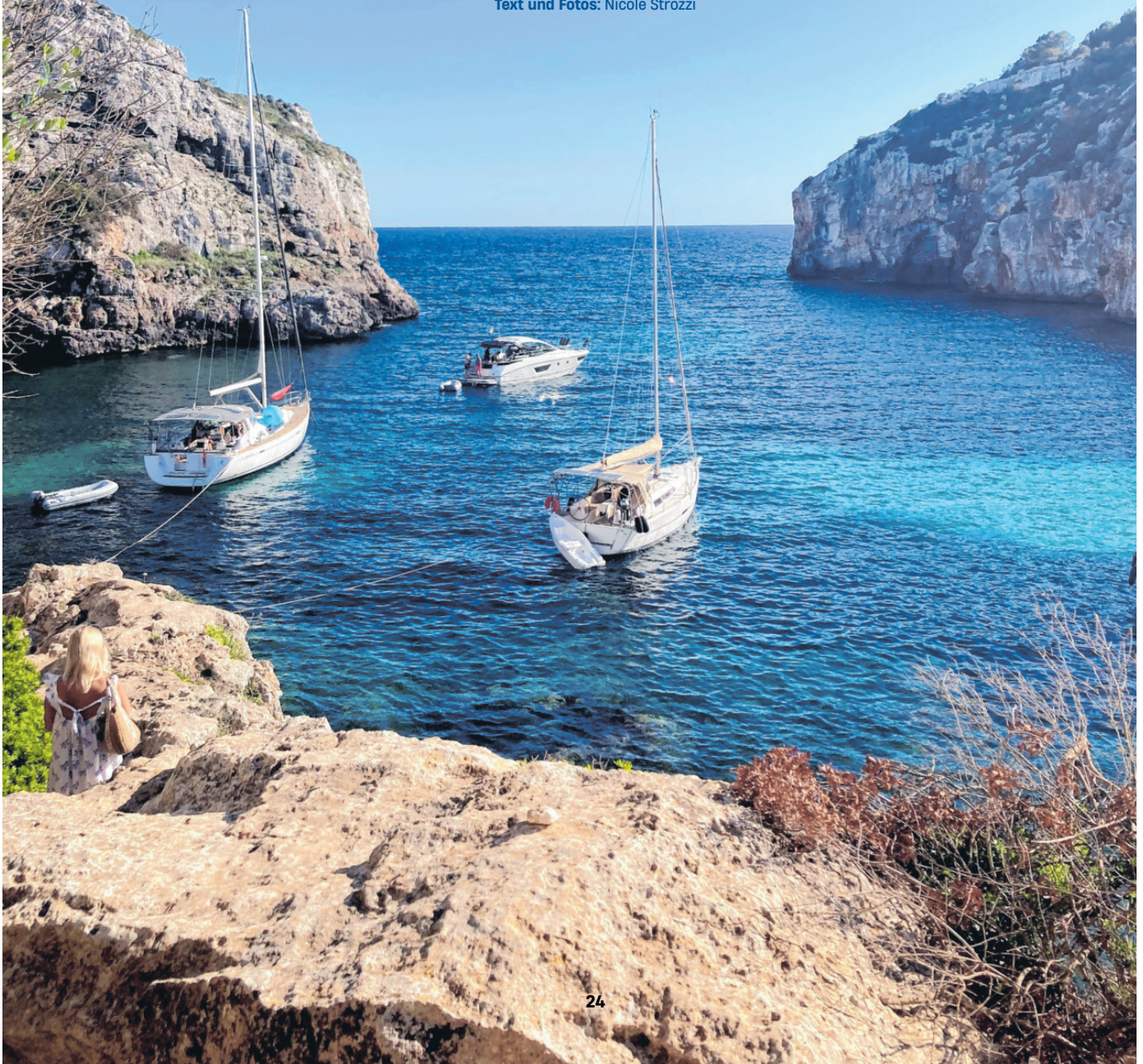


# Mallorca kleine Schwester

Ballermann-Flair sucht man auf Menorca vergeblich. Dafür punktet die balearische Insel mit Ruhe, langsamem Tourismus und einer Küche zum Dahinschmelzen.

