

My iLANDS

DAS MAGAZIN FÜR SYLT UND MALLORCA



LIFESTYLE

LEBEN MIT STIL AUF MALLORCA

BEAUTY

MIT GENTESTS ZUR VOLLKOMMENEN HAUT

WELTNATURERBE

DAS WATT HAT NEUE FREUNDE GEFUNDEN

REISETREND

EIN SCHIFF WIRD KOMMEN

Star-Model Franziska Knappe tauft die nächste AIDA vor der Kathedrale von Palma. Unterdessen geht auf Mallorca der Streit um die schwimmende Hotellerie ebenso wie deren Wachstum weiter. Dazu: Wie Deutschlands Anbieter dem Klimawandel begegnen wollen



GENUSS

ISLAND FOOD FESTIVAL

Sylt atmet durch im stillen November. Doch Sternekoch Holger Bodendorf nutzt die Ruhe, um Kollegen, Freunde und Stammgäste mit einem neuen Event-Format zu erfreuen: Sein Island Food Festival hat er als Verbeugung vor der hohen Kunst des Fleischgenusses konzipiert



BESTSELLER

REBECCA GABLÉ

Wann immer die Autorin Rebecca Gablé („Teufelskronen“) aus Mönchengladbach zum Sturm auf die Bestsellerlisten bläst, zieht sie sich zurück in ihr Refugium auf Mallorca. Die Stimmung um Santanyi inspiriert sie zu spannenden Ausflügen ins Mittelalter der britischen Insel.

DER NEUE RANGE ROVER EVOQUE

AUFMERKSAMKEIT SERIENMÄSSIG.



ABOVE & BEYOND



3 JAHRE GARANTIE
MAX. 100.000 KM GEMÄSS
GARANTIEBEDINGUNGEN

AB MTL. 399,- €*

Der neue Range Rover Evoque bringt seinen unverwechselbaren Charakter jetzt noch stärker zum Vorschein – durch ein Design, das seinesgleichen sucht. Neben seiner Optik begeistert er mit ausgereifter Technik und modernster Technologie. Ein echter Range Rover eben.

Ausstattungs-Highlights, unter anderem:

18-Zoll-Leichtmetallräder Doppelspeiche Gloss Sparkle, beheizbare Frontscheibe, dunkel getönte Scheiben ab B-Säule, elektrische Heckklappe, Navigationssystem Pro, Allradantrieb.

Ihr individuelles Kaufangebot erhalten Sie bei Ihrem Land Rover Vertragshändler in Nordrhein-Westfalen oder vereinbaren Sie gerne Ihren persönlichen Testfahrt-Termin unter 0800 5346343 (gebührenfrei, Montag bis Freitag 08:00 bis 18:00 Uhr).

LEASINGANGEBOT	
Range Rover Evoque 2.0l D150 Diesel Aut. S 110 kW (150 PS)	
Monatliche Leasingrate	399,- €*
Erwerbspreis	54.028,- €
Leasingsonderzahlung	0,- €
Laufzeit	36 Monate
Gesamtfahrleistung	30.000 km
Sollzinssatz p. a. gebunden	-7,22 %
Effektiver Jahreszins	-6,99 %
Gesamtbetrag	14.364,- €

*Ein Leasingangebot vermittelt für die Land Rover Bank, eine Zweigniederlassung der FCA Bank Deutschland GmbH, Salzstraße 138, 74076 Heilbronn. Widerrufsrecht nach § 495 BGB für Verbraucher. Änderungen vorbehalten. Nur solange der Vorrat reicht. Beispielhafte Abbildung eines Fahrzeugs der Baureihe. Die Ausstattungsmerkmale des abgebildeten Fahrzeugs sind nicht Bestandteil des Angebots.

Range Rover Evoque 2.0l D150 Diesel Aut. S 110 kW (150 PS): Kraftstoffverbrauch in l/100 km 6,3 (innerorts); 4,9 (außerorts); 5,3 (komb.). CO₂-Emissionen in g/km: 143 (komb.); CO₂-Effizienzklasse: C.

05
iLANDS
EDITOR



Torsten Stiegemann
HERAUSGEBER

Weg mit dem Blues ...

» Der Novemberblues ist da!
Zumindest wir Festlandmenschen verspüren diese besondere Stimmung manchmal überdeutlich, hervorgerufen durch Überfluss an Himmelsgrau und Mangel an Sonnenlicht.

