

# BUSINESS CLASS

LIFESTYLE FOR BUSINESS PEOPLE



## Eine Geschichte über Visionen, Ästhetik, Tiefe und Verantwortung

**SON NAAVA** Ein Ort, der nicht nur klingt wie ein Gedicht, sondern sich auch so anfühlt. Leiser Luxus & tiefe Werte – das ist die Welt von Ivan und Sheela Levy auf Mallorca. Dies ist mein persönlicher Einblick in ein Leben zwischen Olivenbäumen, Design und bewusster Lebenskunst.

**AUTORIN** ANTJE-KATRIN SCHANIEL

Es gibt Begegnungen, die in einem nachhallen – nicht durch Lautstärke, sondern durch Klarheit. Mein Besuch bei Ivan und Sheela Levy auf Mallorca war so eine Erfahrung. Was die beiden auf der Insel aufgebaut haben, ist weit mehr als eine beeindruckende Sammlung an Projekten. Es ist ein Lebensentwurf – durchdacht, achtsam, ästhetisch. Und zutiefst inspiriert von der Überzeugung, dass wahre Qualität immer aus Haltung entsteht.

Versteckt in der sanften Hügellandschaft Mallorcas liegt die Finca Son Naava – ein Ort voller Ruhe, Schönheit und Kreativität. Hier leben Ivan Levy und seine Frau Sheila, eine begnadete Innenarchitektin, die das Anwesen mit viel Gespür für Ästhetik, Licht und Natur eingerichtet hat. Jedes Detail trägt ihre Handschrift – klar, elegant und dennoch tief verwurzelt in mediterraner Wärme.

Beim Duft von Rosmarin und frisch gebackener Pizza, direkt aus dem Ofen und mit

Hingabe von Ivan selbst zubereitet, erlebte ich etwas ganz Besonderes: Private Dining in seiner reinsten Form. Dazu ein Glas seines eigenen Weins – und das Gespräch floss wie der Wein selbst. Wir sprachen über das Leben, die Welt, Ideen, Träume.

Ivan Levy ist kein Mann, der stillsteht. Er denkt schnell, fühlt tief und hört wirklich zu. Während andere noch planen, hat er bereits ein neues Projekt im Kopf – oder gleich umgesetzt. Zwischen einem Olivenbaum und einer Bienenwabe entsteht bei ihm eine neue Marke, ein neues Konzept, eine neue Idee.

### **MONTESION - WHERE WINE MEETS WONDER**

Ein heiliger Ort. Ein geheimer Ort. Ein ganz besonderer Moment. Gemeinsam mit Ivan Levy besuchte ich sein Herzensprojekt: das Weingut Montesion. Eingebettet am Fusse des historischen Klosters von Porreres – einem Ort, der Spiritualität, Geschichte und Natur



Biodynamisch kultivierter Wein. Fotos: Antje-Katrin Schaniel



Harmonie pur: die 3000 Olivenbäume.

vereint – liegt ein Weinberg, der mehr als nur Reben trägt: Er erzählt Geschichten. Hier wachsen Pinot Noir, Viognier und Sauvignon Blanc – biodynamisch kultiviert, im Rhythmus des Mondes, tief verwurzelt im mineralischen Boden eines Ortes, der einst Pilger beherbergte und nun Weintrümer willkommen heisst.

Und dann ist da noch dieses versteckte Juwel: die kleine, charmante Finca Montesion. Noch im Dornröschenschlaf – doch nun exklusiv für euch geöffnet. Und zwar nur ein einziges Mal – schaut euch die Box an!

## YARA IN PUERTO PORTALS - DER PLACE-TO-BE.

Für alle, die sich Montesion nicht sichern konnten – oder einfach noch mehr Genuss erleben möchten. halten die Levy's YARA bereit. Das ist eine der exklusivsten und stilvollsten Adressen Mallorcas. Ein Treffpunkt für Kosmopoliten, Geniesser, Kreative und die internationale High Society. Wer hier einkehrt, sucht nicht nur gutes Essen – sondern Atmosphäre, Stil, Erlebnis.