Text und Fotos: Nicole Strozzi





## Reise



**Meersalz & Ästhetik** in den „Salines de La Concepció“ wird nachhaltig Flor de Sal hergestellt. In dem weißen Menorca-Haus kann das Meersalz gekostet und gekauft werden. [www.saldemenorca.com](http://www.saldemenorca.com)



Ich erinnere mich noch gut an meine beiden allerersten Flugreisen. Ich war sechs und es ging mit meiner Familie nach Ibiza, ein Jahr später flogen wir nach Mallorca. Der Urlaub war quasi ärztlich verordnet. „Fliegen Sie mit dem Kind ans Meer“, riet der Hausarzt meinen Eltern, die daraufhin versuchten, meine hartnäckige Bronchitis mithilfe der Meeresluft loszuwerden. Und tatsächlich: Die Bronchitis war geheilt und kam nie wieder zurück. Aber ich schwor mir, auf die Balearen zurückzukehren.

In all den Jahren habe ich es allerdings nie auf Menorca geschafft. Dabei stand Mallorcas kleine Schwester immer auf meiner Bucket List. Umso schöner war es, das spanische Eiland im Mittelmeer

im Juni näher kennen zu lernen. Und was soll ich sagen: Die spanische Luft ist noch immer herrlich.

In der Vorsaison ist es wunderbar ruhig auf der Insel. Und selbst in der Hauptsaison geht es hier beschaulich zu, versichert unser Tourguide Mariona, während wir in einem Jeep sitzen und rumpelnd den unberührten Norden erkunden. Wir, das ist eine kleine österreichische Journalistengruppe, die nun im Geländewagen kräftig durchgeschüttelt wird. Am Steuer sitzt Peter, hierzulande würde man sagen „ein wilder Hund“, der mit „Menorca Discovery Jeep-Safaris“ Gästen die Insel zeigt und uns nach Es Mercadal, unweit des Fischerdorfes Fornells, führt.

### Der unberührte Norden

Im Grunde gibt es an der Nordküste nur uns und die Natur. Ein paar Kühe weiden neben der Straße, wir bleiben stehen, um einen Blick auf die Buchten und das blitzblaue Meer zu werfen. Wir schnuppern an der duftenden Kamille, die hier büschelweise wächst, ziehen vorbei am weißen Leuchtturm Torre de Fornells und stoppen an einer kleinen, bäuer- →

### Info

**Menorca** ist nach Mallorca die zweitgrößte Insel der spanischen Mittelmeerinselgruppe der **Balearen**. **Anreise:** Direktflüge gibt es z.B. von München nach Mahón.

**Die Redakteurin** reiste auf Einladung des spanischen Fremdenverkehrsamts in Wien und des Tourist Board Menorca auf die Insel.

**Infos:** [www.spain.info](http://www.spain.info)  
[www.menorca.es](http://www.menorca.es)

lichen Käserei, um herrlichen Käse von Kuh, Schaf und Ziege zu verkosten. Man hätte durchaus versucht, den Norden für touristische Zwecke zu nutzen, erzählt Mariona. Aber Naturschützer hätten sich erfolgreich gegen Bauprojekte gewehrt. Nun bleibt der Ort den Wanderern und Windsurfern vorbehalten, den Vogelbeobachtern und Ruhesuchenden.

Peter bringt uns heil zurück ins entzückende Fischerdorf Fornells. Neben einem kleinen Hafen gibt es dort eine Handvoll Pensionen und gute Restaurants, darunter das „Can Tanu“, wo wir die landestypische „Fideuá“ probieren, eine Paella mit frischen Meeresfrüchten und Fadennudeln.

### Keine Spur von Overtourism

Nach einem starken Espresso geht es für uns weiter zu den „Salines de La Concepció“, wo feinstes Flor de Sal noch in aufwändiger Handarbeit geerntet und verarbeitet wird. Die Arbeiter, geschützt mit einem Hut vor Sonne und Salz, arbeiten ruhig, im Hintergrund zwischern Vögel und Flamingos stecken ihre Köpfe ins Wasser. Gäste können diesen ästhetischen Platz besuchen und sich mit Meersalz eindecken.

Nach der üppigen Paella zu Mittag brauchen wir abends nicht viel. Die Gruppe zieht es weiter in den Süden. Bevor wir uns in der kleinen Bucht von Cala en Porter in einer Mini-Strandbar einen Aperitif und ein Picknick mit Tapas am Strand gönnen, machen wir noch einen kleinen Spaziergang entlang des „Camí de Cavalls“, ein naturgeschützter Küstenweg, der in mehreren Etappen machbar ist.

