angstpatienten
- zahnärztliche Chirurgie
- PZR professionelle Zahnreinigung
- kosmetische Zahnheilkunde
- professionelle Analyse und Planung bei Problemfällen
- Notfallbehandlung



Notfallnummer: 0034 971 588 164

Lutz M. Meyer Carrer de Juan Sebastian Elcano 34 · 07590 Cala Ratjada
info@zahnarzt-mallorca.eu · www.zahnarzt-mallorca.eu

Höchster Qualitätsstandard mit modernster Technik

Die Philosophie der Zahnarztpraxis Lutz M. Meyer ist es, Patienten auf angenehme Art und nach höchsten deutschen Qualitätsstandards zu betreuen. Der Fokus liegt dabei auf Ihrem Wohlergehen und Ihrer Zufriedenheit.

„Wir legen großen Wert auf eine schmerzfreie Behandlung durch unser freundliches und hoch qualifiziertes Team in unseren klimatisierten, modernen Räumlichkeiten“, so Lutz Meyer in unserem Interview.

Seit 1999 verbessert die Zahnarztpraxis Lutz M. Meyer die Lebensqualität der Mallorquiner, ausländischen Residenten und Touristen, welche Mallorca mit einem Lachen erleben möchten. Anfangs angesiedelt im mittelalterlichen Ort Capdepera liegt die Praxis nun seit 2006 im schönen Küstenort Cala Ratjada, nur wenige Meter entfernt vom Hafen.

Ausgereifte Therapiekonzepte, qualifizierte Beratung und eine schonende Behandlung unter höchsten Qualitätsstandards und der Einsatz modernster Technik wie digitales 3D-Röntgen oder die maschinelle Wurzelkanalaufbereitung stehen dabei im Vordergrund. „Eine Top-Qualität ist uns sehr wichtig, denn nur so ist auch gewährleistet, dass die Patienten langfristig zufrieden sind und Freude an ihren Zähnen haben“, informiert uns Lutz Meyer. Auch Angstpatienten werden sich durch die entspannte Atmosphäre in der Praxis und die ruhige und nette Art sehr gut aufgehoben fühlen, wie einer unserer Redakteure selbst erfahren durfte.

Vollkommen losgelöst von den meist patientenunfreundlichen Kassenrichtlinien, kann ganz individuell mit dem Patienten zusammen die beste Versorgung individuell geplant und durchgeführt werden. Eine ausführliche Untersuchung und Diagnose mit anschließender ausführlicher Besprechung der Befunde sind bei dem Team um Lutz Meyer eine Selbstverständlichkeit.

Verbinden Sie Ihren Urlaub mit einer Behandlung oder einer Zahnreinigung und zeigen Sie Ihr schönstes Lachen, während Sie den Nordosten Mallorcas genießen.

Fazit: Man fühlt sich in dem internationalen Team gut aufgehoben und genießt die deutschen Standards in einer modernen Praxis.



Moderne, klimatisierte Praxisräume in Cala Ratjada.

Siurell – Kunsthandwerk seit dem 18. Jahrhundert

INSIDER-TIPP
Pòrtol ist auf jeden Fall einen Ausflug wert. In der Mühle von Sa Cabaneta gibt es ein Tonmuseum mit historischer Töpferkunst. Man hat in Palma übrigens Figuren aus dem 12. oder 13. Jahrhundert ausgegraben, die den heutigen Siurells ähneln.

Die Terra del Fang

Faszinierende Handwerks-tradition

Töpferei und Keramik haben auf Mallorca eine jahrhundertealte Tradition. Diese lebt auf der Insel immer noch, wie Sie hier nachlesen können.

Balearische Töpferei:

Echte Unikate

Schwerpunkte dieses Kunsthandwerks sind Pòrtol und Marratxi. Im Land des Tons, der Terra del Fang, finden Sie individuelle Reiseandenken.

Keramik-Mekka: die Ruta del Fang

Bis ins 18. Jahrhundert reicht die Keramiktradition im der Terra del Fang zurück. Hier gibt es reiche Vorkommen der roten und weißen Tonerde. Allein das elf Kilometer von der Inselhauptstadt entfernte Marratxi beherbergt 15 Keramikwerkstätten. Was die zum Teil seit Generationen tätigen Keramikwerkstätten produzieren, kann man in einem Museum in der Mühle von Sa Cabaneta bewundern.

Von hier aus können Sie sich auf den Weg der sogenannten Ruta del Fang nach Pòrtol machen. Sie führt vorbei an zahlreichen Töpferwerkstätten. Sie können hier wunderbares ursprüngliches mallorquinisches Keramikgeschirr entstehen und so das Flair der Insel auf dem heimischen Esszimmertisch nacherleben. Je

nach Herkunft sind die Keramiken mit farblich unterschiedlicher Ornamentik versehen.

Besonderheit Mallorcas – die Siurells

Mallorquinische Keramik-Folklore sind die sogenannten Siurells. Diese weißen Figuren dienten früher als Erinnerung an Hochzeiten oder Geburtstage. Dabei handelt es sich um eine mallorquinische Pfeife in Form eines Reiters. Auch Frauen, Tiere und Wesen aus der Mythologie werden hergestellt. Sie sind mit farbigen aufgemalten Streifen verziert.

Diese rätselhaften Figuren gehören zur Keramik-Tradition der Insel, wobei man heute nicht mehr genau weiß, welche Bedeutung sie ursprünglich hatten. In den Keramik-Werkstätten der Insel werden sie seit Generationen hergestellt. Eine der Legenden, die ihnen zugeschrieben werden, ist ihre „Flirt“-Funktion. Es heißt, dass junge Männer auf Freiers Füßen der Angebeteten Siurells schenkten. Wenn sie die Pfeife nutzte, konnte er sich Hoffnungen machen. Ging das Geschenk zu Boden und in

Scherben, dann nicht. Wie gesagt: Das gehört in den Bereich der Legenden. Fest steht, dass Siurells schon seit längerem zum kulturellen Inventar der der Insel zählen. Bei Ausgrabungen wurden Figuren gefunden, die ihnen ähneln. Deren Alter wird auf das siebte oder achte Jahrhundert geschätzt.

Übrigens war auch der Künstler Joan Mirò begeisterter Sammler mallorquinischer Siurells. Sie sind jedenfalls eine schöne bleibende Erinnerung an diese Insel.

INSIDER-TÖPFER-TIPPS

Zu unseren Favoriten zählen diese Töpfer-Werkstätten:
Terra Cuita in Pòrtol – besonders empfehlenswert ist der Besuch der Produktion des Familienunternehmens in fünfter Generation (seit 1861), wo man auch Produkte erwerben kann. Das Familienunternehmen fertigt individuelles Geschirr und Gefäße mit mediterranem Flair. Adresse: Carrer Sa Roca Llista 24, Pòrtol, Marratxi. Shops in der Calle Concepción 5, Palma, und in der Calle Portell 3 & 15, Santanyi.

Can Bernadi Nou – hier finden Sie eine große Kollektion an Siurells, aber auch andere Keramik-Kunstwerke, die hier seit Generationen entstehen – zum Beispiel verzierte Krüge. Adresse: C/ Jaume I, 6, Sa Cabaneta.

Das Töpfern feiern

Sehenswert ist die Fira del Fang de Marratxi. Die einwöchige Ausstellung mit hunderten von Ständen bietet umfassende Einblicke in das Werk mallorquinischer Handwerker. Aber auch Kollegen vom spanischen Festland und internationale Künstler präsentieren sich hier.

Einen Besuch wert ist das Museu del Fang (Museum der Tonerde) in Sa Cabaneta. Es befindet sich in einer historischen Mühle. Hier ist Keramik aus verschiedenen Epochen Mallorcas ausgestellt. Ebenso findet sich historisches Töpfer-Werkzeug. Rund 900 Exponate sind zu sehen! Knapp die Hälfte beschäftigen sich mit der Töpfer-Historie der Insel. Darüber hinaus ist wunderschönes zeitgenössisches Kunsthandwerk ausgestellt.



Einzelstücke zum Verlieben...



**DU WOLLTEST IMMER MAL IM STUDIO SINGEN?
EIN HÖRSPIEL SPRECHEN ODER SYNCHRONISIEREN?**

Trau dich! Ruf uns an, wir sind drei Freunde (Lorenzo, Carmen & Markus), die ihr Hobby zu ihrem Beruf gemacht haben. Wir sind gerne für dich da!

PROFESSIONELLES TONSTUDIO IN CANYAMEL
für Musik, Gesang und Sprachaufnahmen (auch ADR)

WORKSHOPS GESANG, MIKROFONSPRECHEN & SYNCHRONSCHAUPIEL
Deutsch, Spanisch, Englisch, Mallorquin

+34 629 78 59 77 STUDIO@CANYAMUSIC.COM @CANYAMUSIC_STUDIO

Taschen & Mehr

Traditionelles Flechten

Das alte Kunsthandwerk des Flechtens aus Palmblättern ist nach wie vor lebendig.

Taschen sind trendy und ein Muss für jeden stilbewussten Mallorca-Besucher.

In der Region rund um Artà und Capdepera blühte einst die Flechtkunst. Zum einen ist hier die mallorquinische Zwergpalme Garballó (Palmito) verbreitet, deren Blätter ständig nachwachsender – also nachhaltiger – Rohstoff für die Flechtereie sind. Zum anderen mussten sich viele Menschen aufs (Kunst-)Handwerk verlegen, weil der karge Boden vor Ort keine ertragreiche Landwirtschaft erlaubte. Llatra boomte lange Zeit – es wurden sogar Korbwaren von der Insel exportiert.

Mit Maletes (geflochtene kofferähnliche Handtaschen) oder den kleineren Maletins gingen Damen auf Tour. Den Proviant für den Arbeitstag nahm man in

Körben mit Deckel mit. Esel und Pferde trugen Lasten im geflochtenen Carretero. Fächer, Hüte und andere Gebrauchsgegenstände waren aus Palmblättern geflochten. Senalles wurden zum Einkaufen genutzt. Flache Exemplare dienten dazu, Orangen, Oliven, Johanniskraut und Mandeln zu transportieren.

Der Niedergang

Das Flechthandwerk blühte, bis in den 70er-Jahren der Tourismus aufkam. Viele Flechthandwerker suchten sich Jobs in den Hotels. Sie erhielten dort eine bessere Bezahlung und sogar eine Sozialversicherung. Da hatte das Traditionshandwerk bei vielen keine Chance mehr. Den zweiten Schlag erlebte es durch den Siegeszug der Plastiktüte. Die Nachfrage nach Korbwaren sank.

Geflochtenes wieder im Trend!

Die Korbtasche bleibt ein Muss für alle stilbewussten Mallorca-

Besucherinnen und -besucher. Formen und Farben sind kaum Grenzen gesetzt. Der Trend geht eher zu zierlicheren Modellen. Man findet sie auf vielen Märkten und in vielen Geschäften. Wenn auch viele Produkte inzwischen aus Marokko kommen, es gibt sie noch, die echt mallorquinischen Flechtwaren, wie gleich zu lesen sein wird.

Die Flechtkunst lebt!

Auch wenn dieses wunderbare Handwerk heute nur noch wenige beherrschen: Die Flechtkunst lebt auf der Insel immer noch. Ihr wohl prominentester Vertreter ist Guiem Cassellas Gelabert aus Artà. Er ist Mallorcas wohl einzig verbliebener Llatra-Meister.

Er lebt noch den alten Zyklus seines Handwerks. Im Hochsommer erntet er das Rohmaterial – die Blätter der Zwergpalme in seiner Heimat – rund 20 Kilogramm bringt er täglich in seine Werkstatt. Schon die Vorbereitung der Blätter für die Weiterverarbeitung ist aufwändig. Sie müssen zunächst einige Tage im Schatten liegen und danach drei Wochen in der Sonne trocknen. 12 Tage kommen sie im Anschluss in den Schwefelofen. Das erhöht ihre Elastizität und Helligkeit, macht sie wasser- und beseitigt Ungeziefer. Erst dann kann das Flechten beginnen. Dies geschieht traditionell in den kälteren Monaten des Jahres.

Der Llatra-Meister

Llatra-Meister Guiem Cassellas Gelabert verziert seine Produkte auch mit gefärbten Palmblättern oder floralen Motiven. Für ihn ist sein Handwerk pure Leidenschaft, und Berichten zufolge sitzt er auch um sechs Uhr morgens schon seiner Werkstatt. Die findet man inklusive des von seiner Frau betriebenen Shops in



der C/. Teulera 7, Artà. Im Kulturhaus Kulturhaus „Espai36“ in Sant Llorenç des Cardassar, C/. Mayor 36, können Interessierte Workshops mit dem Llatra-Meister erleben!

Die Bewahrerinnen der Tradition

Und dann gibt es in Capdepera noch die „Ses Madones de sa Llata“ – ältere Ladies, die das Traditionshandwerk noch aus alten Zeiten beherrschen und dies auch bei öffentlichen Anlässen zeigen. Sie lesen richtig: Es gibt regional unterschiedliche Schreibweisen: „Llatra“ und „Llata“. „Ses Madones de sa Llata“ beraten auch die Schule „La Escuela de la Llata“. Diese hat es sich zum Ziel gesetzt, das handwerkliche Wissen des alten Mallorcas für kommende Generationen zu bewahren.

Top-Adresse in Palma

Mimbrería Vidal in Palma: Das 1955 gegründete Familienunternehmen in der Korbmacherstraße Carrer de la Corderia, 13, Palma, ist ebenfalls ein Aushängeschild mallorquinischer Flechtkunst. Die hier angebote-



nen Taschen in vielen Varianten und mit vielen modischen Applikationen kommen aus dem Nordosten Mallorcas. Wer hier kauft, nimmt ein echtes Stück von der Insel mit nach Hause. Sie erhalten hier auch Reparaturen von Stuhlflecht. ■

Claudio's Pizzeria



+34 691 09 46 89



INSIDER-TIPP

Das Museo de sa llatra

In der Burg von Capdepera gibt es eine Ausstellung zur Palmflechtkunst. Es ist mittwochs von 10:30 bis 13:30 Uhr geöffnet.

Die Zwerg-Palme

Die Zwergpalme (Garballó oder Palmito) lieferte den Flechtern in vergangenen Jahrhunderten das nachwachsende Rohmaterial. Sie steht unter Schutz, ist allerdings im Bestand nicht gefährdet. Große Bestände gibt es im 1.671 Hektar großen Naturschutzgebiet bei Artà und Capdepera – der Parc Natural de la Península de Llevant.

Die Zwergpalme liebt Sandböden, felsige Untergründe und Nähe zur Küste. Sie wird maximal vier Meter hoch. Ihre fächerförmigen Blätter bilden die Krone. Wenn die Umgebung stürmisch ist, bildet die Zwergpalme eine Art Strauch aus.

Die Zwergpalme ist sehr widerstandsfähig. Ihre Wurzeln überleben beispielsweise Brände. Die Pflanze treibt danach erneut aus. Sie verhindert Bodenerosion und wird auf von Bränden verwüsteten Flächen gezielt neu angepflanzt.

