

Kamillenduft, Mayonnaise und ein Paar Königssandalen

Balearen. Wälder, Klippen, Lagunen, Schluchten, Wildbäche: Die Insel Menorca besteht aus zwei geologisch unterschiedlichen Teilen und reichem archäologischen Erbgut.

VON MARTIN AMANSHAUSER

Menorca, „die Kleine“ - sagt schon ihr Name, der einen Vergleich zwischen ihr und dem fünffach größeren Mallorca im Westen zieht. Menorca unterscheidet sich aber von Ballermann-Malle nicht nur durch die Ausdehnung, sondern auch durch die Ursprünglichkeit (seit 1993 Unesco-Biosphärenreservat), geringere Überlaufenheit und das Fehlen von Anti-Touristen-Demos. Eine grüne - im Sommer gelbliche - Insel mit dem Duft von Kamillengewächsen und wilden Olivenbäumen, zunächst denkt man an Griechenland. Die „parets“, Trockensteinmauern, erinnerten einen wiederum an Jersey, wäre nicht der Mohn so knallrot, schimmerten nicht die Kornblumen so intensiv blau, die Margeriten so ultragelb.

Seit Jahrhunderten holten die Payeses, lokale Bauern, Steine aus dem Boden, um die holprigen Felder urbar zu machen. Wer konnte Mauern besser bauen als die Mauren? Diese schlaun Mauerbautechniker aus al-Andalus übten eine tolerante Version muslimischer Herrschaft (903-1287) aus. Die Massen von Steinen und Felsblöcken trennen

Grundstücke, Äcker und Weiden voneinander, säumen Straßenränder oder grenzen Bauernhöfe und Leuchttürme vom Umland ab. Stolz behaupten die Bewohner, zusammengelegt seien die Trockensteinmauern mit insgesamt 11.000 Kilometern länger als die Chinesische Mauer, doch sie sind maximal halb so lang. Manche erzählen, sie reichten aneinandergereiht bis zum Mond - schöne Inselfantasie.

Sich verneigender Stier

Das Eiland Menorca, 95.000 Einwohner mit katalanischer Identität auf 700 Quadratkilometern, zerfällt

merkwürdigerweise in zwei sehr unterschiedliche Regionen, der Norden, dünn besiedelt und geprägt von einer schroffen Küste mit Fjorden und einem Meeresschutzgebiet, sowie der Süden mit üppigen Feldern, hellen Stränden, türkisem Wasser.

Der El Toro, höchste Erhebung (358 Meter), liegt gleich weit entfernt von der Hauptstadt, Maó (Mahón), und vom westlichen Ciutadella. Der Legende nach hauste ein wilder Stier (Toro) auf dem Gipfel, kein Mensch wagte sich hinauf. Eines Nachts aber kletterten Mönche, angezogen von einem Lichtschein, nach oben. Beim

Anblick der Kreuze, die sie sicherheitsshalber vorantrugen, wurde der Stier sanft - er verneigte sich sogar! - und geleitete sie zu einer Höhle, in der ein Marienbildnis stand. In Wirklichkeit geht die Bezeichnung auf das arabische „al-tor“ zurück, aus dem sich das spanische und katalanische „altura“ entwickelte, die Höhe. Der franziskanische Santuario de la Virgen del Toro, Gotteshaus der Jungfrau des Stiers, steht seit 1670 auf jener Höhe.

In Fußmarschentfernung des Dorfs Cala'n Porter findet man an den bizarren Felsformationen der Küste hundert künstlich in die Felsen geschlagene Höhlen aus Bronze- und Eisenzeit, eine ganze Nekropole, die Cales Coves. In der Cova d'en Xoroi wummert die populärste Disco der Insel auf halber Höhe einer Küstenfelswand. Vor einem halben Jahrhundert waren viele Naturgrotten noch von Hippies besiedelt, heute sind die meisten versperrt. Schon vor 8000 Jahren besiedelten Menschen solche Höhlen. Ein enormes archäologisches Erbgut - das Freilichtmuseum Menorca zählt 1568 prähistorische Fundstätten. Von frühen Kulturen zeugen weithin verstreute Megalithbauten aus der Talayot-Epoche,

die sich über tausend Jahre bis zur Besetzung durch die Römer im Jahr 123 gehalten hat.

