



mein

wein

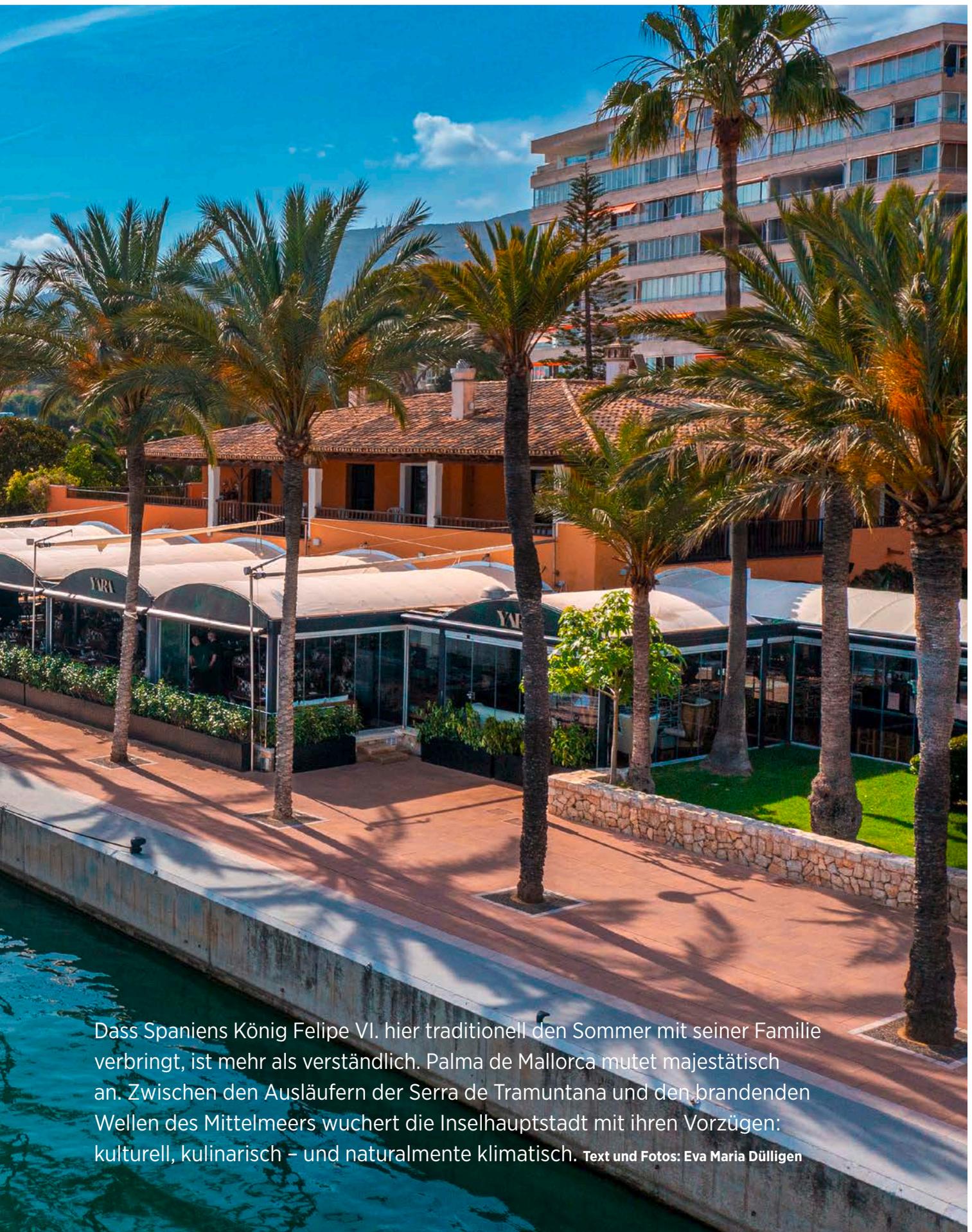
week

end

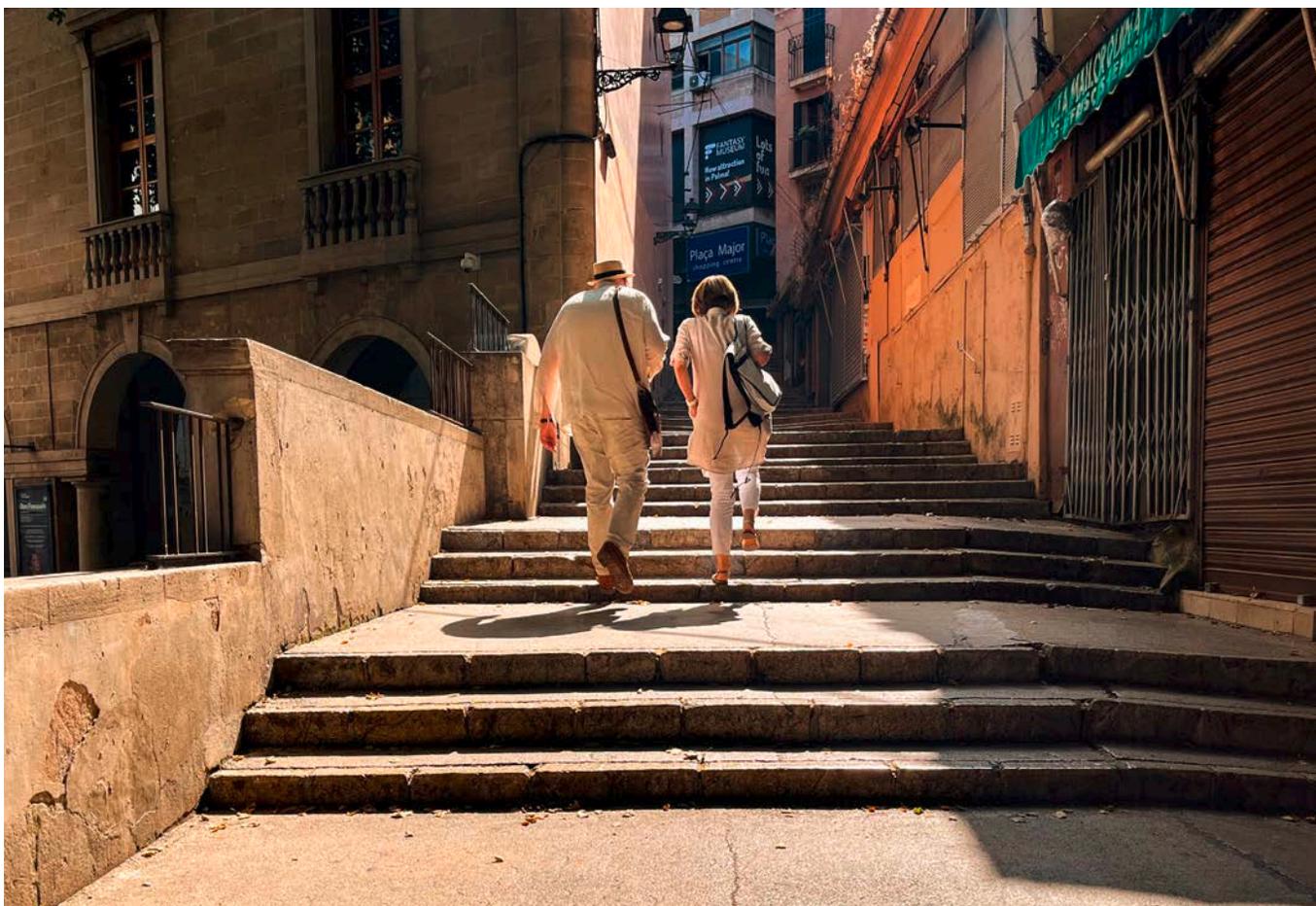
Palma de

Mallorca

Foto: Frank Heuer



Dass Spaniens König Felipe VI. hier traditionell den Sommer mit seiner Familie verbringt, ist mehr als verständlich. Palma de Mallorca mutet majestätisch an. Zwischen den Ausläufern der Serra de Tramuntana und den brandenden Wellen des Mittelmeers wuchert die Inselhauptstadt mit ihren Vorzügen: kulturell, kulinarisch – und naturalmente klimatisch. Text und Fotos: Eva Maria Dülligen