Weibliche Blüten der Zwergpalme entwickeln fleischige Früchte. Vögel, Marder und Ziegen fressen diese Steinfrüchte und sorgen so dafür, dass der Samen auf natürlichem Wege verteilt wird.

Die Zwergpalme ist in den Gärten Mallorcas auch als Zierpflanze beliebt.

Gefährlich: die Palmen-Schädlinge

Absterbende Palmen auf Mallorca verweisen darauf, dass die botanische Welt hier nicht mehr in Ordnung ist. Verantwortlich dafür sind zwei Schädlinge, die zur Gefahr für die mallorquinische Vegetation geworden sind.

Der Palmrüssler (Rhynchophorus ferrugineus): Über aus Asien importierte Palmen wurde der rund drei Zentimeter große Käfer nach Europa eingeschleppt und ist inzwischen auch auf Mallorca heimisch. Gefährlich für

die Palmen sind seine Larven. Sie werden auch Sagowürmer genannt. Sie fressen sich durch das Gewebe bis in die Wachstumszone an der Stammspitze im Bereich des Blattansatzes einer Palme. Sind Symptome erkennbar, so ist die Palme bereits rettungslos verloren.

2006 wurde der Palmrüssler auf Mallorca entdeckt. Bereits zehn Jahre später waren nach Medienberichten 11.700 Palmen befallen – 4 Prozent des Gesamtbestandes. Gefährdet sind die Phönixpalme, die Kanarische Dattelpalme, die echte Dattelpalme, Fächerpalmen und die Zwergpalme.



Palmrüssler: Seine Larven befallen gern Phönixpalmen.



Paysandisia-Nachtfalter: Auch seine Larven richten Schaden an.

Das hat möglicherweise schmerzhafte Folgen für alle, die auf ihren Grundstücken Palmen haben. Wer diese vernachlässigt, kann mit einer Strafe von 3.000 Euro belegt werden. So hat es die balearische Inselregierung verfügt. Denn befallene Palmen sind Ansteckungsherde. Regelmäßiges Beschneiden und eine regelmäßige phytosanitäre Behandlung mit Pflanzenschutzmitteln gehören zum Anforderungskatalog.

Auch der **Paysandisia-Nachtfalter** (Paysandisia archon) ist eine Gefährdung für die Insel-Palmen – wenn auch nicht so schlimm,

wie der Palmrüssler. Seine Larven fressen erst Löcher in die Palmenblätter. Danach bohren sie sich durch den Stamm in Richtung Wurzelwerk vor. Anders als beim Palmrüssler ist noch nicht alles verloren, wenn man den Befall erkennt. Hier können Behandlungen mit Pflanzenschutzmitteln noch helfen.

Im Parc Natural de la Península de Llevant arbeitet man mit sanften Schädlingsbekämpfungsmitteln (Pheromonfallen), um dem Falter die Stirn zu bieten. Denn giftige Substanzen sind im Naturschutzgebiet nicht erlaubt. ■



Natural Garden
CALA RATJADA

JARDINERIA – FLORISTERIA

MANTENIMIENTO INTEGRAL DE FINCAS, COMUNIDADES, JARDINES Y PISCINAS.

TELF: 661357462 - 676401131



- ✿ Allgemeine Gartenarbeit
- ✿ Stützen und Kürzen von Pinien und Palmen
- ✿ Pflanzenschutzbehandlung
- ✿ Pflege von Häusern, privaten Gärten, Gemeinschaftsgärten und Schwimmbädern
- ✿ Gartenbewässerung
- ✿ Reinigung und Einzaunen von Finkas
- ✿ Gartendesign
- ✿ Verkauf von Kaminholz

NATURAL GARDEN – alles, was grün ist
Alles rund um den Garten, um Haus, Finca, Schwimmbad bietet das Gartencenter NATURAL GARDEN am Ortseingang von Cala Ratjada gegenüber von Mercadona. Besucher können bequem mit dem Auto anfahren. Die gepflegte Außenanlage präsentiert Blumen und Pflanzen nach Jahreszeit. Ton- und Keramiktöpfe und Zierkiese finden sich in reicher Auswahl. Auch Blumenerde, Dünger, Pflanzenschutz, Gartengeräte und Bewässerungstechnik, Scheren und vieles mehr gehören zum Angebot. Deutschsprachige Beratung ist selbstverständlich. Die angrenzende Baumschule bietet alles von Zitrusbäumen bis zu Ziersträuchern. Alles liefert NATURAL GARDEN auf Wunsch bis nach Hause. Als Fachgärtnerei kümmert sich NATURAL GARDEN auch um Gartengestaltung und -pflege, Bewässerung, Hecken- und Palmenschnitte sowie den Pflanzenschutz vor Ort. Auch die gesamte Pflege von Ferien- oder Wohnanlagen gehört zum Spektrum.

Wertvoller Fruchtstrauch – die „Níspero“

Sie ist knallorange wie eine Apfelsine.
Sie ist groß wie eine Aprikose.
Sie hat glänzende dunkelbraune
Kerne wie eine Litschi.
Sie gehört zur Familie der
Rosengewächse wie die
Erdbeere. Na, erraten, um
wen geht es? Um die
Mispel. Oder „Níspero“,
wie sie auf spanisch heißt.



Die **Mispel** (*Mespilus germanica*), ist eine Pflanzenart der Kernobstgewächse (Pyrinae) in der Familie der Rosengewächse (Rosaceae).



In Mallorcas mediterranem Klima, das mit reichlich Sonne, milden Temperaturen und ausreichend Regen besticht, fühlt sich die Einwanderin rundum wohl und gedeiht prächtig. Vor allem im Inselinneren.

Der britische Seefahrer James Cook soll sie im 18. Jahrhundert von seinen Fahrten aus Asien – sie wuchs damals in China und Japan – mitgebracht haben, so wird angenommen. Seit dem 19. Jahrhundert wird die süß-säuerliche Frucht in Spanien und anderen Mittelmeerländern wie Italien und der Türkei kultiviert und geerntet.

Erntereif ist die Mispel, die im Spätherbst und Winter wunderschön weiß an bis zu drei Meter hohen Bäumen mit immergrünen, auf der Unterseite leicht flaumigen Blättern blüht, ab Mitte/Ende April bis Anfang Juni. Aber leicht macht sie es denjenigen, die diese Arbeit verrichten wollen, wahrlich nicht: Sie reagiert auf Druck beim Pflücken ungnädig mit unschö-



Lesen Sie weiter auf Seite 188 ►



Mediterrane Küche

- spezialisiert auf Paellas
- täglich frische Tapas, Pizzen u. Pasta
- täglich frischer Fisch
- Fleisch vom heißen Stein
Tomahawk, Chateaubriant etc, etc..

Spektakuläre Aussicht auf den Hafen von Cala Ratjada

direkt am Hafen von **CALA RATJADA**

+34 971 565 003

REZEPT

Kochen und backen Sie doch auch einmal mit Mispeln!

Hier zwei Rezepte des Portals für Nachhaltigkeit – utopia.de



MISPEL-GELEE

Für das Mispel-Gelee wird nur der Saft der Früchte benötigt. Fruchtfleisch – und schale können zu einem leckeren Mispel-Brot verarbeitet werden. So wird kein Fitzel der gesunden Köstlichkeit vergeudet.

Zutaten:

1,3 kg Mispeln
500 g Äpfel
Fruchtfleisch von 3 Zitronen
1,6 Liter Wasser
Gelierzucker 1:1

Zubereitung:

Waschen, halbieren und entkernen der Mispel-Früchte. Waschen, vierteln und entkernen der Äpfel. Alle Zutaten bis auf den Zucker in einen großen Topf geben. Darin für etwa andert-halb Stunden köcheln lassen und gelegentlich umrühren. Topfinhalt durch ein sauberes Leinentuch passieren und den Saft auffangen. Den Rest der Früchte für das Mispel-Brot aufbewahren. Saft abmessen und die gleiche Menge Gelierzucker hinzugeben. Saft zurück in den Topf geben. Kochen lassen, bis sich der Zucker aufgelöst hat.

utopia.de

Gelierprobe machen, so funktioniert sie.

Das Gelee in sterilisierte Schraubgläser füllen und fest verschließen. Auf den Kopf stellen und auskühlen lassen.

MISPEL-BROT AUS GEELE-RESTEN

Die Reste der Mispel-Früchte können jetzt zu einem leckeren Mispel-Brot verarbeitet werden. Es erinnert an Quittenbrot und schmeckt zum Beispiel zu Käse.

Zutaten:

die Fruchtreste aus der Gelee-Verarbeitung
Zucker
ggf. etwas Zitronensaft
etwas Butter oder Öl

Zubereitung:

Übrig gebliebenes Fruchtfleisch durch eine Flotte Lotte oder ein großes feines Sieb passieren. Fruchtmasse abwiegen und halb so viel Zucker hinzugeben. Masse in einen Topf geben und einkochen lassen, bis sie sehr dickflüssig ist. Achtung: Regelmäßig umrühren, damit die Masse nicht am Topfboden ansetzt. Nach Belieben etwas Zitronensaft hinzufügen. Backblech oder eine große Auflaufform einfetten und Topfinhalt darin verstreichen. Mispel-Brot für zwei bis drei Tage trocknen lassen. Fertiges Mispel-Brot in Stücke schneiden und nach Geschmack in Zucker wälzen.

nen, braunen Flecken, was ihrem köstlichen Geschmack jedoch keinen Abbruch tut. Trotzdem macht diese Eigenschaft die Ernte zur sorgsamsten Handarbeit. Und weil die Früchte meist nicht alle gleichzeitig reif sind, muss jeder Baum auch noch mehrfach abgeerntet werden.

Mit ihrer Ernte sind wir bei dem, was uns an der Mispel wohl am meisten lockt: ihr Verzehr! Frischer und erfrischender als vom Baum gepflückt und in den Mund gesteckt, geht es dabei wohl nicht. Aber auch auf jedem Wochenmarkt auf Mallorca ist die Mispel in der Saison zu haben. Die etwas härtere Haut durchbeißen oder auch vorher abziehen, das saftige Fruchtfleisch „herauszuzeln“ und die Kerne ausspucken. Lecker!!! Und obendrein gesund: Die Mispel enthält viel Vitamin C, Vitamin A und Kalium. In ihr enthaltene Gerbstoffe und Pektin sollen gegen Verdauungsbeschwerden helfen...

Und hier noch ein Tipp für alle, die nicht alle frischen Nísperos auf einmal schaffen: Im Gemüsesfach des Kühlschranks halten sie bis zu einer Woche sehr gut. Aber über den direkten Verzehr hinaus ist quasi alles möglich. Denn die „Níspero“ ist sehr vielfältig zu verarbeiten. Herzhaft als Chutney oder in Fleischgerichten.

Süß in Marmelade, Gelee oder als Kompott. Traditionsreich auf dem Kuchen oder im Obstsalat. Exklusiv als Likör oder im selbstgemachten „Frankfurter Mispelchen“ – als eingemachte Frucht in Calvados. Und selbst aus den Kernen der Níspero lässt sich noch etwas machen, wenn sie geröstet werden: ein halbwegs schmackhafter Kaffeeersatz.

Quelle: utopia.de



Ästhetische Bildwelten zwischen Fotografie und Malerei

Die mehrfach ausgezeichnete Fotografin und Künstlerin Bree Corn lebt und arbeitet in Mallorca und präsentiert ihre Werke u.a. in ihrem Atelier in Son Carrio. Bei einem Besuch erkunden Sie Bree's ästhetische Bildwelten zwischen Fotografie und Malerei. Weitere Infos zu Bree's Arbeiten und Öffnungszeiten des Ateliers unter

www.breecorn.art



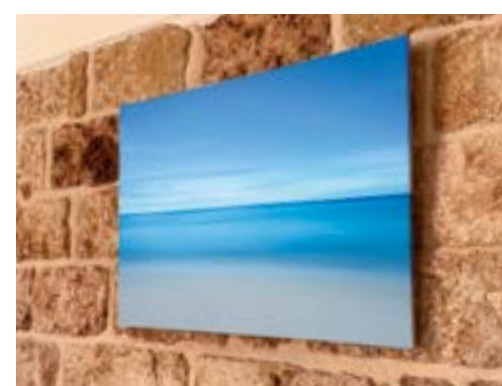
„Light matters.“
– Bree Corn

ATELIER:

07540 Son Carrio
Mallorca

KONTAKT:

+34 603 458 066
office@breecorn.art
www.breecorn.art





Auf Märkten Mallorca begegnen

TERMINE für Trödelmärkte

Jeden 1. Sonntag findet im Zentrum von Artà der monatliche Trödelmarkt statt.

Jeden 2. Sonntag im Monat ist Trödelmarkt in Cala Ratjada. (Parkplatz und die Straße hinter dem Stadthaus).

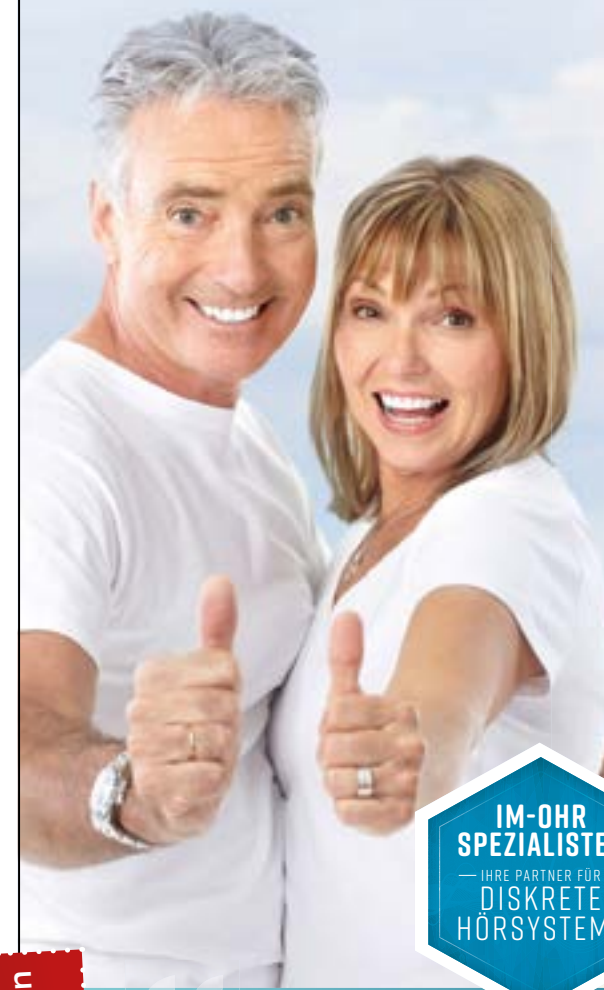
Märkte sind auf Mallorca mehr als nur Kaufen! Sie sind „Sehen & gesehen werden“ und Orte der Begegnung. Tauchen Sie ein ins Leben der Einheimischen! Allein das Schlendern an den vielfältigen Ständen vorbei ist ein Genuss und schafft Kontakte mit Land und Leuten. Hier treffen sich Besucher, Besucherinnen und Einheimische aus allen Teilen der Insel!