Wohn- und Kultort

Knapp außerhalb von Maó, unweit der Bucht auf der Höhe des hübschen Hafens Cales Fonts, erhebt sich Trepucó, eine von riesigen Steinblöcken geprägte Siedlung mit Talayot-Wachturm und der inselhöchsten Taula (einer säulengestützten Zentralstruktur). Dieser Wohn-, Rückzugs- und Kultort, errichtet zwischen 1200 und 200 vor unserer Zeitrechnung, wurde ziemlich plötzlich von seinen Bewohnern, Viehzucht und Feldbewirtschaftung betreibenden Großfamilien, verlassen. Ausgegraben hat die Stätte die legendäre britische Archäologin Margaret Murray (1863-1963) in den Dreißigerjahren, die in ihrer Autobiografie „My First Hundred Years“ unter anderem ihre Rolle als Wissenschaftspionierin der Balearen beschreibt.

Menorca war ab dem Mittelalter zunehmend von Piraten gefährdet, die Beutezüge auf Waren, Vieh und Menschen machten. Der 185 Kilometer lange Camí de Cavalls, der „Pferdepfad“, entstand während des

Fortsetzung auf Seite R2



Im Norden zeigt Menorca seine schroffere Seite. Leuchttürme wie der von Cavalleria sind oft ein Ziel. Martin Amanshauser



Fleur de Sel muss täglich und händisch mit einem Rechen abgeschöpft werden. Martin Amanshauser

Fortsetzung von R1

Menorca: von wild bis lauschig

14. Jahrhunderts als Verteidigungslinie. Durch seiner Trassenführung in Küstennähe, aber nur selten direkt an der Küste, konnten die Einwohner das Gelände aus dem Hinterhalt flexibel kontrollieren und perfekt zwischen ihren militärischen Einrichtungen wie Wachtürmen oder Festungsanlagen kommunizieren. Seit dem Jahr 2010 für die öffentliche Benutzung freigegeben, gehört der Camí de Cavalls heute zum Netz der Europäischen Fernwanderwege. Seine Teilstrecken, mit Meilensteinen gekennzeichnet, erkunden Besucher per Pferd, Fahrrad oder zu Fuß.

Igel frisst Echse

Die Gastro-Besonderheiten: Seit der Antike produzieren Menorquiner den quadratischen Mahón-Käse in diversen Reifegraden, semicurado, also mittelreif, bis curado. Zum Brotaufstrich eignet sich die



Chef Pau Sintes Juanico. M. A.

Sobrasada, eine luftgetrocknete Schweinswurst mit Paprika und Gewürzen, und der Cuixot, eine Blutwurst mit Fenchelgeschmack. Und die Mayonnaise (Mahonnaise) wurde unter dem Herzog von Richelieu erstmals in Maó zusammengemixt. Im Hotel Cristine Bedfor kocht zurzeit ein außergewöhnlicher junger Mann, Pau Sintes Juanico, 2000 geboren, und doch bereits erfahrener Chef. Er bereitet ein unglaublich zartes Garnelencarpaccio zu, füllt einheimische Riesenzwiebel, und Fisch serviert er mit Haselnuss-Sauce. Seine Inspiration liegt in der Küche des 18. Jahrhunderts, deren Eigenheiten ein Mönch namens Francesc Roger notiert hat. „Bei mir stehen Inselzutaten im Vordergrund“, erklärt der mit dem European Young Chef Award 2022 Ausgezeichnete, „ich würde gar nicht woanders kochen wollen als daheim“.

Nach der muslimischen Herrschaft gehörte Menorca den Spaniern, dem Königreich Mallorca, abwechselnd Engländern und Franzosen, schließlich wieder Spanien. Zwei 30.000-Einwohner-Städte in spanisch-britischem Kolonialstil ringen um die Vorherrschaft, das quirlige Ciutadella, einst Bischofssitz und bis zur englischen

Eroberung Hauptstadt, und eben Maó. Die englische Herrschaft (1708-1802) hinterließ den Gin mit seinem weichen Aroma, hier überall mit Zitronenlimonade und Eis als Pomada erhältlich.