Fotos: z.V.g., Herbert Lehmann

«Ich kauf da net ein», sagt Simon Petutschnig und zeigt auf den Eingang der Olivar-Markthalle. Für seine drei Restaurants in Palma holt sich der österreichische Chefkoch hier einzig saisonale Inspirationen. Gemüse und Fleisch kauft er von lokalen Öko-Bauern und Meeresfrüchte bekommt er frisch aus der Bucht von Palma geliefert. Der 47-jährige Kärntner, der seit 2015 auf der Insel lebt und arbeitet, lässt es sich an diesem lauen Sommermorgen nicht nehmen, durch den Mercat d'Olivar zu führen. Ein Schritt durch die Markthallenpforte und man steht in der Fisch- und Meeresfrüchtekultur von Palma. Ein Hauch von Meer und Jod erfüllt die Luft. Die Augen der Mittelmeerfische sind klar und nach aussen gewölbt. Gambas, Pulpo und Hummer sehen aus, als wären sie gerade aus dem Wasser gefischt worden. Daneben lässt Schinken von Jamón de Serrano bis Pata Negra das Wasser im Mund zusammenlaufen. Nachdem pergamentdünne Scheiben vom Hinterknochen über die Theke gereicht wurden und nussig am Gaumen geschmolzen sind, ist Kraft gesammelt für den historischen Kern einer der schönsten Metropolen des Mittelmeerraums. Vom Magneten für Foodies auf der Plaça de l'Olivar geht es runter zu den oszillierenden Blautönen des Balearen-Meeres. Denn das Wahrzeichen von Palma und Meisterwerk im gotischen Stil - die Catedral La Seu - liegt direkt an der Küste. Zunächst geht es über die Plaça Major.

Mallorca im Wandel

Palmas bekanntester Platz breitet sich unter wolkenlosem Himmel aus. Wohltemperierte Brisen streicheln die Haut, während man aus dem Staunen angesichts der Bögen, Fassaden und Balkone rund um den historischen Spot kaum herauskommt. Wo heute Servicekräfte vertraulich winken, um in gastronomische Touristenfallen mit billigem Verdejo und Tex-Mex-Rolls zu locken, fanden einst Pferdehandel und Hinrichtungen statt. Statt hier Geld für Mainstream-Tapas zu verschwenden, sollte man einfach die Atmosphäre einsaugen und einen Schnapsschuss der Statue von Jakob I., König von Aragón machen. Gegessen wird später bei besagtem Kärntner «jefe de cocina».

Dass Mallorca seit einigen Jahren eine Transformation im Fremdenverkehr durchläuft, spürt man in Palma wie unter einem Brennglas. Das teils selbstverschuldete Ballermann-Image der Saufgelage mit Sangria-Eimern wird von der Inselregierung schrittweise korrigiert. Empfindliche Geldstrafen bei Alkoholkonsum auf offener Strasse und am Strand in Party-Zo-