Noch schöner ist es für jeden, der oder die sich hier ein Souvenir kauft und so ein Stück Mallorca mit nach Hause nimmt. Individuelle Stücke bieten die Stände mallorquinischer Kunsthandwerker. Töpferei, Schmuck, Ledertaschen und Kleidung sowie das auf der Insel beheimatete Flechthandwerk bieten ein reichhaltiges Angebot Mallorcatypischer Reiseandenken, die sich auch daheim alltagstauglich verwenden lassen und dabei stets an diese schöne Insel erinnern.

Dasselbe gilt für mallorquinische Spezialitäten, wie das köstliche Olivenöl von hier! Sie finden hier auch andere einheimische Produkte wie Sobrassada, Butifarón oder Käse, die sie für Ihren Genuss nach Hause mitnehmen können.

Lesen Sie weiter auf Seite 192 ▶

BERATUNG, BETRIEB & MOBILE HAUSBESUCHE HÖRGERÄTEVERSORGUNG FÜR RESIDENTEN & URLAUBER AUF MALLORCA



Besser leben mit Ihrem
HÖRGERÄT

... nach deutschen Qualitätsstandards

Überzeugende Leistungen vor Ort auf Mallorca:

- Hörsystemversorgung
- App-Konnektivität vom Hörsystem zu TV/Telefon
- Optimierung der Hörgeräteeinstellung
- Anpassung von Hörsystemen aller Hersteller
- Fernwartung und Anpassung von Hörgeräten bequem über Handy-App nach pers. Erstanpassung vor Ort
- regelmäßiger Geräteservice
- Schwimmschutz
- In-Ear-Monitoring

IM-OHR
SPEZIALISTEN
— IHRE PARTNER FÜR —
DISKRETE
HÖRSYSTEME



Ich komme regelmäßig aus Deutschland*
NACH 07590 CALA RATJADA

📍 Carrer de l'Agulla 104



Ihre Terminanfrage per Anruf
oder Mail genügt.

✉ doreen.minnerop@hoerwelt-minnerop.de | 📞 +49 174 3066848



Ihre Doreen Minnerop
Hörakustikmeisterin, Pädakustikerin

*im Abstand von ca. 4 - 6 Wochen

 **Hörwelt Minnerop**
Inh. Doreen Minnerop
Bebelstr. 10 | D-08209 Auerbach
📧 hoerweltminnerop
www.hoerwelt-minnerop-mallorca.de

 **Hörwelt MINNEROP**
Ihr Hörerlebnis

ESCAPE ROOMS

Jetzt auch ganz NEU in Cala Ratjada ...
Was ist das?

In unsere Digitalen Welt hat die Bereitschaft zum Spielen eine immer größere Fangemeinde. Dabei verschwimmen die Grenzen zwischen Realität und virtueller Fiktion. ESCAPE ROOMS ist ein spannungsgeladenes Suchspiel in einem mystischen Raum – ideal für zwei bis sechs Personen. Das Spiel eignet sich für Teilnehmende ab 12 Jahren. Es spricht altersunabhängig jeden an, der Lust zum Rätseln hat. Alle Fragestellungen müssen in gut einer Stunde gelöst sein. Dieses Spiel kann man im Sommer (in klimatisierten Räumen) ebenso spielen, wie im Winter. Es ist spannend und kennt keine Verlierer. Wer es erleben oder mehr dazu wissen will: Sie finden es in der Avenida Cala Agulla 77.

Der Cala Ratjada Insider präsentiert eine Auswahl interessanter Märkte.

In der Regel finden diese Wochenmärkte von 8 bis 14 Uhr statt.

MONTAG

Caimari, Cala Millor, Calvià, Lloret de Vistalegre, Manacor, Manacor de la Vall, Montuiri.

DIENSTAGS

Alcúdia, Alqueria Blanca, Artà, Campanet, Llubi, Peguera, Pina, Porreres, Portocolom, Santa Margalida, Plaça Bisbe Berenguer de Palou (Palma – Ökomarkt), Plaça dels Patins (Palma – Ökomarkt).

MITTWOCH

Andraix, Arenal, Sa Cabana (Marratxi – auch Bioprodukte), Capdepera, Cas Concos, Deià, Lluçmajor, Petra, Port de Pollença, Sa Coma (von 18 bis 23 Uhr), Sa Ràpita, Santanyí, Selva (vormittags Wochenmarkt, von 18 bis 23 Uhr Kunsthandwerk), Sencelles, Sineu, Vilafranca, Coll d'en Rabassa (Calle Cardenal Rosell).

DONNERSTAG

Arenal, Ariany, Campos (auch Kunsthandwerk), Consell, Inca, Pòrtol, Port de Sóller, Sant Joan, Sant Llorenç, Ses Salines, Universitätsgelände (ökologische Produkte, 10.30 bis 14.30 Uhr).

FREITAG

Algaida, Binissalem, Can Picafort, Lluçmajor (auch Bioprodukte), Maria de la Salut, Son Ferrer, Son Servera, Son Carrió.

SAMSTAGS

Alaró, Biniali, Búger, Bunyola, Cala Ratjada, Sineu (Flohmärkte, von 10 bis 14 Uhr), Campanet, Campos, Colònia de Sant Pere, Costitx, Esporles, Lloseta, Palma (ökologische Produkte auf der Plaça Bisbe Berenguer de Palou, 8 bis 14 Uhr), Santa Eugènia, Santa Margalida, Santa Ponça (auf dem Parkplatz unterhalb der Feuerwehr), Santanyí, Sóller, Son Ferriol, Plaça dels Patins (Palma – Ökomarkt), Portocolom (Juli bis September – Nachtmarkt von 18 bis 23 Uhr, Plaça des Corso).

SONNTAG

Alcúdia, Felanitx, Kloster Lluç (Kunsthandwerkermarkt, 10 bis 14 Uhr), Lluçmajor, Muro, Pollença, Porto Cristo, Sa Pobla, Santa Maria (auch Ökomarkt am PAC), Valldemossa Ökomarkt im Gewerbegebiet Marratxi (9 bis 14 Uhr).



... Einkaufen,
ein tolles Erlebnis



www.grupmuntaner.com

Das neue und
einzige Krematorium
des Nordens



grup **muntaner**[®]
ribot

24-Stunden-Telefon 0034 617 392 929
gmr@grupmuntaner.com

BESTATTUNGSINSTITUT Ihr Spezialist an der Ostküste

- Seit 1955 Ihr Bestattungsinstitut im Insel-Nordosten
- Konzessionsgesellschaft des städtischen Friedhofs von Artà, Cadepera und Son Servera
- Direkter Kontakt zum Konsulat, wir erledigen alle Formalitäten für Sie
- Weltweite Sarg- und Urnen-Überführungen
- Einäscherung im eigenen Krematorium und Urnenbestattung
- Professionalität und Seriösität in allen Bereichen
- Abschieds- und Dank-sagungen in Print und Digital
- Friedhofsbetreuung von Artà, Colonia San Pere, Capdepera und Son Servera
- 24-Stunden-Service
- Weitere Informationen erhalten Sie auf unserer Webseite: www.grupmuntaner.com
- Wir akzeptieren alle Kreditkarten
- Wir sprechen Deutsch und Englisch



ARTÀ
Plaça Conqueridor, 11
Telefon 0034 971 829 260
9.30 bis 13.30 Uhr

CAPDEPERA
S'Alzinar, 18
Telefon 0034 971 563 096
9.00 bis 16.00 Uhr

SON SERVERA
Na Joana Roca, 64
Telefon 0034 971 567 938
9.00 bis 13.00 Uhr

KREMATORIUM
Avinguda des Pujols, 23
07570 Artà



Töpfern – mallorquinisches Kunsthandwerk ist auf vielen Märkten zu sehen.

FESTE & FEIERN

Der Jahrestag eines Orts-Patrons, die landwirtschaftliche Tradition, lokales Kunsthandwerk, Feiertage – es gibt auf ganz Mallorca rund ums Jahr immer einen Grund zum Feiern. Sie sollten dabei sein! Insider-Tipps, die Ihnen einen Eindruck der Vielfalt des Angebots vermitteln.

April

- **Alcúdia:** La Feria Náutica y Gastronómica
- **Muro:** Fira de Sant Francesc – eine der ältesten Messen auf Mallorca, geht bis zu den Anfängen des achtzehnten Jahrhunderts zurück. Eine traditionelle Handwerker-Messe mit Landwirtschaft, Tierhaltung die durch verschiedene Aktivitäten ergänzt wird.
- **Alcudia:** Fira de la Sípia – Tintenfischmesse. Viele Restaurants nehmen teil
- **Colònia de Sant Jordi:** Salzmesse
- **Santa Margalida:** Alles um die Mandel.
- **Muro:** Fira Sant Francesc – Kunsthandwerk, Landwirtschaft, Gastronomie
- **Sineu:** älteste Messe Mallorcas (seit 1318)
- **Sóller und Port Sóller:** Moros y Christians – eine Woche steht der Ort ganz im Zeichen des glorreichen Sieges der Christen über die Mauren.
- **Capdepera:** Mercat Medieval – immer am dritten Wochenende im Mai. Mittelalterliches Spektakel mit Marktständen, Feuerwerk und traditionellen Vorführungen.
- **Llucmajor:** Diada de l'ovella roja mallorquina – hauptsächlich geht es um das bekannte schwarze Schwein, aber auch landwirtschaftliche Waren und Produkte sind zu bestaunen.
- **Sant Jordi (Palma):** Fira del Caragol – Schneckenmesse. Nicht die schnellste Schnecke wird geehrt, sondern diejenigen, die den Gästen am besten schmecken.

Mai

- **Inselweit:** Tag der Arbeit – Festa del Treball – Dia de Trabajo
- **Estellencs:** Fira del Vi i el Formatge – Wein und Käse
- **Es Llombards:** Schafschurfesta – Fiesta de Tondre

Einige dieser Termine finden an festen Daten statt. Bei anderen wechseln die Termine. Wir präsentieren hier eine Monatsübersicht. Diese soll Ihnen – wann immer Sie auf der Insel sind – als Anhaltspunkt dafür dienen, was hier alles los ist. Googeln Sie einfach drauflos, und Sie werden sehr schnell den Termin finden, der für Sie und zu Ihnen passt!

Lesen Sie weiter auf Seite 196 ►



Sant Llorenç • Tolle Finca mit großem Pool und Meerblick
3 SZ • 2 BZ • Wfl. 210 m² • Grund 14.207 m² • Ref. 9052 • € 1.595.000



Son Carrió • Sehr große Finca in Meeresnähe mit Vermietlizenz
7 SZ • 7 BZ • Wfl. 483 m² • Grund 8.300 m² • Ref. 7072 • € 1.490.000



Canyamel • Chalet mit grandiosem Meer- und Landschaftsblick
3 SZ • 3 BZ • Wfl. 260 m² • Grund 2.000 m² • Ref. 9041 • € 1.350.000



Son Servera • Finca mit tollem Meerblick und Vermietlizenz
4 SZ • 4 BZ • Wfl. 320 m² • Grund 7.102 m² • Ref. 9023 • € 2.200.000



Artà • Charmantes Stadthaus mit Patio, Pool und Dachterrasse
3 SZ • 3 BZ • Wfl. 200 m² • Grund 189 m² • Ref. 9091 • € 675.000



Betlem • Top-Wohnung mit Gartenanteil in 1. Meereslinie
2 SZ • 2 BZ • Wfl. 100 m² • Ref. 7081 • € 575.000

Artà • +34 971 83 69 72 • info@dehaas-immobilien.com

www.dehaas-immobilien.com

- **Can Picafort (Santa Margalida):** Fira de L'esport Nautic i Gastronomic del Calamar i Marinera. Am Besten geht man auf die Promenade, dort sieht der Besucher alles sehr gut.
- **Binissalem:** Fira de sa Piedra – Handwerksmesse mit dem Schwerpunkt Steinmetzarbeit
- **Sa Pobla:** Fira Nocturna de sa Patata – Kartoffelfest

Juni

- **Son Servera:** Fira de Sant Joan
- **Selva:** Fira de ses Herbes – Kräutermesse
- **Sant Llorenç des Cardassar:** Sant Joan Pelut – Traditioneller Tanz in der Kirche von Sant Llorenç des Cardassar mit Umzug durch die Hauptstraßen des Ortes.
- **Sant Joan:** Festa del Sol que Baila – „Das Fest der tanzenden Sonne“ markiert den Sommeranfang.
- **Cala Ratjada:** Johannisnacht – wird um Mitternacht am Strand von Son Moll gefeiert in weißer Bekleidung und mit Kerzen.

Juli

- **Santanyí:** Festes del Carme – Ursprünglich huldigte man an diesem Tag der Schutzpatronin der Fischer. Man betete zur Madonna um die gesunde Rückkehr der Fischer und natürlich um ein reichhaltiges Fangergebnis. Allerdings hat die Fiesta Virgen del Carmen heutzutage über das christliche Fest hinaus einen sehr weltlichen Charakter, der sich meist in ausgelassenen Spielen und manchmal auch in feuchtfrohlicher Atmosphäre abspielen kann.

- **Cala Ratjada:** Festes del Carme – Fest der heiligen Carmen – Samstag mit Umzug der Fischer
- **Artà, Port d'Andratx, Es Capdellà, Capdepera, Porto Cristo, Santanyí, Cala Figuera, Can Picafort:** Festa de Mare de Deu del Carmen – Schutzheilige der Fischer
- **Manacor:** Fira Nocturna Artistica und Fira de Sant Jaume – die Nacht ist nicht allein zum Schlafen gemacht
- **Alcudia, Banyalbufar, Calvia, Es Capdellà, Santanyí, Algaida, Cala Figuera:** Patronatsfest Sant Jaime (Jaume) – jeder Ort feiert einmal im Jahr seinen „Heiligen“. Meistens werden Bilder oder Skulpturen der Heiligen per Umzug durch den Ort getragen. Auch wenn viele der jüngeren Menschen auf der Insel nicht mehr ganz so religiös sind, an diesen Tagen ist Kirche angesagt.
- **Valldemossa:** Festes de la Beate – jede Menge Veranstaltungen erwarten Einwohner und Besucher. Die Cavalcada de la Beata sind Festtage zu Ehren der Inselheiligen St. Catalina Tomas. Besonders im schönen Bergdorf Valldemossa wird die Heilige verehrt. An fast allen Häusern gibt es Azulejos (Fliesenbilder) mit Motiven aus der Geschichte dieser jungen Frau. Ein festlich geschmückter Wagen, darauf ein junges Mädchen, welches Catalina Tomás darstellt, wird von den „Cort d'Angelets“, den kleinen Engeln und diversen Musikgruppen begleitet. Am Vorabend um 19.30 Uhr eine Messe in der Ortskirche.

- **Pollença:** Festa de Mare de Deu del Carmen – Schutzheilige der Fischer. Wohl eines der traditionellsten Feiern auf der Insel. Wen wundert es, die Fischerei war lange Zeit eine der wichtigsten Einkommensquellen auf Mallorca.