Das Setting? Direkt im luxuriösen Hafen von Puerto Portals, wo elegante Yachten schaukeln, Designerboutiquen glänzen und sich das Leben nach Champagner und Dolce Vita anfühlt. Das Interieur? Clean, urban, modern – mit warmen Akzenten, geschmackvoller Kunst und einem Hauch New Yorker

## ZWEI NÄCHTE. DREI TERMINE. ZWEI GÄSTE.

Erlebt Montesion, wie ihn sonst niemand erlebt. Das Angebot:

Zwei Übernachtungen in der privaten Finca Montesion. Der Weinkeller gehört euch: voll mit Ivan Levys edlen Tropfen. Dazu: Private Dining. Ein persönlicher Chef sorgt für kulinarische Magie rund um die Uhr. Absolute Ruhe. Absolute Exklusivität. Absolute Mallorca-Magie.

### Die Termine:

**3. - 5. April 2026**

**10. - 12. April 2026**

**17. - 19. April 2026**

Nur für die drei Schnellsten der UnternehmerZeitung-Leser.

Spezialpreis: 5500 Franken all inclusive.

Ein Ort, wie geschaffen für Genussmenschen, Ästheten, Weinliebhaber und die, die sich (wieder) spüren wollen.

Jetzt reservieren – first come, first served!

**info@montesionwineestate.com**

**montesionwineestate.com**

Loft trifft auf mediterrane Leichtigkeit. Die Gäste? International, anspruchsvoll, stilbewusst – vom Jetsetter bis zum kreativen Unternehmer.

Die Küche im YARA verbindet mediterrane Klassiker mit internationalem Twist: frischer Fisch & Seafood. Edle Fleischgerichte vom Grill. Feine Pastagerichte. Kreative vegane Optionen – und täglich wechselnde Specials.

## GANZ NEU - UND EIN ECHTES HIGH-LIGHT: DER «BLUNCH»

Ein entspannter Mix aus Brunch & Lunch, serviert mit urbanem Flair und einem Hauch dekadenter Lässigkeit. Das ist ideal für späte Frühstückler, lange Wochenenden und gesellige Stunden in der Sonne. Ich durfte bei strahlender Sonne draussen sitzen, mit Blick

aufs Wasser – und habe ein Mittagessen genossen, das ich nicht so schnell vergesse: Ein Wienerschnitzel, so goldrichtig gebacken, so zart und perfekt gewürzt, dass ich ehrlich sagen muss: geil. Dazu ein Glas gut gekühlter Champagner – und der Tag war gemacht.

Im Private Room des YARA gibt's die Möglichkeit, Ivan Levys Privatkoch exklusiv zu buchen – für intime Abende in gehobenem Ambiente, begleitet von besten Weinen und exzellentem Service. YARA ist mehr als ein Restaurant – es ist ein Gefühl. Und nach dem ersten Besuch will man dieses immer wieder erleben.

## SON RAHAA - DAS NÄCHSTE KAPITEL

Als ob all das nicht genug wäre, entsteht bereits das nächste Herzensprojekt: Son



Das historische Klosters von Porreres.



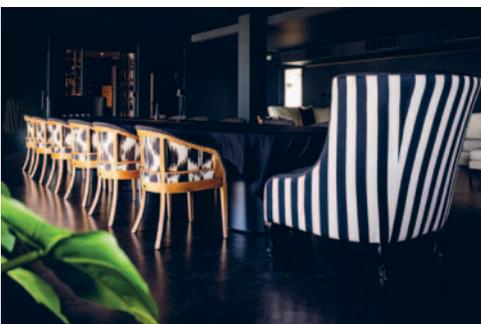
Genuss und Authentizität für wahren Genuss.

Rahaa. Ein neues Anwesen, inspiriert von Natur, Nachhaltigkeit und bewusstem Luxus. Eine Mischung aus Boutique-Refugium, kreativem Rückzugsort und gelebter Vision. Wo Son Naava der Ursprung war, wird Son

«ES WAR EIN RITT.  
ABER EINER  
MIT AUSSICHT.»

IVAN LEVY

Rahaa zur Evolution. Es ist das neueste Projekt von Ivan Levy – und vielleicht sein persönlichstes. Eingebettet in die unberührte Landschaft südlich von Porreres entsteht hier ein Refugium, das weit über klassische Immobilienentwicklung hinausgeht. Der Name



Der Private Dining Room – was hier besprochen wird, bleibt hier.



Ein Piña Colada in Dessertform zum Blunch.

«Rahaa» stammt aus dem Finnischen und bedeutet «Zeit, Ruhe, Geld».

