Pressemitteilung:

Heiße Tipps für den Sommerurlaub auf Mallorca

**In der Haupsaison sind Tipps abseits des Massentrubels heiß begehrt. Das Magazin MALLORCAS SCHÖNE SEITEN verrät Insidertipps, die es in sich haben.**

**Strände:**

An vielen Stränden liegt man im Juli und August dicht gedrängt. Doch es gibt noch romantische Strände und Buchten, wo selbst dann noch wenig los ist:

Cala Mitjana, Ostküste

Die tief ins Land gezogene, in einen Pinienwald eingebettete Bucht bietet feinsten Strand. Auch bei Wind ruhiges Wasser und viel Ruhe, denn der halbstündige Fußweg schreckt viele ab. Kein Service! **Anfahrt:** Auf der Hauptstraße in S’Horta beim Schild Cala Sa Nau rechts abbiegen, nach 1,3 km beim nächsten Schild links, nach knapp 2 km an einer Weggabelung das Auto abstellen und nach knapp 100 m den Weg Camí Mitjana zum Strand.

Cala Tuent, Westküste

Die Alternative zur beliebten Cala Sa Calobra. Umgeben von einer malerischen Landschaft, Kiesstrand mit glasklarem Wasser. Das oberhalb gelegene **Restaurant** lohnt sich wegen der mallorquinischen Küche und der spektakulären Aussicht. **Anfahrt:** Über die MA-10, zwischen Sóller und dem Kloster Lluc auf die serpentinenreiche MA-2141, 2 km vor Sa Calobra links abbiegen und weitere 4 km zum Strand. Restaurant: Es Vergeret ✆ **971 517 105**

Cala S'Illot, Nordküste

Der kleine Kiesstrand auf der Halbinsel La Victoria (nicht zu verwechseln mit dem Sandstrand S’Illot an der Ostküste bei Sa Coma) ist noch ein Geheimtipp. In einem Naturpark mit Picknickplätzen und dem Fischlokal „S’Illot“ gelegen, ist er ideal für einen Tagesausflug oder als lohnenswerter Abschluss einer Wanderung auf den Puig Atalaya. Ein paar Schritte oberhalb vom Strand wartet schon die Paella mit Blick über die Bucht. Die Picknickplätze werden vor allem sonntags von einheimischen Familien frequentiert. **Anfahrt:** Von Alcudia Richtung La Victoria. Restaurant: S’Illot ✆ **971 897 218** Parkplatz, Picknickplätze, kein Service (aber dafür ist ja ein schönes uriges Lokal da).

Playa St. Elm

Der Sandstrand ist eine lebendige Bühne für Ballspiele, Sandburgenbauen oder Tretbootfahren. Im Sommer gut besucht. Die Fußgängerzone mit Geschäften, Cafés und Restaurants ist vom Strand gut erreichbar. Wer lieber für sich alleine ist, hat von der Fußgängerzone aus Zugang zu kleinen Sandstränden. Mehrere Restaurants für mittags und abends sind fußläufig im Ort und in der benachbarten Felsbucht Cala Cornills zu erreichen. **Anfahrt:**Von der Straße von Andratx nach Port d’Andratx rechts nach Sant Elm abbiegen.  Restaurants: Flexas, Cala Conills und andere

Cala Llamp

Eine der schönsten Felsbuchten im Südwesten. Die von Villen gesäumte Felsbucht besticht durch klares türkisblaues Wasser und wird vor allem an Wochenenden gern von Einheimischen genutzt. Selbst im Sommer ist hier im Vergleich zu den meisten anderen Stränden ausgesprochen wenig los. Im Beachclub kann man sich Liegen leihen, Drinks bringen lassen, den Meerwasserpool benutzen und gut frühstücken, lunchen oder dinieren – letzteres mit romantischem Abendrot. **Anfahrt:** Vom Dorf Andratx nach Port d’Andratx und gleich am ersten Kreisverkehr vor dem Ortseingang die dritte Ausfahrt zur Cala Llamp. Kein Sandstrand! Beachclub: ✆ **971 671 094**

**Restaurants:**

Klar, dass gute Restaurants in der Hauptreisezeit meist ausgebucht sind. Ohne Reservierung geht hier gar nichts. Besonders begehrt sind natürlich Restaurants mit tollem Meerblick, hier ein paar Beispiele:

Cala Nova, Sant Agustin bei Palma

Vielleicht nicht so schick wie die Lokale im Nobelhafen Port Portals, aber dafür authentisch, und preislich günstiger ist der kleine Hafen Calanova in San Augustì, nahe Palma. Die ansässige Segelschule hat royale Geschichte geschrieben, denn hier lernten schon Felipe, seine Schwestern und alle königlichen Enkelkinder den Umgang mit Wind, Wellen und Booten. Das Restaurant Calanova des Segelclubs betreibt Alfonso Robledo, Präsident des Restaurantverbandes von Mallorca. Kein Wunder, dass Robledo weiß, was Gäste wünschen. Darunter auch die königliche Familie, denn nach den Kursen speise man häufig auch in seinem Lokal, heißt es. Direkt am Wasser sitzend oder im verglasten Inneren genießt man natürlich vorrangig Feines aus dem Meer wie jede Art von Fischgerichten, Bacalao in grüner Sauce mit Gambas und Muscheln, Mal- lorca-Tunfisch vom Grill oder Chipirones mit Landspiegeleiern. Aber auch für die Paella ist das Lokal bekannt – in puncto Qualität und Darreichungsform. Da sich viele nicht für eine Paella entscheiden können, serviert man auf Wunsch quasi zwei beziehungsweise drei in einer, wofür Spezial-Paella-Pfannen angefertigt wurden. Am beliebtesten sind die Schwarze Paella mit Meeresfrüchten und Tintenfischtinte, die Fleisch-Paella mit Pilzen und Foie und die Fisch- und Meeresfrüchte-Paella. Apropos: Die Bi-Paella reicht locker für drei, die Tri-Paella für vier Personen. Nur schade, wenn dann kein Platz mehr für das Dessert ist – die Apfeltarte und Zitronenmeringue sind sensationell! Besonders sympathisch ist auch der Service und die gesamte authentische Atmosphäre. ✆ **971 700 238** So bis Do 9:00 – 18:00, Fr und Sa 9:00 – 23:00, im Sommer täglich geöffnet, C/. Joan Miró 327, Facebook: Restaurante Calanova

Lila Portals, Portals Nous

Köstlich an der Küste speisen und dazu einen traumhaften Blick genießen – das kann man im neuen Restaurant „Lila Portals“ oberhalb vom schönen Strand von Port Portals, den man über eine Treppe direkt erreichen kann. Aus einer vorher eher schlichten Bar entstand dieses neue schicke Refugium für all jene, die das Flair von Portals etwas dezenter und ruhiger schätzen, weit weg von lärmenden, vorbeibrausenden Protzkarossen, wie an der Hafenzeile üblich. Gegessen wird gehobenkreativ mediterran mit überraschenden Effekten. Etwa die leckeren kreolischen Chorizo-Würstchen mit pikant-rauchigem Chili-Chutney auf Weißkohl, Thai-Nudeln mit Gambas und Pilzen, ein Steinbutt-Garnelen-Duo mit Meerfenchelschaum oder zarte Milchlammkeule mit Erbsenpüree und Falafel-Bällchen. Mittags gibt es günstige Menüs (15 Euro für zwei, 19 Euro für drei Gänge) sowie kleine Gerichte und ganztägig Tapas. ✆ **971 676 894** täglich 12:00 – 23:00,

Mar Blau, Port d'Andratx

Der Meerblick bei Sonnenuntergang ist fantastisch. Die Küche ebenso. Muschel a la marinera, Fisch in Salzkruste, Paella – alles erste Klasse zu fairen Preisen, wenn man den meerblick miteinbezieht. ✆ **971 238 764**

Bens d'Avall, Soller-Deia

Seit über 40 Jahren betreibt die Familie Vicens das Bens d’Avall an der malerischen Küste zwischen Deià und Sóller. Frische Produkte, größtenteils von der Insel, werden dort zu fantastischen Menüs verarbeitet. Wenn man die vielgängigen Menüs mit manchmal über 350 Zutaten dann auf der Terrasse mit Traumblick aufs Meer verspeist und von Catalina samt ihrem Service-Team perfekt umsorgt wird, wähnt man sich wahrlich im siebten Genießerhimmel. Seit einiger Zeit ist auch die nächste Generation schon mit im Boot, denn an der Seite von Vater Benet steht Sohn Jaume, der kongenial die Mallorca-affine Küche seines Vaters ergänzt. Beide kreieren nun zusammen mit ihrem Team die genussreichen Speisen. ✆ **971 632 381** Nov. bis März nur zeitweise geöffnet, Ctra. Sóller-Deià, Urban. Costa Deià, [www.benetvicens.com](http://www.benetvicens.com)