Ganz anders die Menschen, die auf unseren Lieblingsinseln wohnen und arbeiten. Auf Sylt atmen sie tief durch in der nun begonnenen Saisonpause. Ehe der nächste Ansturm der Gäste zu Weihnachten kommt, finden die Sylter ihre Insel besonders schön. Den Wind, die Weite der Strände und Dünen, die glitzerklare salzige Luft.

Auch auf Mallorca ist die Pause hochwillkommen, da zählen sie – bei Temperaturen zwischen 15 und 20 Grad - gerade noch einmal nach, was die vergangene Saison gebracht hat. Und sie haben Grund, durch-

zuatmen. Denn trotz allerlei Regulierungen durch die Autoritäten und trotz der Pleite des Großkunden Thomas Cook können sich Mallorcas Touristiker über immer noch gute Gästezahlen freuen – Wachstumsaussichten 2020 inklusive.

Wenn die Insulaner entspannen, werden ihre Inseln zum Geheimtipp für erschöpfte und Blues-geplagte Festlandmenschen. Wer jetzt zu einer Auszeit auf Sylt aufbricht, muss zwar mit Bauarbeiten der Bahn rechnen, zum Ausgleich erwartet sie oder ihn unendliche Ruhe, und alle Gastgeber sind besonders entspannt und aufmerksam. überall wird Wellness angeboten, nirgendwo herrscht Gedränge.

Und Mallorca im Spätherbst und im frühen Winter war ohnehin immer schon das Rezept für kundige Mittelmeer-Kenner. Da gibt es noch Momente zum Sonnenbaden,

ansonsten warten tolle Wanderwege, spannende Radler-Routen – und zum Tennis auf dem Hotelplatz ebenso wie beim Golf muss in dieser Zeit niemand Wartezeiten einkalkulieren.

Herbst und Winter auf unseren Lieblingsinseln – das ist einfach Erholung pur, dazu warten schier unendliche Genießer-Freuden auf alle, denen die Höhen der europäischen Kochkultur etwas bedeuten. Lesen Sie selbst, was unser Inselmagazin uns diesmal für die lange Zeit von November bis März an Möglichkeiten und Einblicken kredenzt. Feiern Sie besinnlich Weihnachten, lassen Sie es zu Silvester krachen – und freuen Sie sich mit uns dann doch aufs Frühjahr 2020. Mitte März, versprochen, liegt die nächste Myllands auf Ihrem Tisch!

Herzlichst Ihr
Torsten Stiegemann

ANZEIGE



Günstig parken, kurze Wege, entspannte Atmosphäre und dann nonstop mit **Eurowings** oder **Lauda** nach

PALMA DE MALLORCA



MÜNSTER OSNABRÜCK
INTERNATIONAL AIRPORT

FMO.DE

INHALT



12 Jede Haut ist anders – wie die Lieblingsinseln

Sie ist bekennende Insel-Liebhaberin; und deshalb fühlt sie sich in Keitum so gut aufgehoben wie bei Santanyi. Individuell wie Sylt und Mallorca, so sei das Hautbild jedes Menschen, sagt Susanne Cornelius, Chief Marketing Officer für die Douglas Brands



22 Schiffstau in Palma – und das Weltklima

Am 30. November wird die neu in Dienst gestellte AIDAmira in Palma getauft, zugleich geht auf der Insel die Debatte um den Kreuzfahrtboom weiter. Wir zitieren Argumente der Mallorquiner – und die Pläne der größten deutschen Anbieter



26 Umzug auf die Insel – und das mit Stil

Thomas Niederste-Werbeck hat sich nicht nur beruflich lange mit Stil- und Einrichtungsfragen auseinandergesetzt – nun gibt er seine Erkenntnisse in Buchform weiter. „Mallorca mit Stil“ heißt sein Werk.



32 Britanniens Mittelalter von Mallorca aus gesehen

Wenn Rebecca Gablé von Mallorca aus beschreibt, wie es in der mittelalterlichen Dynastie der britischen „Warringtons“ zugeht, dann winken vordere Plätze auf Deutschlands Bestsellerlisten.