nen wie der Playa de Palma beginnen die touristische Spreu vom Weizen zu trennen. Trendsport Nummer eins an den Uferpromenaden ist mittlerweile das Biken. Im Minutentakt radeln Touristen auf markierten Radwegen am Meer entlang. Verleihstellen schiessen wie Pilze aus dem Boden. Auch im Inneren der Inselhauptstadt weht ein zivilisierter Wind. Statt in Flip-Flops und Achsel-Shirts zeigt man sich überwiegend modisch bedeckt. Von der Plaça d'Espanya erreichen wir durch den historischen Stadtkern die Catedral La Seu. Der Blick auf Meer und Puerto de Palma von der Dachterrasse des monumentalen Sakralbaus aus fesselt ebenso wie die Gestaltungselemente in der Kathedrale. Fast vier Jahrhunderte dauerte ihre Vollendung, was dazu führte, dass Epochen von Gotik bis Barock in ihr zu einer gewaltigen Dimension der Baukunst verschmelzen. Am frühen Abend wartet im Yachthafen von Puerto Portals - 20 Autominuten südwestlich von Palma - eine Überraschung: Die elf Meter lange Frauscher 1212 Ghost Air mit Teak-Deck, Loungebereich und einer gepolsterten Liegefläche am Heck nimmt uns an Bord und cruist im Affenzahn über die Wellen der Bucht. Während wir vorbei an steilen Klippen und mediterraner Vegetation rauschen, wird klar: Ohne ein kleines Abenteuer auf oder unter diesem faszinierenden Blau sollte niemand heimfahren. Vom Schnorcheln über Jetski bis zum Delfin-Watching ist für jeden etwas dabei. Im «Yara» weiss man kaum, wo man zuerst hinschauen soll - auf die chromblitzenden Boote im Hafenbecken oder auf das Porzellan mit asiatisch-mediterraner Kochkunst? Chefkoch Simon Petutschnig verwandelt das, was ihm taufrisch aus dem Mittelmeer angeliefert wird, in Delikatessen wie Sashimi-Selektionen, gegrillten Seebarsch mit Dashi Beurre Blanc oder Bluefin Tuna Tataki. Für Anspruchsvolle steht butterzartes Wagyu Miyazaki vom Robata-Grill zur Wahl.

Um dem mallorquinischen Wein die Ehre zu erweisen, ist Winzer und Öko-Landwirt Carlos Feliu genau der Richtige. Für den nächsten Mittag steht ein Besuch auf der Bodega in Porreres an. Carlos, Anhänger biodynamischen Weinbaus, zeigt stolz seine schwarzen Mallorca-Schweine, die für die Düngung der umliegenden Weinberge sorgen. Vom Chardonnay bis zum autochthonen Callet entstehen hier grossartige Demeter-Weine. Am Abend geniessen wir einige davon auf der Barbecue-Terrasse. Es bleiben nur zwei Dinge zu tun: relaxen und dabei zuschauen, wie die mallorquinische Sonne langsam hinter dem Monti-Si3n verschwindet.



Simon Petutschnig

Seine Liebe zur spanischen Küche entdeckte Simon Petutschnig während eines Barcelona-Trips. «Auf dem Markt La Boqueria habe ich damals Produkte gesehen, die wir Österreicher nur aus Kochbüchern kannten». Also blieb er die nächsten 15 Jahre in der katalanischen Hauptstadt, erlernte das mediterrane Kochen und zog 2015 nach Mallorca. In Palma setzt der Kärntner Küchenchef mit zwei edlen Lokalen seitdem Genuss-trends. Ein Altstadtpalais birgt das «Fera», wo Petutschnig das kulinarische Erbe Mallorcas zu Menüs wie «Això és Mel» transformiert. Lamm von den Bergen der Tramuntana oder Garnelen aus den Balearischen Gewässern betonen seine Wertschätzung für authentische Lebensmittel, die er mit Honig und Olivenöl der ökologisch bewirtschafteten Finca Son Naava untermalt: «Viele Gäste von der Insel zu haben, zeigt, dass wir vieles richtig machen». Inspiriert durch Japan-Reisen spielt der 47-Jährige mit Rohfisch am Yachthafen Puerto Portals. Das «Yara» elektrisiert mit dem Kontrast zweier Insel-Kulturen. Sashimi und Wagyu-Filet werden in mallorquinischem Lokalkolorit serviert. Zwischen Mediterranem und Ostasiatischem findet das Österreicherische privat aber immer Platz beim Maitre: «Ganz ohne a Wiener Schnitzel geht's net».

