Pure Lebensfreude
In Palma stehen über 1000 Restaurants zur Auswahl. Das beste Sushi vom Blauflossen-Thunfisch gibts im Restaurant Yara Portals (oben links). Im Weingut Can Feliu blühen die Blumen, Jachten legen vor dem «Yara» an.

MALLORCA

Finca & Altstadtpalast

Mallorca ist zur **Fiesta für Feinschmecker** geworden. Die Spurensuche zu den besten Restaurants, Weinen und Olivenölen führt zu einem Schweizer, der auf der Insel seit 2010 eine Finca besitzt.

In Palma de Mallorca, der wunderschönen und unterschätzten Hauptstadt der Baleareninsel, verbreiten die Orangenblüten einen betörenden, süsslichen Duft. Die Temperaturen sind mild, die Tage wieder lang, die Strassencafés gut besetzt. Elegante Boutiquen, über 1000 Restaurants, Kunstgalerien und Museen laden nicht nur die 420 000 Einheimischen zum Verweilen.

Frühling auf der Baleareninsel ist auch, wenn der weisse Traumstrand von Es Trenc mit seiner Dünenlandschaft im Süden der Insel fast menschenleer ist.

35 Autominuten östlich von Palma, ausserhalb des Dorfs Porreres, steht das von Rebbergen umgebene Land- und Weingut Can Feliu aus dem 18. Jahrhundert mit neun rustikal eingerichteten Zimmern sowie einem kleinen Swimmingpool. Es ist das Reich des hier geborenen Winzers Carlos Feliu, der mit Montesión, dem einzigen Demeter-Weingut auf Mallorca, für hervorragende Viogniers, Rosés, Cabernet Sauvignons und noch viel mehr sorgt.

Nur 15 Minuten von Can Feliu entfernt kaufte der Schweizer Body-Shop-Gründer Ivan Levy, 68, im September 2010 eine Finca und liess im Folgejahr 3000 Olivenbäume pflanzen, weil er «nicht nur Ackerland anschauen wollte». Das Demeter-zertifizierte Olivenöl Son Naava, heute in vielen Coop-Filialen erhältlich, war geboren. «Mallorca ist qualitativ ebenbürtig mit der Schweiz, auch bei der Infrastruktur», sagt Levy über seine Wahlheimat.

2017 sorgte der Kosmopolit für den nächsten Meilenstein: Er spannte mit dem Kärntner Spitzenkoch Simon Petutschnig, 47, zusammen. Seither zählt das Restaurant Fera in Palma zu den besten Gourmetadressen der Insel. Das zweistöckige Lokal, stilvoll eingerichtet nach Plänen von Levys Frau Sheela, befindet sich in einem restaurierten Altstadtpalast mit Garten.

In Puerto Portals ausserhalb von Palma, dem Glamourspot der Reichen und Schönen mit seinen Luxusjachten, palmengesäumten Spazierwegen, Designerboutiquen und erstklassigen Restaurants, hat das «Fera» im Juni 2023 eine Schwester erhalten: Die Feinschmeckeradresse Yara Portals ist eine weitere Investition des Unternehmerpaars Levy. Petutschnig zeichnet für das kulinarische Konzept verantwortlich. Am Wochenende spielen DJs auf, während die Gäste im trendigen Restaurant Sushi, Thunfisch-Tataki oder Simmentaler Rind zu edlen Flaschenweinen ab 35 Euro geniessen. **RETO E. WILD**

illesbalears.travel/de/mallorca

ANREISE

Swiss, Chair, Easyjet und Eurowings fliegen in rund 100 Minuten **nonstop** von Zürich nach Palma de Mallorca, teils günstigere Preise mit Easyjet ab Basel.

SCHLAFEN

Agroturismo Can Feliu mit neun Zimmern beim Dorf Porreres, ab CHF 110.– für zwei Personen.

Iberostar Selection Playa de Palma, ab CHF 220.– für zwei Personen (15 Autominuten von Palma).

ESSEN

«Fera» in Palma de Mallorca, mediterranes Gourmetrestaurant mit asiatischen Noten.

«Yara Portals» am Jachthafen von Puerto Portals – von Sushi bis Rindfleisch.

Fotos Reto E Wild