06 Ländlich auf Mallorca

1989 schlossen sich zwölf Landwirte auf Mallorca zusammen, um ihren Höfen eine zusätzliche touristische Zukunft zu eröffnen. Keiner ahnte, was daraus entstanden ist: Die Balearische Variante von „Ferien auf dem Bauernhof“ heißt längst „Agrotourismus“ – und ist Trend geworden. 12.000 Betten werden inzwischen in den Fincas und Landhotels, Villen und Chalets angeboten, die dem Überleben bäuerlicher Vergangenheit dienen. Und die Gäste lieben es, fern des Getümmels zu reiten, zu baden, zu golfen – und gern auch die Haustiere des Eigners zu betreuen.

12 Sterneküche im trüben November

Einmal entspannt mit Kollegen und Gästen fachsimpeln, einmal für einen kleinen Kreis Kundiger die höchsten Höhen der Fleischzubereitung erklimmen – Sternekoch Holger Bodendorf, Patron des Landhaus Stricker auf Sylt, hat sich und der Sylter Kollegenschaft diesen Traum Anfang November erfüllt. Möglich, dass sein „Island Food Festival“ künftig die Lücke schließen wird, die der Event-Kalender der Insel im meist trüben November offenließ.



38 Vom Rad an den Herd

Linus Gerdemann war ein Hoffnungsträger für Deutschlands Radsportfans. Auf Mallorca traf der Münsterländer die TV-Journalistin Nameli, geboren auf Sri Lanka. Inzwischen haben beide gemeinsam auf der Baleareninsel ein eigenes Restaurant namens „Nameli“ eröffnet – und sind mit asiatischer Küche erfolgreich. Für unsere Leser beschreibt Gerdemann nun die spannendsten Fahrradrouten seiner neuen Heimat.



44 Berühmte Insulaner

Das herbe Sylt als Traumziel der „Schönen und Reichen“? Diese Zuschreibung stammt aus den 1960er Jahren. Zuvor wirkte Sylt wie ein Magnet auf die großen Namen der Geisteswelt, für Maler, Literaten und Schauspielheroen. Deren große Zeit waren die 1920er Jahre. Malerkönig Emil Nolde, Verleger Ernst Rowohlt, Tänzerin Gret Palucca – sie alle ließen sich von der spröden Insel-Schönheit inspirieren: ein Rückblick von Dagmar Haas-Pilwat.



DIE NEUE WOHNMODERNE

So wohnen wir heute: mit Möbeln, die frei sind und selbstbewusst. Poetisch. Freundlich. Klar. Die Formsprache der Moderne – jenseits aller Moden, schon immer für morgen.

*Living Landscape, The Farns, Oki Table. Design: EOOS.
Badawi Pillow, Legends of Carpets. Design: Helmut Scheufele.*

walterknoll.de

DRIFTE
WOHNFORM

Drifte Wohnform GmbH
Holderberger Straße 88 · 47447 Moers
T 02841-603-0 · info@drifte.com · www.drifte.com
Mo. – Fr. 10.00 – 19.00 Uhr · Sa. 10.00 – 16.00 Uhr

16	NEUE FREUNDE
	FÜRS WATTENMEER
18	STEMBERGS GENUSSINSEL
30	WINTER-LIEBLINGE
36	MALLORCA NEU GENIESSEN
42	INSELGFLÜSTER
46	ALLES VON HIER
48	INSEL-KALENDER
51	SYLTER BÜRGERMEISTER GRÜSST

MALLORCA MAL ANDERS

FERIEN AUF DEM LAND ALS KONTRAST ZUM STRANDERLEBNIS



von KATRIN LAMPRECHT

Füchse allerdings suchen Reisende auf der Baleareninsel Mallorca tatsächlich eher vergebens. Dafür finden sie aber eine wachsende Zahl an Fincas oder exklusiven Landhotels inmitten atemberaubender Naturlandschaften, Mandelfelder, Feigenbaumplantagen und Olivenhaine, die ein ganz individuelles Urlaubserlebnis anbieten. Ob eigene Finca im Hinterland für den Urlaub mit Familie und Freunden oder Fincahotel mit regionaler Küche und den Annehmlichkeiten eines Hotelbetriebs – immer mehr Erholungsuchende schätzen das ursprüngliche Mallorca und die Ruhe fernab von den großen Stränden und touristischen Orten.