August

- **Pollença:** La Patrona – es wird die Schlacht zwischen den Mauren und Christen vom 30. auf den 31. Mai 1550 nachgestellt (gewonnen haben die Christen, wie jedes Jahr).
- **Artà:** Stadt- und Patronatsfest Sant Salvador
- **Pollença:** Internationales Musikfestival – Veranstaltungen an unterschiedlichen Tagen
- **Cala Ratjada:** Fiesta Sant Roc ist das Volksfest zu Ehren des Schutzheiligen und viel Rahmenprogramm.
- **María de la Salut:** Fira Nocturna d'Oficis Tradicionals de la Pagesia – nächtlicher Bauernmarkt mit schönen Angeboten und toller Atmosphäre und außerdem gleichzeitig die Fira „Tomàtiga de Ramellet“. Alles rund um die Tomate (19 Uhr bis Mitternacht).
- **Capdepera:** Großes Feuerwerk zum Abschluss der Fira des Schutzheiligen St. Bartomeu. Nach christlicher Auffassung war Bartholomäus ein Jünger Jesu und einer der zwölf Apostel.
- **Vilafranca de Bonany:** Firó del Meló – Melonenfest. Unvorstellbar große Melonen sind zu sehen. Die größte und schwerste Frucht bekommt einen schönen Preis.

Lesen Sie weiter auf Seite 198 ►



Patrick Stueven

Volumenlizenzen, System Builder Software & Adobe Software

www.xxl-software.de

- Kostengünstig mit bis zu 70 % Ersparnis
- Lizenztransfer mit Beratung
- Rechtskonforme Abwicklung
- Keine Vertragsverpflichtung
- Nachhaltiger Support und Service

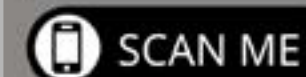
NEU
auf MALLORCA

Die Lizenzberater der XXL-Software & Consulting GmbH stehen für die optimale Beratung auf dem Gebiet der Lizenzierung jederzeit zur Verfügung!

Germany
+49 4184 8987034

XXL-Software
& Consulting GmbH

Zur Aue 4
21271 Hanstedt



Mallorca
+34 626 66 94 49

XXL-Software Remarketing
& Consulting SL

Carrer Pizarro 61
07590 Cala Ratjada



Die Fiesta de Es Seque in Lloret de Vistalegre ist vielbesucht.

- **Lloret de Vistalegre:** Festa des Sequer – Feigenfest. Feigenbauern gehen zusammen mit traditionellen Musikanten durch den Ort. Wer mag, kann anschließend bei der Feigenernte dabei sein. Feigen wohin man schaut werden in unterschiedlichen Formen, Farben und Größen gezeigt. Natürlich kann man die frisch geernteten Feigen direkt probieren, kosten und auch kaufen.

September

- **Artà:** Fira d'Artà – Tapas, Musik, Weinproben und jede Menge Stimmung. Am Sonntag Show-Cooking in den Straßen.
- **Manacor:** Fira de Septiembre. Wie jedes Jahr feiert die Bevölkerung ihr „Septemberfest“. Musik und andere schöne Veranstaltungen stehen auf dem Programm des beliebten Bauernmarktes.

- **Santa Margalida:** Fira de l'Ametlla – über Mandeln gibt es viel zu sehen und zu erleben. Der Besucher kann Mandeln probieren und natürlich auch erwerben. Mallorca ist wie ganz Spanien einer der größten Mandelproduzenten.

Oktober

- **Sant Joan:** Fest der Blutwurst, Sobrassada und mehr (immer am 1. Sonntag im Oktober)
- **Palma de Mallorca:** Tapalma – Tapas-Messe. Dazu muss man ja nicht viel sagen. Que aproveche.
- **Cala Rajada:** Mostra de la Llampuga – das Goldmakrelenfest ist die beliebteste Fira im Umkreis. Probieren Sie den Fisch in vielen verschiedenen Variationen.
- **Felanitx:** Fira del Pebre Bord – irgendwann hat bestimmt jeder einmal dieses Paprikagewürz gegessen. Es steckt in vielen mallorquinischen Produkten und ist von mild bis sehr pikant zu bekommen.
- **Felanitx:** Fira del Pebre Bord – Messe mit und über das Paprikagewürz – Kunst und Handwerk – essen und trinken – alles zu bestaunen und probieren.
- **Buger, Marratxí:** (immer am gleichen Tag) Revetla de les Verges – Fest zu Ehren der heiligen Ursula. Am Vorabend gibt es eine schöne Tradition. Unverheiratete junge Frauen bekommen von ihren Galanen Blumen und/oder ein mehr oder weniger schönes musikalisches Ständchen. Die meist jungen Frauen bedanken sich dafür mit Buñuelos (manchmal auch ein wenig mehr). Das sind die leckeren inseltypischen Gebäckstücke.

November

- **Sa Pobla:** Trobada de Xeremiers – Sonntag 9 Uhr Umzug der Dudelsackspieler. Entweder man mag sie oder man verläßt schnell die Veranstaltung. Töne die man mögen muss.
- **Caimari (Selva):** Fira de s'Oliva – die Messe gehört zu den meist besuchtesten Veranstaltungen auf der Insel. Ab 10 Uhr dreht sich alles um die begehrte Frucht. Je eher man da ist, desto besser gestaltet sich das Parken. Stellen Sie sich auf einen gemütlichen Spaziergang ein.
- **Mancor de la Vall:** Fira de l'Esclata Sang – Pilzmesse.
- **Montuiri:** Fira de sa Perdiu – Rebhuhnfest. Immer kommen wir ins Staunen, wenn die verschiedenen Delikatessen rund um das Federvieh angeboten werden. Ein buntes Rahmenprogramm gibt es auch noch.

Dezember

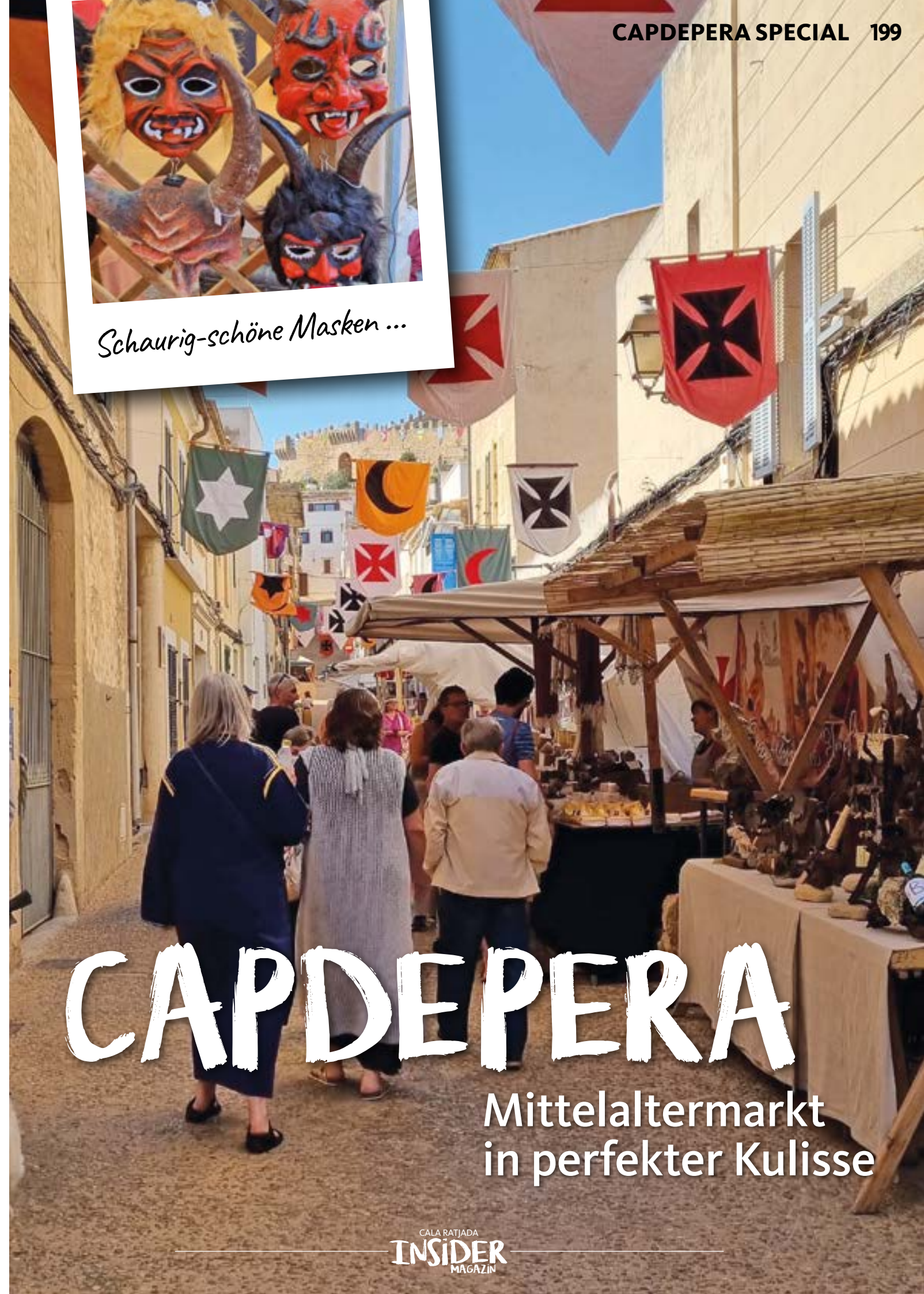
- **Sineu:** Fira de Sant Tomàs und Mostra de Matance – Sobrassada-Messe.

INSIDER-FAZIT:

Wir zeigen Ihnen mit dieser Veranstaltungsübersicht, dass auf Mallorca nicht nur zur Badesaison etwas los ist. Das ganze Jahr über finden Sie auf der Insel Highlights, die einen Besuch lohnen! ■



Schaurig-schöne Masken ...



CAPDEPERA

Mittelaltermarkt
in perfekter Kulisse

Zauberhafter

Ritter, Burgfräuleins, Handwerker und historisch gewandete Bürger

Capdepera lässt Jahr für Jahr das Mittelalter wieder auferstehen – und rund 100.000 Besucher kommen, um das mitzuerleben!

Der Mercat Medieval (Mittelalter-Markt) in Capdepera vermittelt an jedem dritten Maiwochenende einen faszinierenden Eindruck, wie es in der Burgstadt Capdepera im 14. Jahrhundert ausgesehen haben könnte, als König Jaume II. von Aragón regierte. Viele Bewohner kleiden sich bei diesem Spektakel mittelalterlich. Hölzerne Schilde an ihren Häusern verweisen heraldisch auf die Familienamen der Bewohner. „Ritter“ reiten durch den Ort. Es gibt Umzüge mit Trommlern und altertümlichen Dudelsackspielern, Treiben – balearische Vergangenheit, wie sie sich zu Zeiten Jaumes II. abgespielt haben könnte.

Termine 2023:
19., 20. und 21. Mai

Balearische Handwerker präsentieren sich – zum Beispiel Tischler, Schuhmacher, Bildhauer und Töpfer. Fahrende Händler bieten Lebensmittel, Textilien, Musikinstrumente, Heilkräuter und Spielzeug an. Zauberer, Narren und Gaukler beeindrucken die Zuschauer mit ihren Tricks, Gags und feurigen Zirkus-Kunststücken. Begleitend werden Waffen dieser Zeit ausgestellt. Lanzenstecher und Falkner präsentieren sich in historischen Kostümen. Es finden Konzerte mit auf der Insel populären Musikern und Theateraufführungen statt. Das Bühnenprogramm ist mit den Jahren immer opulenter geworden.

Wie der Mittelalter-Markt in Capdepera entstanden ist

Der erste Mercat Medieval fand im Mai 2000 zum 700. Stadtjubiläum statt. Der Erfolg des zunächst nur als einmaliges Event geplanten Marktes war so überraschend groß, dass der Wunsch entstand, daraus eine regelmäßige Veranstaltung werden zu lassen.

Mercat Medieval

Kleiner Exkurs zur Geschichte

Die Festungsstadt Capdepera entstand auf Befehl vom König Jaume II. im Jahr 1300. Er ordnete den Bau einer Befestigung zum Schutz der Bewohner der umliegenden Region vor Piratenüberfällen an. Die im Lauf der Jahrhunderte mehrfach erweiterte und verstärkte Festung steht an einem strategisch günstigen Punkt. Capdepera liegt der Nachbarinsel Menorca am nächsten: Von hier aus hatte man den Seeverkehr zwischen beiden Inseln bestens im Auge.

Das Castell Capdepera ist eine der am besten erhaltenen Festungsanlagen Spaniens und allein bereits einen Besuch wert. In Kombination mit der historischen Altstadt bietet die Festung die perfekte Kulisse für den Mittelaltermarkt.

Mittelalter-Fieber in Capdepera – ein Fest für alle Bürger

Schon lange vor seiner Eröffnung versetzt der historische Markt praktisch die gesamte Stadt ins Mittelalter-Fieber. Bürger bemalen Schilder mit Wappen und hängen diese an die Fassaden ihrer Häuser, Kinder schmücken die Straßen mit bunten Bändern. Viele Einwohner Capdeperas kleiden sich an den Markttagen mittelalterlich. Die Zahl der Stände wuchs von 100 auf rund 150, weil immer mehr Aussteller sich für den vielbeachteten Markt interessierten. Und Jahr für Jahr kommen geschätzt rund 100.000 Besucher in die Stadt, um dieses wirklich einmalige Historien-Spektakel zu bestaunen.

Andere Events mit Tradition in Capdepera

Über den Mercat Medieval hinaus feiert man in Capdepera andere Traditions-Events, die ebenfalls einen Besuch wert sind. Ein Highlight ist die Fiesta Sant Antoni am 17. Januar. Am Vorabend dieses Feiertages kann man auf offener Straße miterleben, wie sich der Heilige Antonius, Schutzheiliger der Tiere, mit einem Kreuz erfolgreich gegen schaurig verummte gehörnte „Teufel“, die „dimonis“, zur Wehr setzt.

Auch die Nit del Foc (Feuernacht) in Capdepera ist ein spektakuläres Ereignis. Als Teufel verkleidete junge Leute laufen und tanzen ab 23 Uhr durch die Gassen. Sie werden dabei von einem Feuerwerk begleitet, das tagelang vorbereitet wurde und wirklich spektakulär aussieht. ■

TIPPS für die Anfahrt und fürs Parken

Es wird sehr voll beim Mittelalter-Markt. Parken? Schwierig!

Am besten im Gewerbegebiet oder in Cala Ratjada parken und von dort aus per Bus nach Capdepera fahren.



Historische Kostüme ...



Lebensmittel aus der Region ...



...altes Handwerk!