Erlebnis & Natur

Nicht umsonst bezeichnen viele Reisende Mallorca als Sehnsuchtsinsel. Und die balearische Insel-Hauptstadt kann man getrost «Hotspot des Erlebens» nennen.

Infos

Hauptstadt am Meer

Palma de Mallorca wimmelt sprichwörtlich vor Stränden und Buchten. Hierzu zählen sowohl stark frequentierte Sandstrände als auch ruhigere, naturbelassene Buchten: Platja de Palma zählt zu den bekanntesten Stränden, Cala Formenter besticht mit türkisfarbenem Wasser und fantastischer Kulisse.

Endloskultur

Palma ein kulturelles Füllhorn zu nennen, grenzt an Untertreibung. In honigfarbenem Glanz strahlt das römische, maurische und christliche Vermächtnis, protzt mit der Catedral La Seu, symbolträchtigem Mittelpunkt von Palma, und einer Altstadt, die zu den am besten erhaltenen Stadtkernen Europas zählt.

Palma de Mallorca

Die Hauptstadt der Insel Mallorca liegt im westlichen Mittelmeer und ist Sitz der Regierung der autonomen Gemeinschaft der Balearen.



Wassersport

Eldorado der Freude

Je nach Lichteinfall changiert die Meeresfarbe in Palmas Buchten von leuchtendem Türkis bis zu einem tiefen, satten Blau. Es zieht einen magnetisch hinaus aufs Iberische Meer, um es auf oder unter Wasser zu erleben. Ganz nach Gusto kann man beispielsweise bei Cava und Tapas auf einer Katamaran-Tour de Luxe chillen, beim begleiteten oder eigenständigen Tauchgang die Unterwasserwelt inklusive Grotten und Wracks erkunden oder auf einer Jetski-Safari von Cala Gamba aus Kurs auf die Kathedrale von Palma nehmen. [tripadvisor.de](https://www.tripadvisor.de)

«Es ist ein Paradies – wenn du es aushalten kannst.»

Gertrude Stein

Kulturerlebnis

Catedral La Seu

Näschen eingecremt, Sneaker zugeschnürt, Google Maps zur Hand - und es kann losgehen. Wer nicht mitten in Palma-Altstadt eingechekkt hat, findet schnell die passende Buslinie zu den Hotspots. Wichtigstes Must-see ist die Catedral La Seu, architektonisches Riesenjuwel und Symbol der Befreiung von den Mauren. Wer sprachlos dasteht angesichts der geballten Schönheit, die Baumeister über vier Jahrhunderte erschufen, gerät bei Antoni Gaudís Gestaltung im Jugendstil erst recht ins Staunen. Von 1904 bis 1914 hat der Meister des Modernisme - nicht zur Begeisterung aller - hier avantgardistische Fingerabdrücke hinterlassen: Am imposantesten ist der Baldachin über dem Hauptaltar, der zu schweben scheint. palma-cathedral.tickets-mallorca.com





Yara

Rohfisch am Hafen

Fine Dining im Luxushafen. Klingt nach einem Hauch von Extravaganz - und ist es auch. Aber das Geniesserherz freut sich, wenn es den Duft taufrischer Meeresfrüchte einhauchen, butterzartes Wagyu-Rind auf der Zunge zergehen lassen und von Trockeneis umnebelte Desserts verputzen kann. Eingerichtet ist das «Yara» vis-à-vis der schaukelnden Yachten im Hafenbecken von Puerta Portals nach Feng-Shui-Kriterien: Naturstoffe, viele Pflanzen und ästhetisches Farbkonzept akzentuieren die wohlige Stimmung. Tolles Weinangebot. yrapuertoportals.com



Fera

Congratulaciones!