Agrotourismus heißt das auf der Insel, ein spezieller und wachsender touristischer Zweig auf Mallorca. Darunter verstehen die Anbieter ein touristisches Angebot im ländlichen Raum, das Aufenthalte mit Erlebnischarakter auf oder in



FERIEN, WO FUCHS UND HASE SICH
GUTE NACHT SAGEN? DAS KENNEN
DEUTSCHE URLAUBER VERMEHRT
AUS DEN TOURISTISCHEN REGIONEN
IN BAYERN, IM SAUERLAND, IN DER
LÜNEBURGER HEIDE ODER AUCH AN
DER DEUTSCHEN KÜSTE.

Urlaubsdomizil für Familie oder Freunde, die Finca Sa Canoveta im Süden der Insel // FOTO © SA CANOVETA



Familienurlaub im Ca na Nina bei Sant Llorenç des Cardassar im Osten Mallorcas // FOTO © CA NA NINA

der Nähe eines Agrarbetriebs umfasst. Der Agrotourismus auf Mallorca blickt bereits auf eine 30-jährige Geschichte zurück und entwickelt sich stetig weiter. Ziel ist, die landwirtschaftliche Tradition der Insel zu bewahren, ländliche Gebäude und das Kulturerbe zu schützen – aber natürlich auch, sich ein zweites Standbein zu schaffen. Dazu taten sich im Jahr 1989 zwölf mallorquinische Landwirte zusammen und gründeten den Balearenverband für den Agrotourismus und den Inlandtourismus (Associació Balear d'Agroturisme i Turisme d'Interior). Damit gaben sie den wenigen bis dahin auf der Insel vorhandenen agrotouristischen Angeboten eine Struktur und bauten diesen Zweig im Laufe der Jahre weiter aus.

12.000 BETTEN

Inzwischen umfasst die Sparte ein eigenes touristisches Profil mit etwa 12.000 Betten in rund 200 ländlichen Hotels oder Fincas. „Landurlaub“ steht zunehmend für die Kombination aus aktiver Erholung, Naturerlebnis und ländlicher Kultur, regionaler Küche wie auch Wellnessangeboten in einem ländlichen Umfeld. Auch wird Landurlaub nicht mehr allein von ursprünglich bäuerlichen Betrieben geboten, sondern zunehmend auch von Quereinsteigern bis hin zu professionellen Anbietern der Hotellerie.

Die Unterkünfte variieren sehr stark in ihrer Ausstattung und dem Service. Es handelt sich jedoch immer um ehemalige Gutshäuser oder ehemals landwirtschaftlich genutzte Gebäude mit großen Grundstücken, die vor 1960 gebaut wurden. Die alt-ehrwürdigen Häuser auf Mallorca vor dem Verfall zu bewahren und die teils Jahrhunderte alten Höfe zu erhalten, ist ein ausdrückliches Ziel auch der Balearen-Regierung. Daher werden die Bauten oft

aufwändig und unter Einhaltung des Denkmalschutzes restauriert. Insbesondere für den Erhalt der wunderschönen Natursteinmauern erhalten die Betreiber Zuschüsse von der Balearen-Regierung.

INDIVIDUELLES URLAUBSERLEBNIS MIT BESONDEREM SERVICE

Einer der noch jungen Agrotourismus-Anbieter auf der Insel ist Christian Farago, Geschäftsführer der Casa Concept GmbH mit Sitz in Bochum, die über das Portal www.casa-concept.de rund 120 unterschiedliche Unterkünfte, darunter Fincas, Villen und Chalets, aber auch Fincahotels mit exklusiven Apartments und Zimmern sowie kleine, ausgewählte Boutique-Hotels in ihrem Angebot vereint. Entstanden aus einem persönlichen Netzwerk von Touristikexperten und Reisverkehrsfachleuten in Deutschland und auf Mallorca sowie aus Mallorca-Kennern und Insidern, verfolgt Casa Concept das Ziel, Urlaubern die schönsten Seiten der Insel näherzubringen und ihnen ein besonderes Urlaubserlebnis zu ermöglichen.