NOU SEGLE 12

Vinos & Tapas



Michel Heijman zusammen mit Jürgen Rauchfleisch, Küchenchef des Nou Segle 12

Nou segle 12
Plaza Orient 1
07580 Capdepera
☎ +34 871 201 276



Nou Segle 12
Direkt am Orientplatz, mitten im Herzen Capdeperas, liegt das Lokal mit einer großen Terrasse. Sie frühstücken bei einer leckeren Tasse Kaffee oder lassen sich den ganzen Tag über bei einem Glas Wein und ein paar Tapas verwöhnen. Das Lokal Nou Segle 12 öffnet täglich um 8.30 Uhr und bleibt bis Mitternacht geöffnet. Und nicht nur zum täglich wechselndem Mittagsmenü heißt es Bienvenidos en Nou Segle 12.

Genießen Sie bei einem Blick auf die Burg unsere ansprechenden Tapas-Variationen, natürlich frisch zubereitet und auch immer mal mit einem neuen Tages-Highlight.

Das Team vom Nou Segle 12 heißt Sie HERZLICH WILLKOMMEN.



ARTÀ

Schönheit im Osten



... Transfiguració
del Senyor



L(i)EBENSWERT

Ruhe genießen...

Besucher der Stadt Artà im Nordosten Mallorcas – rund 60 Kilometer von der Insel-Hauptstadt Palma entfernt – finden hier noch typisches Insel-Flair.

Zu Recht trägt die Stadt den Titel „Slow City“ der Cittaslow-Vereinigung. „Slow“ = deutsch: langsam. Das Gütesiegel steht auch dafür, dass das Leben hier gut ist. „Gut“ heißt im Urlaub eben auch entsleunigt. Artà ist das Mekka für alle Mallorca-Fans, die abseits von Ballermann-Trubel und Hotel-Beton beim Schlendern durch die engen Straßen das ursprünglich Mallorquinische in Ruhe genießen wollen. Die Ursprünge des historisch gewachsenen Artà reichen bis ins 13. Jahrhundert zurück. Es scheint, als sei der Massentourismus an diesem Ort vorbeigegangen.

Das Ortsbild, das von den aus maurischen Zeiten stammenden Festungsmauern der Wallfahrtskirche Sant Salvador beherrscht wird, atmet Geschichte. Wer den Festungsberg hochpilgert, kann über die Zinnen des historischen Gemäuers hinweg auf die wunderbare Hügellandschaft blicken und im Osten bis zur Bucht von Canyamel schauen.

Wer nur in den Fußgängerbereichen und schmalen Straßen der Stadt spazieren will, wird feststellen: Moderne Geschmacksverirrungen, grelle Werbung oder etwa marktschreierische Souve-

nir-Shops mit Reiseandenken aus chinesischer Produktion fehlen hier. Stattdessen gibt es viele kleine Läden: Ateliers, Boutiquen (nicht zu schick) und Galerien. Hier können Besucherinnen und Besucher das eine oder andere Unikat ergattern. Ursprüngliche Cafés, Tapa-Bars und Restaurants laden zu Verweilen ein. Mit Glück findet man auch einen echten Café con leche für bescheidene 1,60 Euro. Und abends finden in vielen Lokalen künstlerische Darbietungen statt.

operativa d'Artà besuchen und Lebensmittel aus der Gegend erstehen. Die Kooperative arbeitet gemeinnützig. Wer hier einkauft, hat über den Genuss hinaus auch etwas für die Bauern der Gegend getan! Die „Confitura de mandarina“ sollte man ebenso gekostet haben, wie die aromatischen Öle aus der Region.

Auch Autostaus fehlen in Artà. Der Ort ist im besten Sinne ver-

Lesen Sie weiter auf Seite 204 ►

Immer dienstags: Attraktion Wochenmarkt

Ein Erlebnis ist der Wochenmarkt von Artà auf der Plaça del Conqueridor. Er findet dienstags von 9 bis 14 Uhr statt und bietet Lebensmittel aus der Region, Textilien und lokales Kunsthandwerk wie Korbtaschen, Porzellan oder Schmuck. Ebenfalls dienstags findet in der Nähe des Theaters von Artà ein Kunsthandwerksmarkt statt. Auch hier kann man das eine oder andere Urlaubsschnäppchen machen.

Wer Insel-typische Leckereien sucht, kann auch die 1979 gegründete landwirtschaftliche Co-



... in den Gassen von Artà



...die Plaça del Conqueridor



WIR HABEN KÄUFER FÜR IHRE IMMOBILIE
Schneller Verkauf zum besten Preis mit
der #1 im Internet



PORTA MALLORQUINA®

Your home. Our passion.

VERKAUFT
6 Angebote
12 Besichtigungen

ZUM VERKAUF
53 Interessenten

ZU VERMIETEN
12 Interessenten

ZUM VERKAUF
13 Interessenten



VERKAUF UND MIETE IN MALLORCAS NORDOSTEN

Der Nordosten Mallorcas bietet eine hohe Lebensqualität und viel Freizeitwert. Historische Städte eingebettet in wunderschöner Natur, bestehend aus Bergen, Naturschutzgebieten, Steilküsten und herrlichen Sandstränden. Eine einzigartige Kombination zum Wohlfühlen für jede Generation.

Wenn es Sie in den Inselnordosten zieht, freuen sich Roland und Nicole Schepp und ihr Team in unserem zentral in der Calle Ciutat 60 gelegenen Porta Mallorquina Büro Artà auf Ihren Besuch. Gerne dürfen Sie uns auch eine Anfrage über unsere Website senden und wir nehmen umgehend Kontakt zu Ihnen auf.

“Wir lieben das authentische Mallorca und das Meer. Gepaart bietet das der Nordosten der Insel.“



📍 Calle Ciutat 60
07570 Artà

☎ +34 971 835 986



MEMBER OF HOMES & HOLIDAYS AG

100.000 monatliche
Webseitenbesucher

9.000

potenzielle
internationale
Käufer & Mieter

☎ +34 971 001 001
porta-mallorquina.de





... Fresken in der Kuppel der Ermita de Betlem



... Ausgrabungsstätte Poblado Ses Païsses

kehrsberuhigt. Eine romantische Empfehlung ist es auch, abends in den beleuchteten Gassen unterwegs zu sein. In den kühlen Abendstunden sitzen viele Einwohner vor ihren Häusern. Geöffnete Türen erlauben den Blick in wunderschön begrünte Innenhöfe.

Eigensinnig haben die Bewohner von Artà ihren Lifestyle verteidigt und den Charakter ihres Ortes bewahrt. Dafür ist ihnen zu danken.

Weitere Artà-Sehenswürdigkeiten

Über den Festungsberg und das malerische Ortszentrum hinaus möchten wir Artà-Besuchern noch empfehlen:

- Einen Besuch wert: die historische Klosteranlage beziehungsweise Einsiedelei Ermita de Betlem rund 9 Kilometer nordwestlich des Ortes in der in der Serra d'Artà. Allein die Fahrt dorthin über die Straße MA-3333 ist ein Erlebnis. Die frei zugängliche neoklassizistische Klosterkapelle ist absolut sehenswert. Der nahegelegene Aussichtspunkt Mirador eröffnet einen wunderbaren Blick auf die Badia d'Alcúdia (Bucht von Alcúdia).
- Sehenswert ist auch die von der Spätgotik geprägte Pfarrkirche Transfiguracio del Senyor.
- Am südöstlichen Stadtrand von Artà findet sich die Ausgrabungsstätte eines Dorfes aus vorantiker Zeit (Poblado Ses Païsses). Vom Beginn des

1. Jahrtausends bis etwa 100 v. Christus sollen hier mallorquinische Ureinwohner gewohnt haben. Heute noch versetzen die Reste der seinerzeit aus tonnenschweren großen Bruchsteinen errichteten Mauern Betrachter in Erstaunen. Man fragt sich, wie sie von Zeitgenossen der Eisenzzeit bewegt werden konnten. Tipp: Öffnungszeiten beachten! Google zeigt sie, wenn man den Begriff „Poblado Ses Païsses“ in die Suchmaschine eingibt.

- Auf dem Zettel sollte man auch die Coves d'Artà haben. Sie befinden sich auf dem Gebiet von Capdepera. Dieser Ort war früher Teil von Artà. Die Höhlen bieten spektakuläre Tropfstein-Säle. Sie dienten früher auch Piraten als Zufluchtsort. Ein Highlight ist der „Saal der Säulenkönigin“ mit einer rund 20 Meter hohen Tropfstein-Säule. Besichtigen kann man die Höhlen nur im Rahmen einer Führung.

Nicht zu vergessen! Weitläufige Strände und viel Natur!

Die 25 Kilometer lange Küste von Artà ist über weitere Strecken noch naturbelassen und von Beton verschont. Ein Spaziergang zum Strand s'Arenal de sa Canova und der Dünenformation sa Canova d'Artà vermittelt ein ursprüngliches Erlebnis mallorquinischer Natur. Erholung pur. Einfach die Seele baumeln lassen.

INSEL-SEHNSUCHT ?

Tragen Sie Ihre Mallorca-Erinnerungen als exklusives Schmuckstück einfach bei sich...

einzigartig...persönlich...handgearbeitet

...auch per Postweg!

und MEHR

LA ISLA BONITA

TORO

GECKO

CRUZ MALLORQUINA

Gran Via de la Constitución, 2
07570 Artà
Tel.: 0034 - 637 827 886

www.mona-mallorca.com

ARTÀ CONCEPT STORE
INTERIOR DESIGN & SHOP

MIT VIEL LIEBE
ZUM DETAIL.
EINRICHTUNG UND
DEKORATION -
Für Ihr Zuhause.

CARRER GRAN VIA, 7 - ARTÀ
TEL. +34 616 56 83 89
WWW.REICHLEES

Auch in ARTÀ besteht seit fast acht Jahren eine Facebook-Gruppe

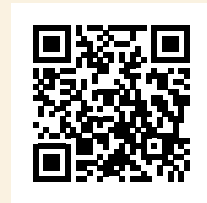
Mit ca. 2.900 Mitgliedern eine kleinere Gruppe, die aber durch die verschiedenen Nationalitäten recht gut aufgestellt ist. Die Kommunikation erfolgt hier überwiegend in Deutsch und Spanisch.

Hinweise, Tipps, Neuigkeiten, Empfehlungen und auch ein wenig Klatsch gehören hier sicherlich dazu. Wer mehr erfahren will und Lust hat, sich aktiv zu beteiligen, der ist hier sicherlich richtig. Ein einge-

spieltes Administratoren-Team hilft auch hier bei zahlreichen Fragen gerne weiter.

Wer mit dabei sein möchte, sollte sich über Facebook bei der Gruppe **Artà Insider** anmelden. Dazu gehören ein komplettes Profilbild und ein paar Informationen, die gebraucht werden.

Und damit freut sich die Gruppe über jedes aktive neue Facebook Mitglied.



ARTÀ INSIDER



Mallorquinische Spanferkel „Lechona“

- Rezept von Flores und Miguel**
- Zutaten:**
- ½ bzw. 4 bis 6 kg Spanferkel aus Artà (für eine größere Gruppe auch ein ganzes Spanferkel)
 - Salz, Pfeffer, Knoblauch, Petersilie nach Belieben
 - Zitronensaft
 - 1 EL Weinbrand
 - 1 EL Weißwein
 - 1 EL Olivenöl

Das Fleisch bzw. das Spanferkel einige Stunden bis einen Tag vor der Zubereitung mit Zitronensaft, Knoblauchstückchen und Petersilie spicken und gut mit Salz und Pfeffer würzen.

Das Fleisch unmittelbar vor dem Rösten mit dem Olivenöl einreiben und mit der Schwarte nach oben in einer geeigneten Form in den auf 200°C vorgeheizten Backofen legen. Ab und zu mit dem austretenden Sud übergießen. Kurz vor dem Herausnehmen den Weinbrand und einen Esslöffel Zitronensaft über den Braten gießen.

Zum Schluss:
Weiter backen für saftiges Fleisch und knusprige Haut.
Gesamte Backzeit ca. 3 Stunden.

Beilage:
Mallorquinische Backkartoffeln, markfrisches Gemüse und Bratapfel.

Quelle: Flores/Es Taronger



Spanferkel aus dem Backofen – die Spezialität im Lokal ES TARONGER in Artà.



Das berühmte Original „Pa amb oli“

Variante aus Artà

Es handelt sich hierbei um ein kleines Gericht, welches fast immer gegessen werden kann. Man braucht dazu eine Scheibe dunkles, salzloses Brot. Diese wird dann mit einer geschälten

Knoblauchzehe eingerieben. Danach wird die Brotscheibe mit nativem Olivenöl (extra) beträufelt. Jetzt nimmt man eine besondere Tomatenart, die „Rammallet“-Tomate, halbiert diese und drückt sie auf der Brotscheibe aus. Je nach Geschmack wird dann mit etwas Salz nachgewürzt. Auf dem Bild links werden dazu noch

Oliven sowie eine wundervolle hausgemachte Aioli gereicht. „Pa amb oli“ kann auch mit einer Scheibe mallorquinischem Käse oder Serranoschinken belegt werden. Guten Appetit ... zu probieren auch im Lokal Es Taronger!

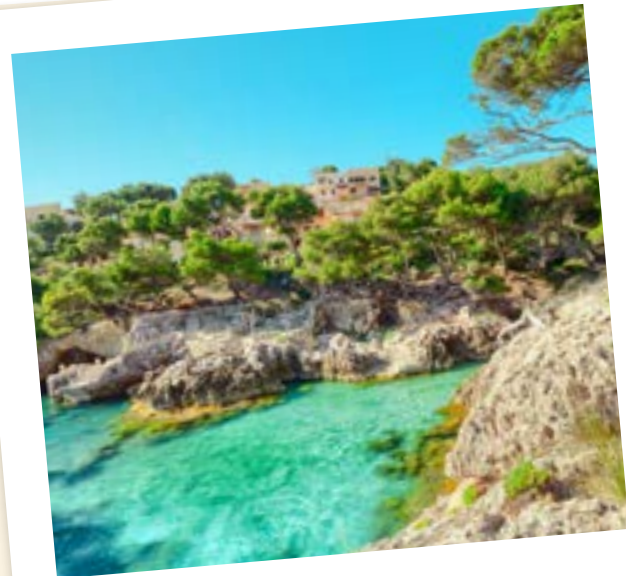
Quelle: Flores/Es Taronger



Restaurant Es Taronger
„Der Orangenbaum“
by Flores & Miguel

- Tapas
 - Spanferkel
 - Lammkeule
 - mallorquinische Küche
 - frischer Fisch der Saison
 - vegetarische Gerichte
 - gesunde Küche mit täglich frischen Marktprodukten
- Öffnungszeiten:
täglich 12.30 bis 15.30 Uhr
18.30 bis 22.30 Uhr
Donnerstag Ruhetag (außer am Feiertag)
- Montag bis Samstag: Tagesmenü • Sonntag: Sonntagsmenü
- Artà • Carrer de Ciutat 26 • ☎ 971 836 782 • 629 962 952





... Natur pur

Canyamel – diese kleine Gemeinde im Osten Mallorcas ist das Mekka für alle, die einen ruhigen Strandurlaub mögen. Nur wenige Ferienanlagen stören die mediterrane Idylle. Eine Spezialität von Canyamel ist Honig. Lesen Sie mehr über diesen süßen Ferienort.