Nicht nur dem Service im «Fera» gebührt ein dickes Lob. Auch die Qualität, die hier serviert wird, hat das Zeug zum Michelin-Stern. Im mediterranen Garten des ehemaligen Adelspalais begrüsst Chef-Sommelier Roberto mit einem feinperligen Rosé-Cava. Dann folgt «Chef's Menu» in Form von Gildardeau-Austern, Seebarsch oder Filet vom Simmentaler Rind. Alles à point und mit Details wie Kokosmilch, Beurre Blanc oder Yuzu veredelt. Die Aromen tanzen dabei Sardana miteinander. ferapalma.com

Mercat d'Olivar

Markthallen-Olymp

Nicht von ungefähr vergleichen viele die grösste Markthalle der balearischen Inselhauptstadt mit La Boqueria in Barcelona. Vor allem, was das Angebot an Krustentieren und Meeresfischen betrifft. Im oberen Geschoss befinden sich neben einem Supermarkt auch Bars, die ihren frisch gekauften Fisch für Sie grillen und servieren. Die lichtdurchflutete Halle aus den 1950ern bietet überdies regionalen Käse, Wurst und viele Stände, wo man sich zwischendurch mit Leckereien stärken kann. mercatolivar.com



Essen & Trinken

Von Veggie-Food bis Hummersalat, von Tex-Mex bis japanisch und freilich klassische katalanische Kost: Essen in Palma ist das Gegenteil von Langeweile.

Tipps

Typisch Tapas

Tapas Bar Periplo

Wer hier einen Platz auf der Terrasse ergattert, kann sich mit Blick auf Palmas Bucht im Fischerviertel Molinar an vollendeten Tapas ergötzen. Klassiker alias Tintenfisch-Salat oder Jamón Serrano wechseln mit Eigenkreationen auf dem Niveau katalanischer Edel-Pintxos.

periploportixol.com

Japanisch auf Balearisch

Ombu

Auch im «Ombu» stehen Neuinterpretationen von Tapas auf der Karte: Kartoffelsalat auf Japanisch, mit Wasabi und Edamame-Bohnen, Mini-Burger mit getrüffeltem Burrata oder gegrillte Aubergine mit Thai-Basilikum verwöhnen mitten im Trendviertel Santa Catalina den Gaumen.

ombupalma.com

Gebäck im Jugendstil

Fornet de La Soca

Unmöglich, nicht über diese Traditionsbäckerei hinter der Jugendstil-Fassade zu stolpern. Ihr Look ist retro. Süsse und herzhaft Snacks basieren auf tradierten mallorquinischen Rezepten. Unbedingt mit Lammfleisch gefüllte Teigtaaschen (Robiols) und Gebäck aus hausgemachter Sahne (Canyalons) probieren.

fornetdelasoca.com

Grüne Oase

Botànic

Unter dem Motto «Green is the new sexy» bietet das Gourmet-Restaurant ausgefeilte Bio-Küche: vom Oktopus mit Chili-Mayonnaise über mallorquinisches Spanferkel - confiert in Orangensaft - bis zum gerösteten Kürbis mit Kardamom-Chantilly.

eatbotanic.com

9.-10. November 2025
Expovina Weinschiffe
Zürich

Entdecken Sie Portugals beeindruckende Weinvielfalt mit autochthonen Rebsorten wie Trincadeira, Antão Vaz und Encruzado. Probieren Sie an der Swan Tasting Bar Weine von drei Produzenten und erfahren Sie mehr über Herkunft und Herstellung. Am Sonntag erwartet Sie eine exklusive Masterclass mit VINUM-Chefredakteur Thomas Vaterlaus. Anmeldung für Masterclass oder Tasting inklusive gratis Tageseintritt zur Expovina.

PROGRAMM

Sonntag, 9. November, 12.00-19.00
Tasting an der Swan Bar

Sonntag, 9. November, 17.30-18.30
Masterclass ViniPortugal

Montag, 10. November, 14.00-21.00
Tasting an der Swan Bar

ANMELDUNG

Bitte melden Sie sich online bis Freitag, 31. Oktober 2025 zur Masterclass Vini Portugal und/oder zum offenen Tasting an der Swan Tasting Bar an. Mit Ihrer Anmeldung erhalten Sie einen kostenlosen Tageseintritt zur Expovina.