Es ist bereits Abend, als wir unsere Unterkunft, das Hotel Maïa im Hafendörfchen Ciutadella, erreichen – eines von vielen bezaubernden Boutique-hotels in der süßen Stadt im Westen der Insel, in der



**Souvenir & Gin**  
Die bunten Fischerschuhe sind auch als Magnete ein nettes Mitbringsel. Gin erhält man in der Destillerie Xoriguer in Mahón. [www.xoriguer.es/de/](http://www.xoriguer.es/de/)



**Kunst & Ambiente** Auf der Insel „Isla del Rey“, unweit der Hauptstadt Mahón, betreiben die Schweizer Hauser & Wirth eine Kunstgalerie, in der zurzeit Werke des bekannten Spaniers Eduardo Chillida gezeigt werden.





## Reise



### Tradition & Moderne

Chef Pau Sintes kocht im Hotel Cristine Bedfor nach alten Kloster-Rezepten, z.B. mit Ei gefüllte Zwiebeln.  
[www.cristine-bedforhotel.com/en](http://www.cristine-bedforhotel.com/en)

auch abends noch was los ist – aber alles mit Maß und Ziel.

Die Hauptstadt Mahón wartet am nächsten Tag auf uns. Dort besichtigen wir die international bekannte Gin-Destillerie Xoriguer, die ihren Gin bis nach Australien exportiert. Wer jetzt riesige Fabrikhallen erwartet, der irrt. Bei Xoriguer wird nach alter Tradition in alten Gemäuern destilliert. Mitarbeiter Luis kostet jeden Tag, ob die Qualität des Gins passt, und die katalanischen Wacholderbeeren werden wie bei Aschenputtel noch mit der Hand sortiert.

Nach einen Bummel durch Mahón, wo man Shops mit Handwerkskunst, Korbwaren und einen exquisiten Fischmarkt findet, führt uns der Weg in das Boutiquehotel Cristine Bedfor, ein typisch menorquinisches Haus aus dem 19. Jahrhundert, das einem Rosamunde-Pilcher-Film entstammen könnte. Dort dürfen wir mittags die Geschichte der menorquinischen Küche erleben. Der 23-jährige Küchenchef Pau Sintes (Gewinner European Young Chef Award 2022) kocht dort Klassiker aus dem 18. Jahrhundert nach den Rezepten des Klosterbruders Fra Roger.

### Kunst trifft auf Slow-Food

Satt und glücklich geht es für uns per Boot weiter auf die Insel Isla del Rey, auf der die Briten im 18. Jahrhundert ein Militärhospital errichteten. Das ehemalige Krankenhaus kann besichtigt werden. Wer will, gönnt sich aber auch nur im herrlichen Garten des Outdoor-Restaurants „Cantina“ eine Auszeit oder betrachtet in der Kunstgalerie Hauser & Wirth die Werke des spanischen Bildhauers Eduardo Chillida.

Es ist bereits Abend, als wir zurück nach Ciutadella fahren. Zeit, sich für das letzte Dinner im Slow-Food-Restaurant „Es Tast de na Sílvia“ feinzumachen. In dem Lokal mit offener Küche kocht die Chefin höchstpersönlich. Darunter Feige mit Sobrasada, einer geräucherten Wurst, gefüllte Aubergine oder Coca, eine Art Pizza, mit Marillen und Ziegenkäse. Es schmeckt herrlich. Nach einem Absacker fallen wir ins Bett. Die zwei Tage auf Menorca sind viel zu schnell vergangen. Doch ich bin mir sicher, ich komme wieder. Auch ohne ärztliches Attest. Und dieses Mal werden nicht so viele Jahre vergehen. ■



Noch mehr Eindrücke und Fotos von der Menorca-Reise finden Sie auf [www.tt.com](http://www.tt.com)



**Jeep-Safari.** Mit Guide Peter und Menorca Discovery kann man das authentische Menorca, z.B. den Leuchtturm Torre de Fornells, erkunden.  
[www.menorcadiscovery.com/en/inicio](http://www.menorcadiscovery.com/en/inicio)