Ruhiger Urlaub zwischen den Touristenzentren

Canyamel liegt zwischen den belebten Orten Cala Millor und Cala Ratjada und doch selbst weitgehend die Ruhe selbst – ein perfektes Ziel für Naturbegeisterte, ältere Reisende und Familienurlauber mit Kindern. Es ist umgeben von bewaldeten Hügeln. Der Fluss Torrente Canyamel teilt den Ort in eine eher touristisch geprägte Hälfte mit Hotels und Fußgängerzone sowie ein Villenviertel mit Golfplatz. Canyamel ist die ideale Destination für alle, die entspannen und/oder (Golf-)sportlich unterwegs sein möchten. Canyamel gehört zur Gemeinde Capdepera.

Beobachter meinen: weniger geeignet für Partytouristen. Die sind in Cala Ratjada mit seinen vielfältigen Party-Angeboten besser aufgehoben. Die Infrastruktur vor Ort ist dennoch gut!

Hier gibt es Top-Restaurants und Unterkünfte, die höchsten Ansprüchen genügen.

Der entspannte Küstenort bietet einen fulminanten Strand mit Sand- und Felsabschnitten. Berge und Nadelwald in der Umgebung komponieren ein malerisches Bild. Zahlreiche Wander- und Radwege durchziehen die schöne hügelige Landschaft ringsum.

Canyamel – der Strand

Die Platja de Canyamel ist nur rund 300 Meter breit. Doch kaum irgendwo ist das Wasser so klar! Bestens geeignet fürs Schnorcheln. Der Strand zählt zu den 20 Besten Mallorcas. Sie können hier Stand-Up Paddleboards, Tretboote und Kanus mieten. Die Strandbar bietet Burger und Pommes sowie rustikales spanisches Essen. Ideal für Familien und ältere Paare. Aber auch kinderfreundlich, denn der Einstieg ins Meer ist flach und auch für Ballspiele geeignet. Zum Strand-Service gehören auch Süßwasserduschen sowie

der Verleih von Liegen und Sonnenschirmen. Nie überfüllt, so Bewertungen im Netz. Und: Es gibt hier noch kostenlose Parkmöglichkeiten.

Golfparadies Canyamel

Golfer kommen in der 1988 eingeweihten Anlage Canyamel Golf voll auf ihre Kosten – Trockensteinmauern, Feigenbäume, Palmen – bei der Gestaltung des Golf-Course haben die Planer darauf geachtet, das balearische Erbe zu bewahren. Weitblick: Vom 5. Loch aus ist Mallorcas Nachbarinsel Menorca zu sehen!

Honig-Mekka

In der Region wurde traditionell Zuckerrohr angebaut. Die Konzession dazu erteilte Joan II. von Aragón im Jahr 1428. All das hatte auch Einfluss auf den Ortsnamen. „canya de mel“ – das steht für die Worte „cania“ („Rohr“) und „mel“ („Honig“). Auf dem Anwesen „BeeLover Sanctuary“ bei Canyamel wird chemiefreier Honig produziert. Menschen sollen in dieser Region schon

während der Bronzezeit Bienen gezüchtet und Honig produziert haben.

Sehenswürdigkeiten

In der Nähe: Der Wehrturm Torre de Canyamel („Zuckerrohrturm“). Hier findet sich ein kleines Museum mit Geräten für die Landwirtschaft sowie für den Haushalt und die Küche. Diverse Produkte, zum Beispiel Honig, Oliven, Olivenöl, Schnäpse und Weine, werden hier verkauft.

Ein nur zehnminütiger Fußweg führt von der Platja de Canyamel zu den spektakulären Tropfsteinhöhlen Coves d'Artà. Sie gehören zu den bedeutendsten Sehenswürdigkeiten Mallorcas.



... Torre de Canyamel



Wunderschöne Wanderwege...

CANYAMEL

Entspanntes Urlauben im Osten Mallorcas – die Ruhe selbst!

DAS SÜßE URLAUBSPARADIES

ADRESSEN FINDEN

Wichtig & nützlich



Notrufnummern ☎

Policia Local +34 092
Guardia Civil +34 062
Policia Nacional +34 091
Allgemeiner Notruf inselweit 112
See Notruf +34 900 202 202
Feuerwehr +34 085

☎

Feuerwehr Palma +34 080
Ambulanz +34 061
Krankenwagen
Rotes Kreuz +34 971 202 222
Notruf Waldbrand +34 112
Touristeninformation
Palma +34 971 712 216

☎

Bankkartensperre
(Zentrale) +49 116 116
SOS Animal +34 971 606 467
ADAC Ambulance
Service +49 89 767 676

Bestattungsinstitut

grup muntaner® ribot
☎ +34 617 392 929
www.grupmuntaner.com

Ärzte und Gesundheitszentren

Cala Ratjada

- **Dr. Carlos de Quero Kops**
Carrer Leonor Servera 10
☎ +34 667 803 342
Mo-Fr 10-13 Uhr,
Nachmittags nur nach Termin
Mi Nachmittag geschlossen
- **Dr. Werner Bredemeier**
Carrer de l'Agulla 16
☎ +34 971 818 677
Mo-Fr 10-12 Uhr
Mo, Di, Do 18-19.30 Uhr
- **Ärztezentrum Cala Ratjada**
Plaza des Pins
☎ +34 971 563 374
Mo-Sa 9.30-20 Uhr
- **Ärztezentrum Juaneda Cala Ratjada**
Plaza des Pins
☎ +34 971 222 222
Mo-So 9-13/17-21 Uhr
- **PAC Cala Ratjada**
C. / J Juan Sebastian EI Cano
☎ +34 971 566 650

Capdepera

- **PAC Capdepera**
Carrer Nou 10
☎ +34 971 563 006
24 Stunden Notdienst

Font de sa Cala

- **Juaneda Font de sa Cala**
Av. Canyamel 48
☎ +34 971 818 528
Mo-Sa 9-13/16-20 Uhr

Artà

- **Dr. Ralph Ocker**
Av. Costa i Llobera 55
☎ +34 971 835 064
Mo-Fr 9.30-13.30 Uhr
und nach Vereinbarung
- **PAC Artà**
Carrer Trespolet 3
☎ +34 971 835 001
Mo-Do 8-21/Fr 8-19 Uhr

Canyamel

- **Juaneda Canyamel**
Nuredunna 261
☎ +34 971 816 146
Mo-Sa 9-13/16-20 Uhr

Cala Mesquida

- **Ärztezentrum Juaneda Cala Mesquida**
Urb.Cala Mesquida s/n
☎ +34 971 596 644
Mo-So 9-13/17-21 Uhr

Balearische Gesundheits-Behörde
• Zentralnummer
☎ +34 971 220 000

Angaben ohne Gewähr

Anwaltskanzlei Menth

Seit über 20 Jahren professionelle Tätigkeit rund um die MALLORCA-IMMOBILIE im Osten der Insel

www.kanzlei-menth.de



Günter Menth
Rechtsanwalt & Abogado inscrito

Internationale Ausbildung
Studium der Rechtswissenschaften und Hispanoamerikanistik in Würzburg, der französischen Schweiz und Venezuela

Deutsch-mallorquinische Familie
Mallorquinische Lebengefährtin, vier Kinder, teils in Spanien und teils in Deutschland wohnend. Die Lebensgefährtin ist von Beruf Journalistin, in den letzten Jahren in der Gemeindeverwaltung von Artà und jetzt in Petra und Sineu, für 14 Gemeinden im Inselinneren tätig.

Mehrsprachigkeit
Mit dem Englischen als weitere Kanzleisprache ermöglicht die tägliche dreisprachige Praxis deutsch-spanisch-mallorquin eine umfassende Kommunikation sowie eine Vermittlerfunktion zwischen den Kulturen.

Fast alles selbst praktiziert
Praktisches und emotionales Verständnis in den Bereichen der rechtlichen Beratungsfelder auf Mallorca durch eigene Aktivitäten auch im privaten Bereich:
Fincaan Kauf, Bauerweiterung, Hypothekendarlehen, Beschaffung touristischer Vermietungslizenz, eigene Mieter- und Vermieterfunktion, steueroptimierte Generationenübertragung u.a..



Günter Menth
Rechtsanwalt & Abogado inscrito
Immobilien- und Erbrecht
Manacor – Mallorca

Plaza Cos, 8 – 3º
07500 Manacor
zentral bei der Kirche und am Beginn der Fußgängerzone

Tel: 0034 - 971 559 377
☎ 0034 - 624 020 155
info@kanzlei-menth.de
Werktags 9 bis 16 Uhr

Mit moderner, interaktiver Anwaltswebsite
www.kanzlei-menth.de
Einblick nehmen und weiterempfehlen

Fachkanzlei für Immobilien & Erbrecht in Manacor

Unsere Tätigkeitsfelder

- Immobilienerwerb, Altbauerklärungen
- 1 % Schenkung an Kinder
- Verkauf von Spanienimmobilien
- Testamentsgestaltung
- Erbschaftsannahme steueroptimiert

Unsere aktuellen Rechtstipps!

1. Die steuergünstige 1 %-Schenkungsunterpflichtteilsverzicht an Kinder – mit Potenzial zur Einsparung der Verkaufsgewinnsteuer.
2. Per Altbauerklärung die eigene Finca verkaufsfähig machen – damit ist auch höherer Verkaufspreis erzielbar.

Klinisch-therapeutische Praxis



Dr. Carlos de Quero Kops

Facharzt für Allgemeinmedizin
(Ärztchamber NRW)
Anthroposophische Medizin

Sprechstunden:

Montag bis Freitag
von 10.00 bis 13.00 Uhr
Nachmittags
nur nach Vereinbarung
Ganzjährig geöffnet

c/Leonor Servera 10 · 07590 Cala Ratjada
☎ 0034 667 803 342 & 0034 971 564 981
cde1@comib.com

ADAC

ADAC Ambulance Service
☎ +49 89 767 676

Osteo/Physio/Pilates

Capdepera

• LLUM Centre de Salut
C.Dr. Fleming 2
www.llumcentredesalut.com
hola@llumcentredesalut.com
☎ +34 971 819 308
Mobil/WhatsApp:
0034 618 015 878
Mo-Fr 8.30-14 Uhr
Mo 16.30-21.30 Uhr
Di-Fr 16.30-21 Uhr

Seite 30

Hand-Fußpflege

Cala Ratjada

• Beautystudio Rosa
Calle Castellet 5
☎ +34 680 488 326

Jenny Flehmke

☎ +34 651 456 882

Seite 168

Seite 175

Krankenhäuser

Inca

• Clinica Juaneda
Gran Via Colom 48
☎ +34 971 507 777

Manacor

• Hospital de Manacor
Carretera Manacor Alcúdia
s/n I Manacor
☎ +34 971 847 000
Notfall: +34 971 847 060

Porto Cristo

• Hospital de Llevant
Carrer de l'Escamaria 6
☎ +34 971 822 400

Palma de Mallorca

• Clinica Juaneda
☎ +34 971 731 647
☎ +34 971 280 000
• Clinic Picasso 57
☎ +34 971 220 666
• Clinica Rotger
☎ +34 971 448 500
• San Espases
☎ +34 871 205 000
• Policlínica Miramar
☎ +34 971 442 121
• Hospital San Llatzer
☎ +34 871 202 000
• Clinica Palmaplanes
☎ +34 971 918 000

Orthopädie

Palma

• Dr. med Sven Fischer
Avinguda de Picasso 57
☎ +34 971 220 666
Notfall: +34 664 872 276

Chiropraktiker

Capdepera

• Klaus Pothmann
Carrer Sa Tafona 15 A
☎ +34 676 940 299
Termine nach Vereinbarung

Fitness/Joga

Cala Ratjada

• Aktivo
Avinguda d'Amèrica 7
☎ +34 871 855 711

Seite 171

Capdepera

• LLUM Centre de Salut
C.Dr. Fleming 2
☎ +34 971 819 308

Seite 30

Yoga Sol Mallorca

☎ +34 603 369 809

Seite 172

Wellness

Cala Ratjada

• Beautystudio Rosa
Calle Castellet 5
☎ +34 680 488 326
• Paradise Massage & Beauty
Avenida Agulla 106
☎ +34 636 986 564
• Massage Studio Belle
☎ +34 722 887 961

Seite 168

Seite 218

Vida Soll

☎ +34 657 405 032

Seite 176

Dr. med. Sven Fischer

Facharzt für Orthopädie & Unfallchirurgie

Ihr Spezialist für alle Fragestellungen rund um den Bewegungsapparat mit breitem Therapieangebot an konservativen Behandlungsmethoden und operativen Eingriffen. Bei Notfällen ist eine sofortige Terminvergabe nach telefonischer Absprache möglich, Hausbesuche können ebenfalls vereinbart werden.



CHIROTHERAPIE



WUNDVERSORGUNG



FRAKTURVERSORGUNG



HANDCHIRURGIE



GELENKERSATZ



KINDERORTHOPÄDIE



ARTHROSKOPIEN



GUTACHTEN



www.orthopaede-mallorca.com

Avinguda de Picasso 57,
07014 Palma de Mallorca,
Islas Baleares

Telefon: (+34) 971 22 06 66
Notfälle (24h): (+34) 664 872 276
praxis@orthopaede-mallorca.com



Montag: 9:00 - 17:00 Uhr Dienstag: 9:00 - 19:00 Uhr
Mittwoch: 9:00 - 13:00 Uhr Donnerstag: 9:00 - 17:00 Uhr
Freitag: 9:00 - 13:00 Uhr

Einmalig auf Mallorca.

Neueste Messtechnik für orthopädische Einlagen aus Deutschland.

Profitieren Sie von der neuesten, digitalen Abdrucktechnik Ihrer Füße vor Ort in meiner Praxis in Palma de Mallorca und erhalten Sie maßgefertigte, individuelle Einlagen aus einer deutschen Meisterwerkstatt.

Mit Hilfe der Einlagen profitieren Sie bei der Behandlung verschiedener Fußleiden, wie dem Knick-Senk-Fuß, Platt-, Spreiz- und Hohlfuß oder bei beginnenden Fußfehlstellungen. Auch bei Instabilität im Sprunggelenk und bei unterschiedlichen Bein- oder Fußlängen können Einlagen helfen.

Nach eingehender Untersuchung erfolgt die digitale Abdrucknahme und anschließende Auswertung zur Übermittlung der Daten an die Partner-Werkstatt. Diese fertigt Ihre Einlagen individuell und passgenau. Nach kurzer Zeit stehen Ihnen die maßgefertigten Einlagen in meiner Praxis bereit.

