

Shoppern, Schlemmen, Schlafen in Santanyi

Maren und Hans-Peter Oehms beste Insider-Tipps



Floreta de Mallorca. Stickereien mit individueller Note

Wer seinem Interieur zu Hause eine unverwechselbare Note geben möchte oder auf der Suche nach einem sehr persönlichen Geschenk ist, wird bei Florence Stevenson-Tirard bestimmt fündig. Die Französin bestickt mit ihrer professionellen Stickmaschine nach persönlichen Kundenwünschen Handtücher, Bettwäsche, Vorhänge, Kissen, Rollos, T-Shirts, Polos, Servietten, Bademäntel, Tischdecken und vieles mehr mit Monogrammen, Texten und vielseitigsten Motiven. Auch Fotovorlagen überträgt sie gekonnt auf textile Materialien. Eine besondere Liebe hat sie zu traditionell mallorquinischen Motiven entwickelt, die sie einem breiteren Publikum nahe bringen möchte und die sich deshalb auf vielen ihrer Geschenkartikel wiederfinden. Ihr Geschäft vis-à-vis der Pfarrkirche Sant Andreu betreibt Florence seit fünf Jahren.

Plaça Constitució, 4, E-07650 Santanyi, Telefon / Fax: 00 34 / 9 71 / 64 17 15
E-Mail: info@floreta.eu, Internet: www.floretademallorca.com
Geschäftszeiten: Montag – Samstag 10.00 – 14.00 Uhr und 17.00 – 20.00 Uhr

D-Tres. Fashion und neue Styles

Internationale Fashion-Labels (u. a. Calvin Klein, Marc O'Polo, Gerry Weber, Tommy Hilfiger, Esprit, Pepe Jeans etc.) für modebewusste Kundschaft bieten Maria Antonia Vallbona Vadell und ihre beiden Schwestern in ihrer eleganten City-Boutique. In dem vom Architekturbüro „Piedra de Santanyi“ stimmungsvoll gestalteten Bekleidungsgeschäft lassen sich in großzügiger Atmosphäre die neuesten Trends entdecken. Die aktuelle Sommermode gibt sich besonders feminin. Zarte Kleider, Tops, Shirts, Hosen und Bademode kommen in den Trendfarben Weiß und in diversen Lilatönen daher. Ergänzt wird die Mode für Damen und Herren mit Accessoires wie Schmuck und Taschen.

Plaça Constitució, 16, E-07650 Santanyi
Telefon: 00 34 / 6 08 00 33 24
Geschäftszeiten: Mo. – Fr. 9.30 – 13.00 Uhr und 16.00 – 19.30 Uhr (Winter), 16.00 – 22.00 Uhr (Sommer), Sa. 10.00 – 14.00 Uhr und 17.00 – 21.00 Uhr



Jesús Camargo. Auf der Suche nach dem perfekten Licht

Leuchtend rote Klatschmohnfelder haben ihn berühmt gemacht – Jesús Camargo, den Musiker und begnadeten Maler, der vor 38 Jahren Mallorca zu seiner neuen Heimat erkor. Seine kontrastreichen Bilder vom ländlichen Leben und Leben am Meer bezaubern mit intensiver mediterraner Leuchtkraft. Galeristen aus ganz Europa haben dem in Granada geborenen Künstler Ausstellungen gewidmet. In seinem Atelier in Santanyi kann man sich von der großartigen Farbwirkung seiner Bilder persönlich überzeugen. Momentan konzentriert Camargo seinen künstlerischen Schwerpunkt auf urbane Themen, die bei Kunstexperten und Sammlern ebenso hoch bewertet werden wie seine unübertroffenen Landschaften.

C/Bisbe Verger, 34, E-07650 Santanyi, Telefon: 00 34 / 9 71 / 65 42 28
E-Mail: camargo@camargomallorca.com, Internet: www.camargomallorca.com

Hotel Santanyi. Stadtdomizil mit Charme

Nur wenige Schritte vom Marktplatz entfernt eröffnete vor einem Jahr das Hotel Santanyi in einem historischen, 300 Jahre alten Stadthaus. Ein Kleinod der Gastlichkeit, das mit seinen ruhig gelegenen, gerade einmal sieben Zimmern Geschäftsleuten wie anspruchsvollen Individualreisenden ein ebenso charmantes wie sinnenfrohes Zuhause auf Zeit offeriert. Sabine und Frank Sattler, die deutschen Gastgeber, haben viel Liebe in die Einrichtung ihres Boutiquehotels gesteckt. So gleicht keines der hübschen Zimmer einem anderen, sie unterscheiden sich sowohl im Grundriss als auch im Mobiliar. Allen gemeinsam jedoch ist der mallorquinische Stil und die Ausstattung mit Badewanne, Dusche, Föhn, Safe, Satelliten-TV, W-LAN, Telefon, modernen LCD-Fernsehern sowie Klimaanlage und Heizung. In der hellen Lobby befinden sich neben der Rezeption die



kleine feine Bar und das hauseigene A-la-carte-Restaurant. Dort gustieren Gäste eine gehobene mediterrane Küche zu fairen Preisen. Besonders romantisch sitzt es sich im lauschigen Patio mit üppiger Bepflanzung und Wasserfall.