Die Anmeldung ist verbindlich.
Das Anmeldeformular sowie weitere
Informationen finden Sie unter:

www.vinum.eu/expovina-vini-portugal

wines of
portugal 



Jetzt anmelden:

www.vinum.eu/expovina-vini-portugal

Wines of Portugal

Von Norden nach Süden, einschliesslich der Inseln, lädt Sie Wines of Portugal zu einer Reise durch die Weinwelt Portugals ein!





Can Feliu ★★★★★

Schlafen in der Finca

Weinliebhabern, die der Sehnsuchtsinsel Demeter-Weine unmittelbar entlocken wollen, sei diese Adresse empfohlen. Das Landhotel - umgeben von Rebgärten und Weidetieren - birgt ausser einem Weinkeller auch Suiten im rustikalen Stil. Abkühlung auf der familiengeführten Finca kann man sich im Aussenpool holen, gegrilltes Bio-Fleisch gibt's auf einer Riesenterrasse mit Barbecue-Bereich und Weinproben beim Önologen Carlos Feliu. Frei nach dessen Motto: Biodynamie ist der Link von der Erde ins Universum. canfeliu.es



Meliá Palma Bay ★★★★★

Klare Linien mit Pfiff

Architekt Francisco Mangado hat in diesem Designhotel - unweit der Uferpromenade - für klare Linien gesorgt. Zimmer und Suiten bestechen durch grosse Räume, komfortable Sitzbereiche und transparente Badezimmer. Wer sich hier nach einer Stadt-Tour erholen will, sollte das im Liegestuhl am Dachterrassen-Pool tun: Auf der einen Seite eröffnet sich das glitzernde Mittelmeer, auf der anderen blickt man über Palma bis zur Catedral La Seu. Die überdachte Sky-Bar toppt die Urlaubsstimmung mit Cocktails, Wein und Häppchen. melia.com

Las Arenas ★★★★★

Über den Dächern von Palma

Allein der Blick vom Rooftop lohnt den Aufenthalt im «Las Arenas». Nachdem man sich an Mittelmeer und Yachthafen schwindelig geguckt hat, taucht man im Infinity-Pool ab. Die Sky-Bar stillt zunächst den Appetit mit Snacks und Cocktails. Vom Hotel aus reicht ein Katzensprung über die Uferpromenade, und man steht im azurblauen Nass. Can Pastilla, knapp acht Kilometer von Palma entfernt, verströmt mit seinen Mini-Geschäften, Bars und Restaurants den Charme eines Touristendorfes. Nahegelegene Buslinien kutschieren Urlauber für zwei Euro nach Palma Downtown. illabeachhotels.com



Übernachten

Sich in Palmas Topunterkünften einzuquartieren, heisst pures Vergnügen. Denn hier ist man eingebettet zwischen historischer Architektur und mediterraner Lebensart.

Tipps

★★★★ Hotel Convent de la Missió

Misión imposible

Das Designhotel diente im 17. Jahrhundert als Kloster zur Ausbildung von Missionaren. Ganz so asketisch geht es im «Convent de la Missió» allerdings nicht mehr zu. Spa und Wellness, Art-Bar, Dachterrasse mit Pool und ein Ein-Sterne-Restaurant unter der Leitung des britischen Chefkochs Marc Fosh dienen dennoch der spirituellen Einkehr. conventdelamissio.com

★★★★ Hotel Almudaina

Mojito mit Weitblick

Mit einem Mojito Clásico in der Hand blickt man von der Sky-Bar im achten Stock über die Dächer von Palma bis zum Castell de Bellver. Nicht nur die zentrale Lage - zehn Gehminuten bis zur Kathedrale La Seu - auch die 77 stilvollen und geräumigen Zimmer des Hotels sind fette Pluspunkte. Familiäre Atmosphäre, zuvorkommender Service. hotelalmudaina.com

★★★★ Puro Grand Hotel

Historisches Quartier

Es gibt absolut nichts auszusetzen an diesem Boutiquehotel. Je nach Suite hat man hier fünf Meter hohe Decken, Kingsize-Betten, Riesenfenster und begehbare Regenduschen. Für das leibliche Wohl sorgt das Palais aus dem 18. Jahrhundert mit zwei Restaurants: «The Merchants» wurde zum besten Steakhouse Spaniens gekürt.

purograndhotel.com

Kultur & Handwerk

Das Angebot macht schwindelig. Deshalb haben wir Adressen selektiert, die einen Ausflug definitiv lohnen.