In Zusammenarbeit mit:

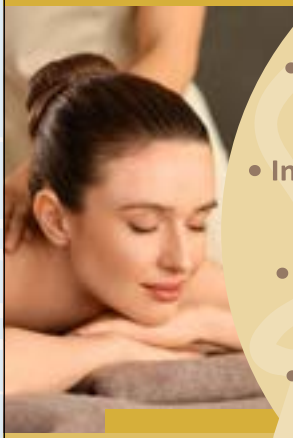




WELLNESS MASSAGE

- Ganzkörper-Massage
- Wellness-Massage
- Intensiv-/Sportmassage
- Aroma-Öl-Massage
- Reflexzonen-Massage
- Hot-Stone-Massage
- Fuß-Massage "to go"

Paradise Wellness & Beauty • Cala Agulla 106
+34 636 986 564



Zahnärzte

Cala Ratjada

- **Clínica Dental**
Lutz M. Meyer
Deutsche Zahnarztpraxis
Carrer Juan Sebastian El
Cano 34
☎ +34 971 588 164
Mo-Fr 9.30-14.30 Uhr
Sa 10-13 Uhr nach
Vereinbarung
- **Ca' s Dentista**
Carrer Nereidas 30
☎ +34 971 564 860
Mo-Fr 10-14/16-20 Uhr

Seite
179

- **Clinica Dental**
Juana Rodriguez
Carrer Casteilet 38
☎ +34 971 566 729
Mo-Fr 9-13/16-20 Uhr

Artà

- **Mon Dental**
Carrer de Juníper Serra
☎ +34 971 835 514
Mo-Fr 9-13/16-20 Uhr

Apotheken

Cala Ratjada

- **Farmàcia Concha Partera**
Via Mallorca 29
☎ +34 971 563 061
Mo-Fr 9-22/Sa/So 9-21 Uhr
- **Farmàcia Sonia García**
Carrer de l'Agulla 96
☎ +34 971 564 301
Mo-Fr 9-22/Sa/So 9-21 Uhr
- **Farmàcia**
Carlos Antich Rojas
Calle Leonor Servera 51
☎ +34 971 563 395
täglich 9-22 Uhr
- **Farmàcia Sirer**
Avenida Juan Carlos
☎ +34 971 819 913
Mo-Sa 9-21/So 10-13 Uhr

Capdepera

- **Farmàcia Fornaris**
Calle Llum 18
☎ +34 971 563 134
Mo-Fr 9-13.30/16.30-20 Uhr
Sa/So 9-13 Uhr

Canyamel

- **Farmàcia**
Cristina Antich Arqué
Nuredduna 23
☎ +34 971 841 113
Mo-Sa 9.30-13.30/17-20 Uhr
So 10-13/18-20 Uhr

Cala Mesquida

- **Farmàcia Cala Mesquida**
Carrer Via Marina
☎ +34 674 882 007
Mo-Sa 10-13/17-20 Uhr

Artà

- **Farmàcia Palmer**
Avinguda de Costa i
Llobera 47
☎ +34 971 836 348
Mo-Fr 8.30-13.30/16-20 Uhr
Sa 9-13.30
- **Farmàcia 25**
Carrer Gran V. de la
Constitució 25
☎ +34 971 836 524
Mo-Sa 9-21 Uhr
- **Farmàcia Salom Barceló**
Carrer del Cardenal
Despuig 2
☎ +34 971 835 968
Mo-Sa 9-21 Uhr

Hörgeräte

Cala Ratjada

- **Hörwelt Minnerop**
☎ +49 174 3066848

Seite
191

Cala Ratjada

- **Optica Massanet**
Avd. Cala Agulla 12
☎ +34 971 818 171

Seite
41

Angaben ohne Gewähr



Deutsche Zahnarztpraxis

Lutz M. Meyer • Carrer de Juan Sebastian Elcano 34 • 07590 Cala Ratjada
Telefon + 34 971 588 164
Mo. - Fr. von 9.30 - 14.30 Uhr und Sa. 10 - 13 nur Uhr nach Vereinbarung

FERIEN
TOURISTIK



URLAUB AM MEER

Ob Strandurlaub, Familienurlaub,
Luxusurlaub oder Wellnessurlaub,
wir haben für Sie die schönsten Reisen
um die Seele baumeln zu lassen!
Entdecken Sie unsere beliebtesten Urlaubsziele wie
Spanien, Ägypten, Türkei und Griechenland!

Coral Travel Group

Als Marken der **Coral travel Group** - mit mehr als 30 Jahren Erfahrung in der Touristik -
bieten wir auch vor Ort die beste Qualität für einen perfekten Urlaub!

TOP-Partner von
**FERIEN Touristik &
Coral travel** für:
- Urlaubsreisen
- Gruppenreisen

Buchbar in Ihrem Reisebüro:
Reiseagentur Holidayinsider
Tim Gausepohl
0049 (0) 82479099070
www.holidayinsider.net



Reiseagentur
holidayinsider
Einfach. Meer. Urlaub.

Jesús López Jiménez

Centre Veterinari Capdepera

Felio Morey Amengual 9 Capdepera

ÖFFNUNGSZEITEN:
• Mo, Di, Fr 10.30-13.00
+ 16.30-19.30 Uhr
• Do, Sa 10.30-13.00 Uhr
• Mi 16.30-19.30 Uhr



971 563 835
610 437 125

Rechtsanwälte

- Günter Menth
☎ +34 971 559 377

Seite 215

Behörden

Cala Ratjada

- Ajuntament Cala Ratjada/
Promoció Turística
Centre Cap Vermell 50
☎ +34 971 818 854

Capdepera

- Ajuntament de Capdepera
C./ Ciutat 20
☎ +34 971 563 052

Artà

- Ajuntament d'Artà
Plaça d'Espanya 1
☎ +34 971 829 595

Palma Fundbüro

- Avinguda de
Gabriel Alomar 18
☎ +34 971 225 906

Tierärzte

Cala Ratjada

- Clínica Veterinaria Cala
Ratjada Dra. Jeanette Haug
Via Mallorca 2
☎ +34 971 565 076
Mo-Sa 10-12 Uhr
Mo, Di, Do, Fr 16-19 Uhr
Notfall: +34 670 369 262
- Veterinari
Gustavo Morcillo
Calle Castelet
☎ +34 971 565 858
Mo-Fr 11-13/16-20 Uhr
Sa 11-13 Uhr
Notfall: +34 627 790 715

Capdepera

- Centre Veterinari
Capdepera
Jesús M. López Jiménez
C./ Felio Morey Amengual
☎ +34 971 563 835
Mo, Di, Do, Fr, Sa
10.30-13 Uhr/
Mo, Di, Mi, Fr
16.30-19.30 Uhr
Notfall: +34 610 437 125

Artà

- Veterclinic Artà
Av. de Costa i Llobera 83
☎ +34 971 836 883
Mo, Di, Do 9-14/16-19.30
Uhr/Di, Fr 9-14 Uhr
Notfall: +34 639 306 393
- Dr. med. vet.
Gordon Schier
C/Verge Maria 32
Colonia Sant Pere
Nach Vereinbarung
☎ +34 971 589 325
Notfall +34 607 405 918

Konsulate

• Deutsches Konsulat

- Calle Porto Pi 8, 3° D
07015 Palma de Mallorca
☎ +34 971 707 737
Notfälle: +34 659 011 017

• Schweizerisches Konsulat

- Antonia Martinez Fiol, 6, 3°A
07015 Palma de Mallorca
☎ +34 971 768 836
Notfälle: +41 800 247 365

• Österreichisches Konsulat

- C/ Paraires 23 principal
07001 Palma de Mallorca
☎ +34 971 425 146

Kartensperre

• Deutsche Karten

- ☎ +49 116 116
- American Express
☎ +34 902 375 637
- Diners
☎ +34902 401 112
- Master Card
☎ +34 900 971 231
- Visa
☎ +34 900 991 124

alltours

allsun Hotels – Urlaub zum Wohlfühlen

Wer Wert auf hochwertigen Wohnkomfort, ausgezeichnete Gastronomie mit lokalen Produkten, moderne Fitnesscenter sowie wunderschöne Wellnessoasen legt, ist in den allsun Hotels bestens aufgehoben.

Die alltours eigene Hotelkette allsun mit 30 Ferienanlagen zählt zu den großen Anbietern auf Mallorca und den Kanaren und ist darüber hinaus auf der griechischen Insel Kreta mit zwei Häusern vertreten.

*Wir stellen Ihnen
drei der allsun Hotels
auf Mallorca vor*

allsun Hotel Lago Playa Park ****



Mallorca, Cala Ratjada

Direkt an der schönen Cala Son Moll bietet die im mallorquinischen Bungalowstil erbaute Ferienanlage mit weitläufiger Poollandschaft für Familien und Sportbegeisterte beste Voraussetzungen. Großzügige Appartements und frisch renovierte Doppelzimmer bieten hohen Wohnkomfort, das große Sportangebot sorgt für aktive Erholung.

allsun Hotel Lux de Mar *****



Mallorca, Cala Ratjada

Genießen Sie den traumhaften Blick über die Bucht von Cala Agulla und das türkisblaue Meer. Die schönen Sonnenterrassen auf mehreren Ebenen und der großzügige Wellnessbereich mit Meerblick laden zum Entspannen ein, der große, professionelle Fitnessbereich mit herrlichem Panorama-Meerblick sorgt für aktive Erholung.

allsun Hotel Illot Park *****



Mallorca, Cala Ratjada

Der traumhafte Garten und das professionelle Fitnesscenter mit schöner Außenterrasse bieten optimale Bedingungen für Familien und Sportbegeisterte. Wellnessfans kommen in der luxuriösen Wellnessoase voll auf ihre Kosten. Die neu renovierten Appartements und großzügigen Juniorsuiten bieten viel Wohnkomfort.

Weitere Infos erhalten Sie über die Reiseagentur Holidayinsider:
Telefon +49 8247 9099070 | www.holidayinsider.net

 Reiseagentur
holidayinsider
Einfach. Meer. Urlaub

Angaben ohne Gewähr

*Team
Hofferbert*

Gutes für dich & dein Zuhause

Kerstin & Thorsten Hofferbert
Raumausstatter

Unser Leistungsspektrum:

Sonnenschutz
Rollo, Plisse, Horizontal- & Vertikal-Jalousien

Gardinen
Flächenvorhänge, Raffrollos,
klassische Dekorationen

Unsere Fensterdekorationen werden
individuell auf Maß gefertigt

Rund um das Zuhause
Renovierungsarbeiten,
Bodenbeläge, Trockenbau, Gartenarbeiten,
Gardinenreinigung

Gerne beraten wir Sie,
vor Ort bei Ihnen zu Hause

Mobil +49 171 1405281
Mobil +49 171 5745901
eMail team.hofferbert@t-online.de

Flughafen

Palma

- Flughafen-Information
AENA
☎ +34 971 789 099
- Airport Son Joan
☎ +34 971 789 456
- Fundbüro
☎ +34 971 789 456
pmiobjhallados@aena.es

Rund ums Auto

- KFZ-Service
Verkehrsbehörde
☎ +34 971 465 262
- Spanischer Automobil-
club RACC
☎ +34 902 156 156
- Depot Palma für
abgeschleppte KFZ
☎ +34 971 283 008
- Abschleppdienst Palma
☎ +34 971 205 912

Capdepera

- KFZ-Werkstatt
Michael Hertle
Juan Carlos I/16
☎ Büro +34 971 818 333
☎ Mobil +34 696 612 515

Versorgung

Wasserversorgung

- Aguas Capdepera
☎ +34 971 563 909

Stromversorgung

- Gesa Palma
☎ +34 971 274 000
- Endesa Service
☎ +34 900 849 900
- Endesa Reklamationen
☎ +34 800 760 333
- Eléctrica BALEARES
C/Hernán CORTES
6. Vamos
07590 Cala Ratjada
☎ +34 971 100 134

Gasversorgung

- Repsol Gas
☎ +34 901 120 120

Rund ums Haus

Cala Ratjada

- Waschmaschinen- &
Trockner-Reparatur
in off
Can Melis 7
☎ +34 971 819 525

24-Stunden-Elektro- Notdienst

- Dennis Tous Gömann
☎ +34 675 670 513

Probleme mit der Rechnung eines Versorgers?

Das Elektro-Unternehmen
Dennis Tous Gömann
hilft Ihnen gerne etwaige
Ungereimtheiten Ihrer
Strom-, Wasser- oder
Gasrechnung zu klären.

☎ **0034 675 670 513**

Angaben ohne Gewähr

Ihr Ansprechpartner: Tim Gausepohl

☎ +49 8247 909 907 0

☎ +49 157 702 448 09

✉ urlaub@holidayinsider.net

www.holidayinsider.net

h Reiseagentur
holidayinsider
Einfach. Meer. Urlaub.

**IHRE
URLAUBS
EXPERTEN**

CALA RATJADA
INSIDER
MAGAZIN



LLEVANT

Der Groß- und Einzelhandel im Gewerbegebiet von Capdepera

- **Haushaltwaren:**
Gläser, Pfannen, Tassen, Teller
Messer und Besteck
- **Getränke:**
Regionale und Internationale
Spirituosen, mallorquinische
und spanische Weine, Sekt,
Cava, Champagner
- **Lebensmittel:**
Spanische und internationale
Gewürze, Soßen und
Knabberartikel
- **Verpackungsmaterialien und
Dekoartikel für die Gastronomie**
- **Hygiene- Reinigungs- und
Desinfektionsmittel**
- **Pastillen und Salze für Pool
und Entkalkung**



www.distribucionesllevant.com

C/Camp Roig 7, Capdepera

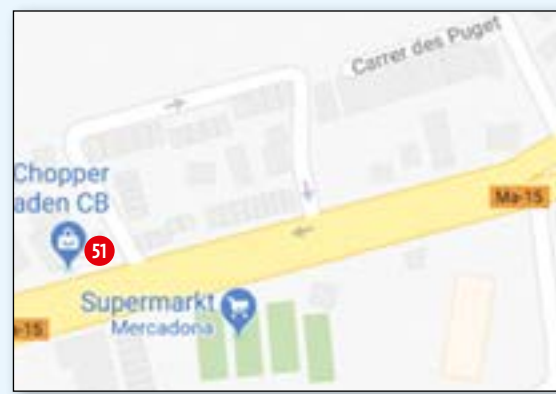
☎ **971 56 50 06**

CALA RATJADA
INSIDER
MAGAZIN

Tourismusbüro

• Pinienplatz 43
☎ +34 971 818 854

	Seite
1 Träumeria	126/127
2 Wolke 7	126/127
3 Xiringuito	118/119
4 The Sea Club	58/59
5 Enjoy life/Artambient	61/205
6 La Bodeguita	140
7 Activo Fitness	171
8 El Gaucho Del Mar	71
9 Studio Rosa	168
10 Balus	2/3/4/5/7
11 Descadero Bijoux	77
12 Port Corona	69
13 Casa Nova	155
14 Es Port	
15 O Solo Mio	
16 La Vista	32/33
17 La Caracola	121
18 Cala Ratjada Boats	167
19 Easy Boat	165
20 Jungle Boat	24
21 La Trattoria	137
22 El Puerto	187
23 Il Ministro	135
24 La Carissa	43/124



Kartendaten ©2018 Google, Inst. Geogr. Nacional



Seite 167

Charters & Sea school

CALA RATJADA BOATS

Buchungen im Büro am Hafen in angenehmer Lounge-Atmosphäre.