Plaça Constitució, 7, E-07650 Santanyi
Telefon: 00 34 / 9 71 / 64 22 14
info@hotel-santanyi.com, www.hotel-santanyi.com
Öffnungszeiten Küche: täglich 18.00 – 22.30 Uhr, im Sommer bis 23.00 Uhr, Rubetag: Montag (nur im Winter)



Restaurante Es Cantonet

Urban-rustikales „Eckchen“

Der Abend ist fortgeschritten, die Stimmung auf dem Höhepunkt, man sieht auf den ersten Blick, dass die Gäste sich hier ausgesprochen wohlfühlen im Es Cantonet. Im Patio unter der großen Palme entfaltet das urban-rustikale Ambiente in flackerndem Kerzenschein seinen ganzen Charme. Eine zauberhafte kleine Oase am Rande von Santanyi. Von außen eher unauffällig, zeigt das Es Cantonet – auf Deutsch „Zum Eckchen“ – erst drinnen seine wahre Ausstrahlung: derbe Steinwände korrespondieren mit warmen Holztönen und liebenswert ländlichen Accessoires. Die Küche zaubert aus „mediterranen Küchenstandards“ mit mallorquinischen und „zarten“ asiatischen Einflüssen etwas ganz Besonderes.

Plaza Bernareggi, 2, E-07650 Santanyi
Telefon: 00 34 / 9 71 / 16 34 07
Öffnungszeiten Küche: 18.30 – 22.30 Uhr
Rubetag: Sonntag
Betriebsferien: Anfang November bis Ende Januar

La Sal de la Vida

Mallorquinische Lebensart par excellence

Mit La Sal de la Vida hat sich die Unternehmerin Katja Wöhr einen Lebenstraum erfüllt. Der im Juni 2007 in Santanyí eröffnete Laden ist Delikatessengeschäft, Degustationssalon und Oase mallorquinischer Lebensart in einem. „Ich wollte einen Raum schaffen, in dem die Liebhaber meiner Salze mehr für ihren Gaumen bekommen und in dem ich meine Kunden als Gäste willkommen heißen kann“, so Katja



Wöhr. Neben allen Produkten von Flor de Sal d'Es Trenc finden Feinschmecker in dem in leichten Farben und Naturmaterialien gestalteten Ladenlokal Gourmeterzeugnisse aus aller Welt. Es sind Produkte „mit Seele“: Katja Wöhr und ihr Team kennen viele Produzenten persönlich. Diese Produzenten legen ihren Unternehmen die gleiche Philosophie zugrunde wie die Macher von Flor de Sal d'Es Trenc dem ihren: Liebe zu hochwertigen Naturprodukten und Leidenschaft für exklusive Qualität. Gäste können im bambusbewachsenen Patio in Korbsesseln entspannen und in angenehmer, entspannter Atmosphäre Kaffee, Eis und andere Spezialitäten genießen. Im Frühling und Herbst lädt das Team zu Weindegustationen, bei denen Autorenwinzer ihre Produkte präsentieren.

*Calle Asprer s/n, E-07659 Santanyí, Telefon: 00 34 / 9 71 / 65 37 61
www.gustomundial.com, Geschäftszeiten: im Sommer von 9.30 – 14.00 Uhr und 17.00 – 20.00 Uhr; im Winter von 10.00 – 14.00 Uhr*

Käserei Grimalt. Traditionelle Herstellung von Hand

Langgereifter mallorquinischer Käse der Güteklasse „Reserva“, halbgereifter mallorquinischer Käse, gereifter mallorquinischer Käse, handwerklich hergestellter mallorquinischer Käse, mallorquinischer Quark, mallorquinischer Käse der Sonderklasse, geriebener Käse sowie Frischkäse sind die Spezialitäten der Landkäserei in Es Llombards. Verarbeitet wird ausschließlich Kuhmilch von mallorquinischen Bauernhöfen mit behördlich anerkannter Qualität. Daraus werden unter Anwendung jahrtausendealter, traditioneller Herstellungsverfahren in Handarbeit zehn verschiedene Käsesorten hergestellt, die auf der gesamten Insel Mallorca, in Madrid und auf Ibiza vertrieben werden. Bis zu 20 000 Liter Milch können täglich verarbeitet werden, woraus rund 2 000 Käse entstehen. Die Käse lagern in verschiedenen Reifekammern auf Holzrosteln und werden dort regelmäßig bis zur endgültigen Reife von Hand gewendet und gepflegt. Die Reifezeit für Schnittkäse beträgt zwischen 45 Tagen für halbfesten und 90 Tagen für festen Käse. Der köstliche „Reserva“ muss mindestens sechs Monate liegen. Das 1948 von Mateu Grimalt gegründete Unternehmen wird heute von dessen Enkelin Maria Burguera Grimalt und ihrem Ehemann Antonio Vidal geführt.