„Unsere Philosophie ist es, flexibel auf die ganz individuellen Bedürfnisse und Wünsche der Gäste einzugehen und uns über unseren Service auszuzeichnen“, sagt der bekennende Mallorca-Liebhaber. Der telefonische Kontakt, bei dem sich das Full-Service-Reisebüro einen Überblick über die Bedürfnisse der Kunden verschafft und dafür individuelle Urlaubslösungen sucht, wird daher bei Casa Concept großgeschrieben. „Dabei umfasst das Angebot einen Gesamtpaketservice mit Transfer, Leihwagen, täglicher Reinigung und Bettwäsche, wie die Gäste ihn von einem Pauschalurlaub kennen. Darüber hinaus können aber auch zusätzliche, individuelle Leistungen wie Einkäufe, Kinder-



**UNSERE PHILOSOPHIE
IST ES, FLEXIBEL
AUF DIE GANZ
INDIVIDUELLEN
BEDÜRFNISSE UND
WÜNSCHE DER
GÄSTE EINZUGEHEN
UND UNS ÜBER
UNSEREN SERVICE
AUSZUZEICHNEN.“**

CHRISTIAN FARAGO
GESCHÄFTSFÜHRER CASA CONCEPT GMBH





Im Pula Golf Resort kommen Golfiebhaber auf ihre Kosten.
FOTOS © PULA GOLF

Entspannung zwischen Weingärten und Olivenhainen, das Landhotel Can Davero // FOTOS © CAN DAVERO



08
My
LANDS
NATUR

betreuung, Privattrainer, Shoppingberater, Ausflüge oder andere Services, die den Urlaubern den Aufenthalt auf der Insel angenehmer machen, gebucht werden“, sagt Farago. „Den Wünschen der Gäste sind hier keine Grenzen gesetzt“, ergänzt Bartomeu Gili Nadal, ebenfalls Geschäftsführer der Casa Concept Mallorca S.L. und ehemaliger Bürgermeister von Artà. Für einen noch flexibleren Service und zusätzlichen Komfort wird das Unternehmen in Kürze eine eigene Concierge-App für ihre Kunden einführen.

PARADIES FÜR GOLF- UND WELLNESSLIEBHABER

So kommen Golfiebhaber beispielsweise im Pula Golf Resort in Son Servera mit eigenem 18-Loch-Golf-Platz auf ihre Kosten. Das im Jahre 1581 erbaute Haupthaus des Resorts ist wie eine Reise in die Vergangenheit und liegt in einer der schönsten und ruhigsten Gegenden der Insel. Das familiengeführte Hotel mit 38 Zimmern empfängt seine Gäste mit der typisch mallorquinischen warmen, herzlichen Gastfreundschaft. Die Unterbringung erfolgt in Suiten mit einem rustikalen, aber eleganten Design und einer Größe zwischen 40 und 55 Quadratmetern. Alle Zimmer können mit zwei Erwachsenen und bis zu zwei Kindern belegt werden. Sie sind mit Minibar, Klimaanlage, Heizung und kostenlosem Wi-Fi ausgestattet. Von Mai bis Oktober bietet das Pula Golf Resort eine Wellnessoase mit beheiztem Pool, Whirlpool, Sauna und Dampfbad sowie Massage-Service an. Im Café de Pula werden in den Sommermonaten jeden Freitag Weinverkostungen mit typischen Produkten Mallorcas oder auch Grillabende angeboten.

LÄNDLICHER INDIVIDUALURLAUB MIT DER FAMILIE ODER FREUNDEN

Ein luxuriöses und geschmackvoll eingerichtetes Urlaubsdomizil für die gesamte Familie oder Gruppen von bis zu

10 Personen bietet die Finca Sa Canoveta (ABB. SEITE 16) im Süden der Insel, einige Kilometer außerhalb von Ses Salines. Das imposante Gebäude besticht durch seine einzigartige Architektur sowie seine exklusive Ausstattung. Die fünf geräumigen Schlafzimmer sind individuell eingerichtet und bieten Wohlfühlmomente. Die drei großzügigen Badezimmer ergänzen das edle Ambiente. Die Schlafzimmer und Bäder sind auf zwei Etagen verteilt. Die geräumige Gourmet-Küche mit elegantem Essbereich lädt zum Selberkochen ein. Im Poolbereich mit Wasserspielen und bequemen Liegen finden Erholungssuchende Ruhe und Entspannung. Die Finca verfügt über eine hochwertige Ausstattung mit Klimaanlage in allen Schlafzimmern, Fußbodenheizung, deutsches SAT TV, Flat-TV, Grillbereich mit Theke, Überlaufpool, Waschmaschine, Trockner, Geschirrspülmaschine und vielem mehr.