Tipps

Santuari de Monti-Si3n

Ein Hauch von Hitchcock

Ein wenig erinnert dieses Kloster an die Mission San Juan Bautista aus Hitchcocks «Vertigo». 1348 gegr3ndet, verstr3men Architektur und der Blick auf die weite Ebene Es Pl3 spirituelle Atmosph3re. F3nfckiger Kreuzgang und Kapelle des Klosters sind sensationell.

montisionsantuari.com

Palma Aquarium

Grosse und kleine Fische

Wer die Chuzpe hat, taucht hier mit 3ber drei Meter langen Haien – in Begleitung qualifizierter Froschm3nner. Insgesamt tummeln sich 8000 Meerestiere von 700 Arten aus allen Ozeanen in f3nf Millionen Litern Meerwasser.

palmaaquarium.com

Stiftung Pilar und Joan Mir3

Ganz nah bei Mir3

Sowohl sein Originalatelier als auch 7000 Werke des katalanischen K3nstlers Juan Mir3 d3rfen hier bestaunt werden. Der Avantgardist verbrachte fast 30 Jahre in Cala Major, unweit der Stiftung.

miromallorca.com

Palma Sea School

An alle Wasserratten

Mast- und Schotbruch! Aber nicht nur Segel-Kurse stehen in diesem Trainingscenter zur Wahl. Auf hoher See wird auch gelehrt, wie man Motoryacht und Powerboot f3hrt, egal, ob Greenhorn oder Fortgeschrittene. Hochqualifiziertes Team.

palmaseaschool.com



Rialto Living

Shoppern im Palais

Ein barocker Stadtpalast aus dem 16. Jahrhundert bildet die eindrucksvolle Kulisse dieses Lifestyle-Stores. Auf 1400 Quadratmetern verteilen sich M3bel, Kunst und Mode 3ber zwei Etagen. Dass der schwedische Initiator Klas Kall aus der Designbranche stammt, f3llt detailreich ins Auge: vom Innenarchitektur-Studio 3ber die Stoffkollektion «Mediterranean Seaside» bis zu Ausstellungen einheimischer K3nstler. Das lichtdurchflutete «Caf3 Rialto» lockt mit Tandoori-Lachs oder Rialto-Living-Hamburgern. rialtoliving.com

45 000 Hektoliter

Wein werden j3hrlich auf 2300 Hektar Anbaufl3che in Mallorca produziert.

80 Prozent

aller mallorquinischen Weine sind rot.



Bodega Can Feliu

Inselwein alias Steiner

Winzer Carlos Feliu hat mit seiner Finca im mallorquinischen Dorf Porreres Einzigartiges auf der Insel geschaffen. Der 3nologe betreibt inmitten von Weinbergen nicht nur Agriturismo, auch sein Weinfinca-Konzept ist vollgestopft wie eine Wundert3te. Carlos zelebriert jeden Schritt von der Weinlese bis zur Abf3llung nach biologischen und biodynamischen Vorgaben – nebenbei stellt er Demeter-zertifiziertes Oliven3l aus Arbequina-Oliven her. Und, wer sein eigenes Weinfass von den zehn Hektar Rebfl3che will, kann mit Carlos' Hilfe einen Wein zusammenstellen. Aber auch, wenn man nicht gleich Mallorca-Winzer werden will, steht nach Anmeldung f3r jeden Besucher der Verkostungsraum auf dieser malerischen Finca offen. canfeliu.es