*C/ Escuelas, s/n, E-07690 Es Llombards
Tel.: 00 34 / 9 71 / 65 39 14, Fax: 00 34 / 9 71 / 16 34 44, quesogrimalt@hotmail.com
Geschäftszeiten: Mo. – Fr. 9.00 – 13.00 Uhr und 14.30 – 17.00 Uhr*



Vinos Artesanos Binissalem

Köstlicher Wein vom Fass

Es müssen nicht immer Kultweine wie die des Weinguts Anima Negra oder die von Traditionswinzer Jaume Mesquida sein, um Einblick in Mallorcas Weinkultur zu bekommen. Oft sind es die einfachen Tropfen direkt vom Fass, die mit ihrer dunklen Farbe und dem kräftigen Geschmack des Terroirs die Urlaubslaune ankurbeln oder dem Alltag einen sonnigen Abschluss verleihen. Landweine vom Fass, wie sie Asuncion Checia in ihrem kleinen Laden verkauft. Sie stammen aus Binissalem,

dem berühmten Weinort aus der Inselmitte, und werden in Flaschen oder Kanistern abgefüllt. Den Liter verkauft sie für 1,60 Euro und der Tinto schmeckt einfach köstlich. Natürlich führt Asuncion auch die großen Namen mallorquinischer Weinbautradition und dazu noch Sobrasada, die berühmte Paprikawurst der Insel, und Butifarron, eine Art Blutwurst vom Iberischen Schwein sowie Olivenöle.

*Inhaberin: Asuncion Checia, Cl. De la Pau, s/n
E-07650 Santanyí, Geschäftszeiten: Mo. – Fr. 9.00 – 13.00 Uhr und 17.00 – 20.00 Uhr,
Sa 9.00 – 13.30 Uhr*

Restaurante Lull

Bon Profit

Da, wo die Mallorquiner essen, schmeckt's am besten! Denn dort ist die Küche noch unverfälscht und ehrlich. Diese Erfahrung haben wir im Restaurante Lull gemacht, ein Lokal, das auf den ersten Blick wenig her macht. Einfache Holztische und Stühle, eine Theke. Doch wenn sich der Einuhrschlag nähert, strömt Santanyís Handwerkerschaft in Scharen zu Pedro, dem Wirt. Sein Mittagsbüfett für ganze 8,50 Euro, inklusive Getränke, ist einfach unschlagbar gut. Pedros Mutter Apollonia steht jeden Tag am Herd, bereitet täglich wechselnde Speisen, darunter Paella, Spanferkel, köstliche Salate und leckere Puddings und Törtchen, zu. Die Auswahl ist groß. Wer sich unter die Einheimischen mischen will, kann im Lull schmackhafte Hausmannskost zu einem günstigen Preis genießen. Bon Profit – Guten Appetit!

Carre Sebastiana Clar, 27, E-07650 Santanyí, Telefon: 00 34 / 9 71 / 65 33 42, Öffnungszeiten Küche: Mo. – Sa. 6.30 – 16.30 Uhr, Mittagsbüfett ab 13.00 Uhr, Ruhetag: Sonntag



Ca'n Vadell. Authentische Dorfwirtschaft

Sechs Uhr morgens. Die ersten Gäste stehen bereits vor der Tür, wenn Wirt Miguel seine Wirtschaft öffnet. Traditionell trifft sich die arbeitende Bevölkerung bei ihm zu einem ersten Kaffee und einem Bocadillo mit Schinken und Käse. Später treffen die älteren Herren zum Plaudern ein, dann die Damenkränzchen. Und in der Mittagspause sieht man oft wieder die Gesichter der frühen Stunde. Bei Miguel erfährt man die letzten Neuigkeiten, hier werden Geschäfte gemacht und Freundschaften gepflegt. Eine echte Dorfwirtschaft eben – nicht mehr und nicht weniger. Im Sommer sitzt man im Patio.



MIGUEL IST MIT LEIB UND SEELE WIRT. Bei ihm laufen alle Fäden zusammen.

*Plaça Constitució, 9
E-07650 Santanyí, Öffnungszeiten: 6.00 – 23.00 Uhr
Ruhetage: Sonntag, Montag*

Adressen, in denen die Seele der Insel schwingt!