ENTSPANNUNG ZWISCHEN WEINGÄRTEN UND OLIVENHAINEN

Ein Refugium der Ruhe finden Urlauber auch in der malerischen Inselmitte im Weinanbaugebiet zwischen Santa Maria und Binissalem. Hier liegt das Landhotel Can Davero mit 13 mediterran eingerichteten Zimmern. Gleich nach der Durchfahrt durch das schmiedeeiserne Tor in den parkähnlichen Garten empfängt den Besucher eine Fülle von Eindrücken und Düften. Der Blick wandert über Oliven- und Feigenbäume zu den Palmen am Pool, über Teiche und Weinplantagen bis zum Tramuntanagebirge. Entspannung finden Urlauber im romantischen Garten des Hotels mit großzügigen Liegeflächen, idyllisch an den Teichen oder im Poolbereich; an kühleren Tagen auch in der Sauna. Für Aktivurlauber ist das Landhotel ein idealer Ausgangspunkt, um die Insel mit dem Rad oder als Wanderer zu erkunden. Mehrere Golfplätze befinden sich in der Nähe. Die schönsten feinsandigen Strände sind in 20 – 30, die Metropole Palma in 15 – 20 Autominuten zu erreichen.

ANZEIGE

ZUCKER, DER BEAUTY KILLER NR. 1

„Zucker ist neben Rauchen und UV-Strahlung eine Hauptursache für vorzeitige Hautalterung.“
Dr. Susanne von Schmiedeberg



Die hochwirksame Pflege von Dr. Susanne von Schmiedeberg reduziert nachweislich die Verzuckerung in den Zellen, die Ihre Haut altern lässt!

WAS PASSIERT, WENN DIE HAUT VERZUCKERT?

Bei der „Verzuckerung der Haut“, auch Glykation genannt, karamellisieren die Gewebefasern in der Haut. Es entstehen sogenannte A.G.E.s (Advanced Glycation Endproducts), die sich bevorzugt an die Kollagen- und Elastinfasern heften und diese verkleben.



Dr. Susanne von Schmiedeberg
Ihre Pflegeserie für mehr Spannkraft, Elastizität und weniger Falten.

DIE REVOLUTION IN DER ANTI-AGE PFLEGE: L-CARNOSINE

L-Carnosine ist **einer der effektivsten Wirkstoffe im Anti-Aging Bereich** und **ein echter Alleskönner**:

- Schützt die körpereigenen Kollagen- und Elastinfasern vor Verzuckerung, reduziert die A.G.E.s in der Haut und verlangsamt so die Hautalterung
- Schützt als Antioxidans die Zellmembran vor oxidativem Stress und dem Eintritt freier Radikale
- Verlängert die Lebensdauer der Zellen

Die neue L-Carnosine Anti-A.G.E. Rich Cream kann die A.G.E.s in der Haut reduzieren und so den Hautalterungsprozess verlangsamen. Um die Wirksamkeit der Creme optimal zu verstärken, wendet man sie am besten zusammen mit den Power Seren an, die sofort sichtbare Effekte erzielen.

Lesen Sie mehr unter: [dr-schmiedeberg.com](https://www.dr-schmiedeberg.com)

Jetzt in allen Filialen und online erhältlich

DOUGLAS



Das Fincahotel Son Menut bei Felanitx verbindet Reiterurlaub mit erholsamen Fincaferien // FOTOS © SON MENUT



DIE SCHÖNHIT DER UMGEBUNG, DAS KULTURELLE ERBE, DER REICHTUM DER GASTRONOMIE SOWIE EIN GANZJÄHRIG ANGENEHMES KLIMA MACHEN DIE BALEARENINSEL ZU EINER ATTRAKTIVEN DESTINATION FÜR URLAUBER, DIE ERHOLUNG ABSEITS DER TOURISTENORTE SUCHEN."

MIGUEL ARTIGUES
PRÄSIDENT DES AGROTURISMUS-VERBANDES
DER BALEAREN



FINCAURLAUB FÜR DIE GANZE FAMILIE

Auf einem weitläufigen Landgut bei Sant Llorenç des Cardassar im Osten der Insel, umgeben von Wiesen und Feldern, Weinbergen und Olivenhainen, empfängt das familienfreundliche Fincahotel Ca Na Nina (ABB. SEITE 17) seit Sommer 2017 seine Gäste. Das Gebäude wurde vollständig restauriert und mit edlen Materialien ausgestattet. Dabei hat man größten Wert darauf gelegt, den historischen Charakter zu erhalten und ein ausgewogenes Gleichgewicht zwischen Tradition und Avantgarde zu erzielen. Gekonnt harmonisieren Sprossenfenster, Natursteinwände und Fensterläden mit modernen Elementen und klaren Linien im Inneren der Finca. Weiß verputzte Wände, cremefarbene Holzbalkendecken und gemütliche Holzmöbel schaffen ein behagliches Interieur, in dem sich jeder Gast sofort wohl fühlt.