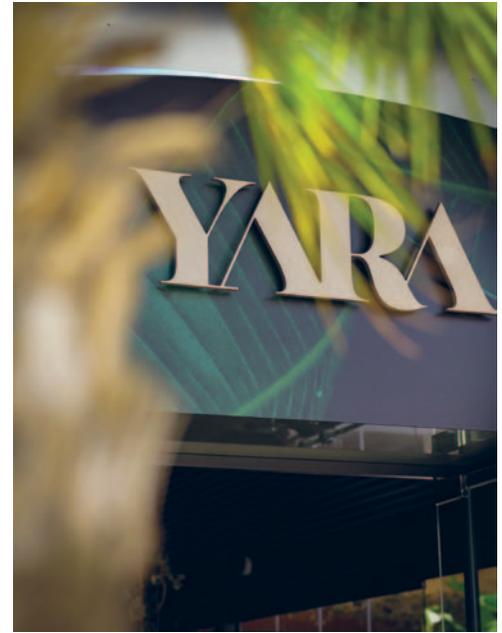
**OLIVENÖL, BIENEN - UND ECHTE DANKBARKEIT**

Natürlich zeigte mir Ivan auch seine Olivenbäume. Man stelle sich vor, dreissigtausend silbergrüne Blätter pro Baum, ungefähr. Rund 3000 Olivenbäume wachsen hier in einem intakten, biodynamischen Ökosystem – gepflegt nach den strengen Demeter-Prinzipien. Das daraus gewonnene Olivenöl ist von seltener Reinheit und Tiefe. Nebenher summen 24 Bienenstöcke, deren Honig ebenso naturbelassen wie köstlich ist.

Mit einem dieser Ivan-typischen Grinsen – halb schelmisch, halb sentimental – erzählte er mir von den Anfängen. Von jenen Tagen, an denen mehr schief als richtig lief. Als die Presse noch streikte, der erste Regen ausblieb, und er sich fragte, ob das mit dem Olivenöl überhaupt eine so brillante Idee war.

**DOCH DANN KAM COOP**

Nicht nur als Händler, sondern als echter Partner. Geduldig, interessiert – und mit einem Vertrauen, das in der Welt der Wirtschaft fast romantisch wirkt. Coop hat nicht nur das Öl ins Sortiment aufgenommen, sondern Ivan durch alle Phasen begleitet. Die stürmischen, die stillen – und die richtig goldenen. Heute ist Ivan Levys Olivenöl ein echtes Statement: Demeter-zertifiziert, biologisch angebaut, auf etwa 80 000 m<sup>2</sup> Land geerntet und mit Liebe in Flaschen gefüllt. Ein Stück Mallorca. In seiner reinsten Form. Und das Beste? Wir Schweizer haben Glück. Das flüssige Gold gibt es ganz einfach bei Coop@home zu bestellen. Klick – und Mallorca steht auf dem Tisch.



The place-to-be in Puerto Portales. Fotos: Antje-Katrin Schaniel

**EIN FAZIT MIT PERSÖNLICHEM NACHHALL**

Mein Besuch bei Ivan Levy war weit mehr als ein Blick auf ein paar beeindruckende Projekte. Es war ein Eintauchen in eine Lebensphilosophie, die Authentizität mit Weltläufigkeit verbindet. Nachhaltigkeit ist bei ihm gelebte Überzeugung. Ivan und Sheela Levy sind keine Selfmademillionäre mit Hang zum Prestige. Sie sind moderne Visionäre mit Sinn für Ästhetik, Tiefe und Verantwortung. Ihre Welt ist kein Konzept – sie ist ein Statement.

**ADRESSEN**

**YARA**

Informationen und Reservationen zum Restaurant YARA  
Reservierungen & Anfragen unter:  
**yarapuertoportals.com**  
**reservations@yaraportals.com**

**Fera**

Fera, das erste Restaurant von Levy, liegt in einem restaurierten Stadtpalast im Herzen von Palma und ist ein Gesamtkunstwerk. Mediterran-asiatische Küche auf hohem Niveau trifft auf zeitgenössische Kunst. Ein Must visit.  
**ferapalma.com**

**Son Rahaa – Immobilien**

Der Vorverkauf von Son Rahaa hat begonnen. Wenn du Interesse hast, Teil dieses aussergewöhnlichen Projekts zu werden, kontaktiere:  
**info@sonrahaa.com**  
**sonrahaa.com**