Der Gin Xoriguer aus den gleichnamigen Brennereien am Hafen Maós gilt als ältester im Mittelmeerraum. Noch heute wird er mit der „one shot method“ in alten kupfernen Destillierkolben über Holzfeuer produziert. Brennholz kommt aus den nahen Wäldern, gekühlt wird mit Meerwasser, die Wacholderbeeren stammen aus den Pyrenäen, das Brunnenwasser aus Maó.

In Maós Naturhafen, einem der größten der Welt, liegt das Lazarettinselchen Illa del Rei mit einem ehemaligen britischen Militärkrankenhaus, dessen Substanz von einer Stiftung erhalten wird. An den Wegrändern sonnt sich die menorquinische Spielart der Balearen-Eidechse, deren Hauptfeind der Algerische Igel zu sein scheint. Wer beiden nicht begegnen möchte, betritt die Galerie Hauser & Wirth, sie zeigt eine Retrospektive des Bildhauers und Zeichners Eduardo Chillida.

Zartrosa und nativ

Bemerkenswert international wurde die lokale Schuhindustrie mit ihrer Spezialität, den „avarques“, im 19. Jahrhundert widerstandsfähige Sandalen der Bauern aus Schweins- oder Rindsleder. Später behalf man sich bei der Sohle mit Reifengummi, Importe waren naturgemäß teuer. Inzwischen ist das Material leichter und schicker. „Avarca de Menorca“ steht auf dem Original. Sogar Mitglieder des spanischen Königshauses sollen bereits mit den Produkten aus den Fabriken nahe dem Örtchen Ferreries herumrennen.

Traditionelle Salzproduktion steht im Einklang mit der Natur, bietet Zugvögeln ein ebenso ideales Habitat wie Reiher, Flamingos und Kormoranen. Im Reservat tummeln sich 500 Pflanzenarten und 68 Tierespizes. Das Wasser in den Feuchtgebieten hat herkömmlich hohen Salzgehalt. Von 1853 bis 1984 war am Küstenarm in den 54 Becken der Salines de La Concepció (Salinas de La Concepció) durchgehend Salz hergestellt worden. Seit 2023 belebt „Sal de Menorca“ diese Produktion extensiver Bewirtschaftung. Im Zentrum steht die Ernte von Fleur de Sel und nativem Meersalz. In den rechteckigen, zartrosa gefärbten Becken („evaporadores“ und „cristalizadores“) wird der Salzgehalt schrittweise bis 250 Gramm pro Liter angehoben. Haupterntezeit: Juli und August. Das Fleur de Sel muss täglich und händisch - mit einem Rechen, der rasenmäherartig über die Wasseroberfläche streicht - abgeschöpft werden, da seine Kristalle sonst absinken würden.

MENORCA-INFO

Anreise: Direktflug mit Austrian jeden Samstag.

Unterkunft: Hotel Maia Ciutadella, Ciutadella, maia-ciutadella.hotelsofmenorca.com.

Hotel Cristine Bedfor, Maó/Mahón, cristinebedforhotel.com.

Gastronomie: Café-Bar Aurora, Ciutadella.

Restaurant Can Tanu, Fornells, cantanu.com.

Es Tast de na Sílvia, Ciutadella, estastdensilvia.com.

Torrallenc, Agriturismo-Hotel-Restaurant im Landesinneren, Cala en Porter, torrallenc.com.

Tipps: Island Menorca Discovery, Jeep-Safari Reserva Marina del Norte, Fornells, menorca-discovery.com.

Salines de La Concepció, Es Mercadal, saldemenorca.com.

Can Saura – Museo Municipal, Städtisches Museum, Ciutadella, menorca.es.

Camí de Cavalls, markierter küstennaher Weg um die Insel, camidecavalls360.com.

Destilerias Xoriguer, Gin-Destillerie, Maó, xoriguer.es.

Hauser & Wirth, Kunstgalerie auf der Illa del Rei, Ausstellung der Werke von Eduardo Chillida bis 27. Oktober, Maó, hauser-wirth.com.

Cova d'en Xoroi, Diskothek, Alaior, covadensexoroi.com.

Info: spain.info, menorca.es.

Compliance-Hinweis: Die Reise erfolgte auf Einladung durch das spanische Fremdenverkehrsamt in Wien (spain.info) und des Fundació Foment del Turisme de Menorca (menorca.es).