Die zehn komfortabel ausgestatteten Ferienwohnungen sind alle nach regionalen Feigensorten benannt. Neun von ihnen verfügen jeweils über ein separates Wohn- und Schlafzimmer und bieten Platz für zwei Erwachsene und bis zu zwei Kinder. Die zehnte, Coll de la Dona, kann mit ihren zwei Schlafzimmern und separatem Wohnzimmer sogar vier Erwachsene und zwei Kinder beherbergen. Alle Wohnungen verfügen über moderne Bäder mit begehrter Regendusche und eine kleine Kitchenette mit 2-Platten Induktionskochfeld, Mikrowelle, Spüle und Kühlschrank und jeweils eine eigene Terrasse. Im Landhotel Ca Na Nina starten die Gäste mit einem reichhaltigen Frühstück, bei dem Produkte aus eigener Produktion angeboten werden, in einen Tag, der viele Möglichkeiten bietet. Gäste können auf bequemen Sonnenliegen die Ruhe im weitläufigen Garten des Landhotels genießen und im 18 Meter langen Pool Bahnen schwimmen, während die Kinder den hauseigenen Schafen, Hühnern und Eseln einen Besuch abstatten oder auf dem Spielplatz toben. Das Fincahotel ist aber auch ein guter Ausgangspunkt für Entdeckungstouren durch das Inselinnere oder an die Küste. Die wunderschönen Buchten der Ostküste und reizvollen Orte wie Artà oder Son Servera sind in kurzer Distanz mit dem Auto bequem zu erreichen.

REITERURLAUB BEI FELANITX

Die Finca Son Menut bei Felanitx im Südosten der Insel lässt das Herz von Pferdeliebhabern höher schlagen. Das Gestüt mit acht Zimmern im Landhausstil verbindet Reiterurlaub mit erholsamen Fincaferien auf der Insel. Das Fincahotel verfügt über eine eigene Reitschule, einen Pool sowie einen Spa-Bereich mit Jacuzzi, Türkischem Bad, Sauna und Hydromassagedusche. Das hauseigene Restaurant des Son Menut serviert traditionelle mediterrane Küche mit einem modernen Touch. Die Reitschule bietet Kurse für Reiter aller Leistungsklassen sowie Ausritte am Strand oder in den Bergen. Die umliegende Landschaft ist ideal zum Wandern und Radfahren geeignet. Ein Fahrradverleih steht den Gästen an der Rezeption zur Verfügung.

Ob mit Freunden und Familie im eigenen Landhaus, Urlaub im exklusiven Fincahotel oder naturnahe Ferien mit der ganzen Familie – agrotouristische Reisen nach Mallorca haben viele Gesichter und erfreuen sich wachsender Beliebtheit. „Der Agrotourismus stellt ein differenziertes und nachhaltiges Angebot gegenüber dem Sonne- und Strand-Tourismus auf der Insel dar“, sagt Miguel Artigues, Präsident des Agrotourismus-Verbandes der Balearen (Associació Balear d'Agroturisme i Turisme d'Interior). „Die Schönheit der Umgebung, das kulturelle Erbe, der Reichtum der Gastronomie sowie ein ganzjährig angenehmes Klima machen die Baleareninsel zu einer attraktiven Destination für Urlauber, die Erholung abseits der Touristenorte suchen“, erklärt er. Davon profitieren beide Seiten: Die Betriebe haben ein zweites Standbein in Ergänzung zur Landwirtschaft. Auf diese Weise werden die landwirtschaftlichen Tätigkeiten sowie die traditionsreichen Gebäude erhalten. Und die Urlauber verbringen sehr individuelle Ferien und lernen Mallorca von seiner ursprünglichen Seite, abseits des Massentourismus, kennen. Ein wachsender Zukunftsmarkt? „Das Wachstum ist begrenzt durch die Anzahl der alten Gebäude auf der Insel“, weiß Artigues. Wer Erholung und Ruhe in familiärer Atmosphäre auf dem Land sucht, wird also auch in Zukunft auf den Fincas keine Liegen reservieren müssen.