Ponderosa Beach, Can Picafort

Es ist DIE perfekte Sommer-Location: Am nördlichen Teil des Strandes von Can Picafort sitzt man wassernah auf den großen Terrassen des Lokals mit den Füßen im täglich gereinigten Sand. Das Traditionslokal ihrer Großeltern wandelten die drei Geschwister Ramis in ein trendig-szenig-legeres Beach-Lokal mit Vintage- und Neohippie-Look, inklusive einiger Stände, wo man Beach-Klamotten oder nette Accessoires kaufen kann. Neben dem Ambiente, in dem es sich bei guten Cocktails wunderbar chillen lässt, überzeugt auch das Essen. Z. B. Chipirones, Ceviche, Salate, Muscheln, Lammkarree, Fisch oder Paella. Auch die Musik sorgt für die große Beliebtheit, denn die besten DJs der Szene legen am Wochenende auf.  ✆ **971 184 118** Mai bis Ende Oktober 9:00 – 20:00, Ses Casetes des Capellans s/n, [www.ponderosabeach.com](http://www.ponderosabeach.com)

**Das Hochglanzmagazin MALLORCAS SCHOENE SEITEN zeigt auf 248 Seiten die schönsten Seiten der Insel, wo selbst langjährige Inselkenner staunen.**

**Das Besondere daran: vollkommen ohne störende Werbung!**

Entdecken Sie eine kulinarische Vielfalt von der einfachen Fischerkneipe bis zum Sternerestaurant, außergewöhnliche Locations wie das Restaurant im ehemaligen Steinbruch mit traditioneller mallorquinischer Küche im dreißig Meter hohen Bergwerksstollen, wo auch Hochzeiten mit über tausend Gästen gefeiert werden. Die wunderbar zarte Lammschulter oder das saftige Spanferkel im urigen Berggasthof bei Alaró mit Panoramablick über die Insel. Den tagesfrischen Fisch im Salzmantel gegart in der ersten Reihe im Hafen von Port d'Andratx. Oder das exklusive Candelightdinner im Bens d'Avall bei Deia 100 Meter über dem Meer mit Blick über die Steilküste Mallorcas und einem Sonnenuntergang, der an Romantik nicht zu überbieten ist. Der Kreativität in Sachen Gastronomie ist auf Mallorca keine Grenzen gesetzt und Köche wie Restaurantbetreiber überbieten sich gegenseitig mit immer ausgefalleneren Ideen. Genauso die vielen Eventlocations, die jedes Fest zu einem unvergeßlichen Erlebsnis machen wie Feier für hunderte Gäste in dem 700 Jahre alten Weingut oder die Hochzeit im Pavillon von Son Marroig, der Residenz von Erzherzog Ludwig Salvator. Dies alles und noch vieles mehr hat Wahlmallorquiner Stefan Loiperdinger auf 248 Seiten mit großartigen Fotos und **vollkommen ohne Werbung** spannend zusammen gefaßt. Knapp **100 Restaurants und Beachclubs** wurden getestet, **50 Geschäfte** von der Modeboutique bis zu Interior, Antiquitäten und mallorquinischen Produkten sind ebenso beschrieben wie **außergewöhnliche Erlebnis-Tipps** von der Weinprobe bei Jazzmusik, der Exkursion zu den Mönchsgeiern oder mallorquinisch kochen wie im Mittelalter und Wanderrouten mit grandiosen Panoramablicken über Land und Meer.

Die Leser schwärmen von dem Magazin höchsten Tönen. Erhältlich für 14,80 € im Zeitschriftenhandel an den Flughäfen und unter

[**www.mallorcas-schoene-seiten.de**](http://www.mallorcas-schoene-seiten.de)

Verwendung der Bilder und Texte, auch auszugsweise, honorarfrei nur in Verbindung mit Nennung der webadresse www.mallorcas-schoene-seiten.de

Fertige Stories inkl. Bildmaterial auf Anfrage

Stefan Loiperdinger, 0049 171 620 47 27

redaktion@mallorcas-schoene-seiten.de