☎ Misael 0034 686 942 551

☎ Ángeles 0034 666 232 417

Happy Boats

Charters By Maria

☎ & Whatsapp: 00 34 666 23 24 17

happyboatscharters@gmail.com

	Seite
25 Dive & Fun	62
26 Excursions La Mallorca	23 - 27
27 Tattoostudio Wolle	101
28 Foto Garcias	121
29 Belle Beauty	173
30 Chocolate	
31 La Casita Bistro	43
32 Keops	
33 Coconar 17	156/157
34 Claudio's Pizzeria	183
35 2 Islas/Die Kneipe	152
36 Dr. Quero Kops	215

	Seite
37 A&G Services/Waschsalon	115
38 Poster XXL Factory	
39 CCC Real Estate	9/236
40 Hotel Amoros	75
41 La Santa	149
42 Taxi David	85
42 Taxi José	21
43 HALTESTELLE Train	
43 Touristinfo Pinienplatz	
44 Mayer & Dau	45/46/47
45 Chucca	151
46 Amigo Bikes	
47 Hostel Alfonso	67/97
48 Cala Ratjada Treff	
49 Optica Massanet	41
50 Segurconsult/Agencia Ciutat	
50 Eléctrica Balearen	
51 Natural Garden	185

Die anderen Inserenten liegen außerhalb dieses Stadtplanbereiches.

Auf einen Blick

Übersicht der Werbepartner



		Seite
60	Rancho Bonanza	166
61	Rosamar Apartamentos	
62	Beach House	57
63	Brisas del Mar	123
64	Bon Sol	128/129
65	El Gaucho II	
66	Hotel Paradise	233
66	Paradise Wellness & Beauty	218
66	La Casita Fusion	232
67	König Garten	48/49
68	Allfinanz	83
68	Hörwelt Minnerop	191
69	Los Olivos	67
70	Encanto	143
71	Blau Ole	131
72	Molis	87
73	Bugs Buggy	63
74	Kroatia Grill	152
75	Espape Rooms	77/192
76	Al Capone	
77	Enjoy Life II	61/205
78	Al Dente	144/145
79	Vinothek GW	19
80	Stadthaus	
81	LLagost	140
82	Life Cars	
83	Dennis Tous Gömann	113
84	The Sky Hotel	233
85	Allround	114
86	Lutz Meyer Clinica Dental	179
86	Betina & Lutz Meyer AVATARA	178
87	The Place Hotel	233
88	In off	95
89	Los Arcos	13
90	Parque Nereida	229
91	Sa Cova	
92	Mero Diving	55

Cala Ratjada Insider und Artà Insider auf Facebook

Ihr Administratoren-
Team *Cala Ra*



Cala Ratjada: ein Gefühl

Doch was sagt man, wenn man diese Geschichten mit nur einem Wort beschreiben soll? Das wollten wir wissen und haben in der Facebook-Gruppe des Cala Ratjada Insiders nachgefragt.

Dabei herausgekommen sind 100 Worte, die voller Erinnerungen, Erlebnissen, Geschmäcker und Gefühle stecken. 100 Worte, die beschreiben, warum Cala Ratjada mehr als nur ein Urlaubsort, ein Fischerdorf, ein Ort zum Erholen oder eine Partymeile ist. Und was ist für Euch „das eine Wort“, das Ihr mit Cala Ratjada verbindet?

RED



Direkt am Meer, oberhalb der Bucht Cala Lliteras empfängt Sie das vollständig renovierte und modern eingerichtete Hotel Parque Nereida. Der spektakuläre Blick über das Meer wird Sie begeistern. Genießen Sie höchsten Wohnkomfort in den Suiten (wahlweise mit seitlichem Meerblick), den Juniorsuiten (wahlweise mit direktem Meerblick) oder in den großzügigen Doppelzimmern. Verbringen Sie den Tag entspannt an einem der drei Pools, ausgestattet mit Sonnenliegen, Schirmen und Bali-Betten. Erfrischen Sie sich mit einem kühlen Getränk an der Poolbar oder nutzen Sie den umfangreichen Wellness- und Fitnessbereich. Ihr Frühstück und Abendessen genießen Sie im modern eingerichteten Restaurant mit Außenterrasse und Meerblick. Diesen Meerblick genießen Sie auch von der fantastischen Dachterrasse auf welcher regelmäßige Live Veranstaltungen statt finden. Das Erwachsenenhotel befindet sich ca. 700 Meter von der beliebten Cala Agulla entfernt. Ins Zentrum von Cala Ratjada gehen Sie ca. 15 Minuten.



Reiseagentur holidayinsider

wir sind eine moderne und innovative
Reiseagentur für den perfekten Urlaub!
Wir beraten euch täglich von
9 bis 22 Uhr auf allen Kanälen!

 +49 (0)8247 909 907 0

 +49 (0)157 702 448 09

holidayinsider.net

Alle Infos und 24h-Buchung
und -Beratung unter
www.holidayinsider.net

Einfach. Meer. Urlaub.



Hier informieren!



Reiseagentur
holidayinsider
Einfach. Meer. Urlaub.



holidayinsider.net





Impressum

Dieses Magazin wird kostenlos angeboten und ist nicht für den Verkauf bestimmt.
Herausgeber: Cala Ratjada Insider® Magazin, Monika Umland
Redaktion: Jürgen Umland
Chefredakteur: Jürgen Umland
Weitere Redakteure: Frank Tascheit (FT)
Bilder: Monika Umland, Frank Tascheit, Adobe Stock, Pixabay, freepik
Artredaktion/Grafik: KoKollektiv GbR
Anzeigen: Jürgen Umland, +49 172 25 21 904
redaccion@calaratjada-insider.com
Hinweis: Die Redaktion des Cala Ratjada Insider Magazins ist nicht für den Inhalt der hier vertretenen Werbepartner verantwortlich.
COPYRIGHT: 2023 Cala Ratjada Insider Magazin. Alle Rechte vorbehalten. Für etwaige Irrtümer und Druckfehler wird keine Haftung übernommen. Bitte senden Sie Ihre Kommentare und Rückmeldungen an: redaccion@calaratjada-insider.com
Herausgegeben von: Cala Ratjada Insider® Magazin, Pol. 6 Parc.156 - 158, 07590 Capdepera, Cala Ratjada, Tel. +49 172 25 21 904

Cala Ratjada Insider®
Seit 2019 ist der Begriff „Cala Ratjada Insider“ markenrechtlich geschützt!



CALA RATJADA
INSIDER
MAGAZIN

Sie möchten auch Ihre Werbung hier im Cala Ratjada Insider sehen?

Der Insel-Nordosten kann auch für Sie interessant sein.

- Unser Verbreitungsgebiet: Cala Ratjada, Capdepera, Fonte Sa Cala, Canyamel, Artà, Cala Millor, Porto Cristo, Son Servera usw. Dies ist genau Ihr Einzugsgebiet? Dann sind Sie hier richtig.
- Wir erscheinen einmal pro Jahr als Printausgabe; Laufzeit für die Ausgabe ist entsprechend ein Jahr.
- Unsere Ausgabe erscheint zusätzlich online.

Gerne helfen wir Ihnen bei Ihrer Anzeigengestaltung und den damit verbundenen Kosten weiter: Telefon: 0049 172 25 21 904 – Herr Umland
E-Mail: redaccion@calaratjada-insider.com

Hier geht's zur online-Ausgabe



Werbung ist für viele eine Herausforderung. Engagiere ich mich? Oder lieber nicht! Wir vom Cala Ratjada Insider werben in eigener Sache: Wir haben unseren Schriftzug auf ein Kissen drucken lassen. Sie werden feststellen: Das fällt ins Auge und bleibt haften! Sie haben damit gerade den Effekt von Werbung erlebt! Wir möchten Ihnen bei Ihrer Werbung in unserem Cala Ratjada Insider Magazin gerne mit kreativen Ideen weiterhelfen. Nutzen Sie unsere langjährigen Erfahrungen und lassen Sie sich durch uns beraten! Wir legen uns jetzt in unsere Kissen zurück und freuen uns darüber, dass Ihnen dieses Foto gefallen hat.

Ihre Cala-Ratjada-Insider-Redaktion



Damit auch Ihr Insider-Magazin rechtzeitig zu einer der über 200 Ausgabe-stellen kommt, erfolgt unser schneller Lieferservice auch schon mal mit diesem Lieferwagen – natürlich im passenden Cala-Ratjada-Insider-Look inklusive Logo mit hohem Wiedererkennungswert.



Das neue Insider-Magazin 2024 ist natürlich schon in der Vorbereitung. Sie haben ab sofort die Möglichkeit, sich Ihren Werbeplatz zu sichern. Beratung und Informationen erhalten Sie direkt unter der Handynummer: **+49 172 25 21 904** oder natürlich per E-Mail an: redaccion@calaratjada-insider.com

2024
Planen



Sie möchten mit unserem Magazin Ihre Kunden erreichen. Dann sollte **Ihre Anzeige** hier stehen...
Ob online oder gedruckt...

CALA RATJADA
INSIDER
MAGAZIN

La Casita FUSION

Lassen Sie sich von der Fusions-Küche unseres Küchenchefs Oscar Rodriguez und seines Teams überraschen.

Im La Casita setzen wir auf einen hochwertigen Service, Kreationen der japanischen und asiatischen Küche kombiniert mit lokalen Produkten aus Mallorca. Oscar und sein Team, die mit ihrer langjährigen Erfahrung und handwerklichen Arbeit frischen Fisch und andere japanische kulinarische Angebote, überraschende Texturen und köstliche Aromen herstellen und so eine traditionelle Spitzengastronomie schaffen.

Das La Casita Fusión hat im Dezember sein neues Lokal auf der Cala Agulla Straße eröffnet. Ein gemütlich designtes Restaurant mit typisch japanischen Details, Sushi Bar und eine großen Außenterrasse für Entspannende Abende am Feuer im Winter oder um die warmen Sommerabende zu genießen. Wir freuen uns auf Sie!

971 563 355 📞 645 016 668 📱

CARRER CALA AGULLA 106, 07590 CALA RATJADA

LA_CASITA_FUSION 📷 LA CASITA FUSIÓN 📺

THE SKY

Das 4-Sterne-Hotel The Sky ist das Ergebnis einer Kombination von Eleganz, Komfort und Design mitten im Herzen von Cala Ratjada. Ein idealer Ort zum Entspannen und den Norden der Insel zu erkundigen.

Die 34 exklusiven Zimmer wurden für den modernen Reisenden designt und verfügen über alle notwendigen Details, die ein Hotel heutzutage haben muss, um unseren Gästen die beste Erfahrung während Ihres Aufenthalts zu garantieren.

📍 Carrer Bustamante 40, 07590 Cala Ratjada • 📞 +34 971 818 824
📧 frontdesk@sky.conet.holiday • 📱 hotelthesky • 📺 sky.conet.holiday

THE PLACE

Modernes 4-Sterne-Hotel (Adults Only) im Herzen von Cala Ratjada. Ideal gelegen, um in der Nähe der beliebtesten Orte Mallorcas zu sein.

24 helle und moderne Zimmer, leckeres Frühstücksbuffet um den Tag mit viel Energie zu starten. Im oberen Stockwerk finden Sie eine traumhafte Dachterrasse mit Pool, Sonnenliegen und Bar um sich zu entspannen und die schönen Sommerabende mit leckeren Cocktails, Snacks und die beste Musik zu genießen.

📍 Carrer de ses Monges 44, 07590 Cala Ratjada • 📞 +34 971 423 473
📧 frontdesk@place.conet.holiday • 📱 hotel.theplace • 📺 theplace.conet.holiday

Paradise RESIDENCIAL

Ein 4-Sterne-Plus Ferienparadies, ganz nah am Traumstrand Cala Agulla. Eine weiträumige Hotelanlage, perfekt für Ihren Familienurlaub oder zum Entspannen zu zweit.

39 Bungalows und Apartments mit allen Finessen und Extras, mit Gespür für die Wünsche der Feriengäste eingerichtet. Innen und außen etwas Besonderes, mit einer hochwertigen Ausstattung. Mittendrin ein großer Gemeinschafts-Pool und ein separates Kinderbecken - dazu Chillout- und Relaxing-Zonen, Snack-Bar und Sauna.

📍 Carrer de l' Agulla 106, 07590 Cala Ratjada • 📞 +34 971 831 892
📧 frontdesk@paradise.conet.holiday • 📱 paradise.residencial • 📺 paradise.conet.holiday

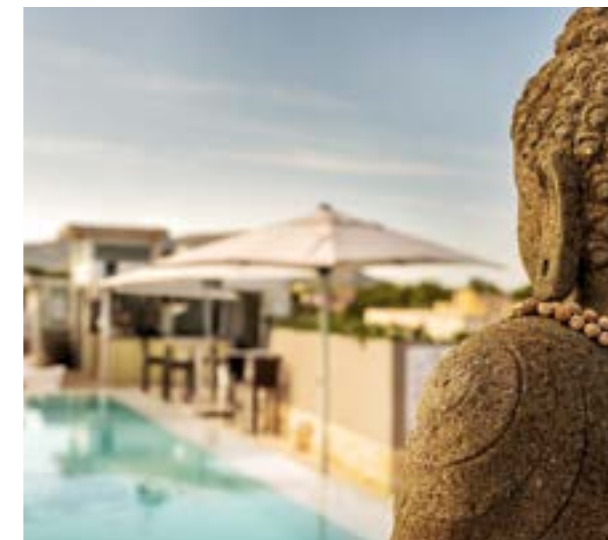
— CASAS — premium

Exklusive Ferienanlage in einer unvergleichlichen Top-Lage an der Felsküste von Cala Ratjada, mit einzigartigem Meerblick.

6 voll ausgestattete Appartmenthäuser mit höchsten Standards, privater Jacuzzi, Infinity Gemeinschafts-Pool, Sonnenliegen, Grill auf Anfrage und Tiefgarage

Xaloc bietet Ihnen Exklusivität und Erholung mit einzigartigem Blick über die Klippen aufs Meer. Ein perfekter Urlaub für Familien, Freunde oder zu zweit um Mallorca in vollen Zügen zu genießen.

📍 Carrer Xaloc 4, 07590 Cala Ratjada • 📞 +34 697 138 446
📧 frontdesk@casas.conet.holiday • 📱 premiumcasas • 📺 xaloc.conet.holiday





MARTINA ALBRECHT

Ihre Nr.1 für Immobilien:
www.arta-kensington.com

M. Albrecht

Martina Albrecht
License Partner KENSINGTON Finest Properties Int. AG

KENSINGTON Finest Properties Artà
Carrer de Ciutat 22
07570 Artà
+34 670 275 663



Wahrer Luxus beginnt mit einer Immobilie auf Mallorca.



Fincas | Dorfhäuser | Villen | Wohnungen | Grundstücke

Kontaktieren Sie uns jetzt:



+34 971 566 178



+34 682 755 801

www.ccc-real-estate.com



Canaima Concept & Consulting, S.L.
C./ Vía Mallorca 28, 07590 Cala Ratjada



info@ccc-real-estate.com
www.ccc-real-estate.com



+34-971 566 178
+34-682 755 801