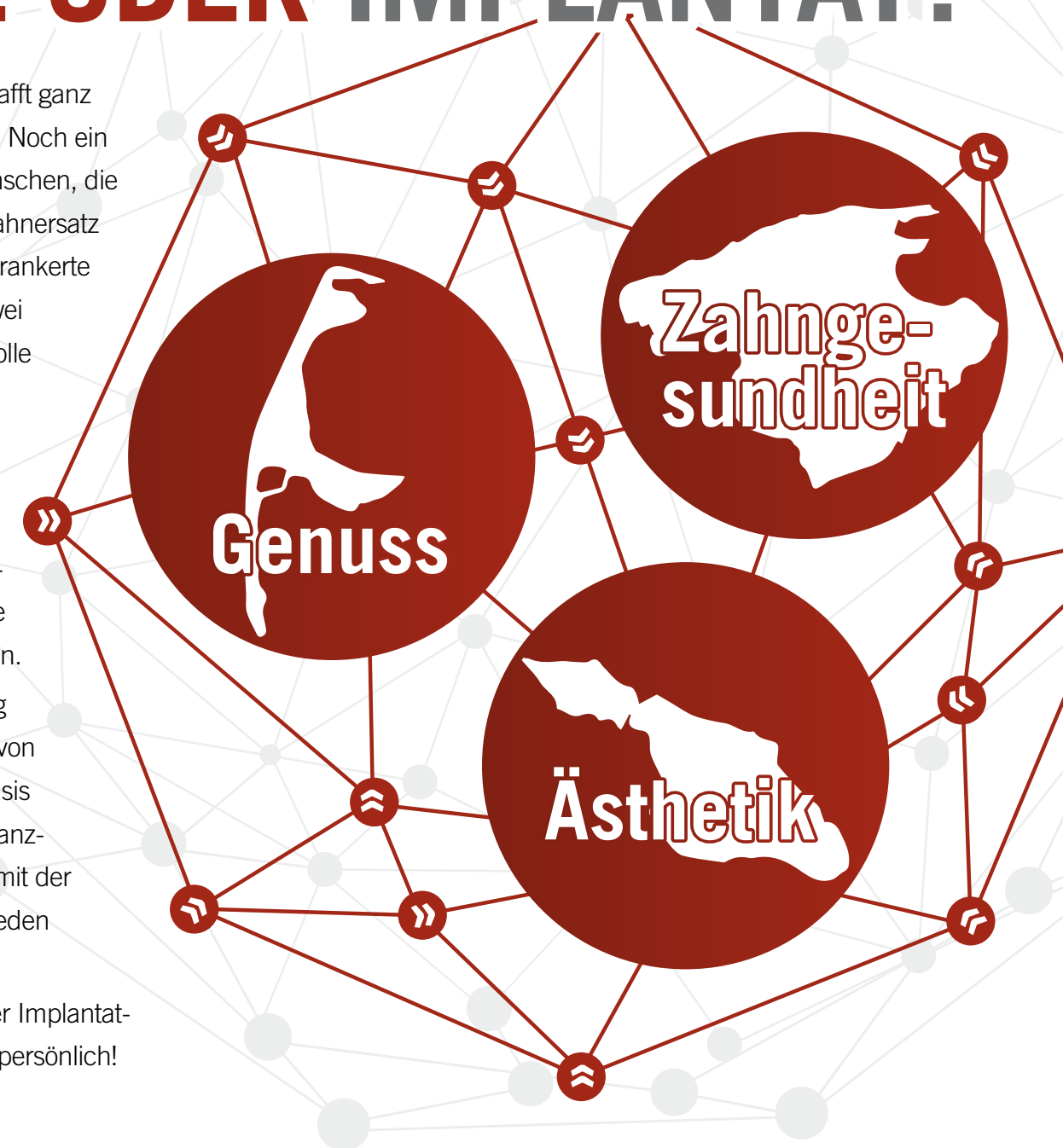


BALKON ODER INSEL? BRÜCKE ODER IMPLANTAT?

Keine Frage: So ein Inselurlaub schafft ganz besondere Zufriedenheitsmomente. Noch ein bisschen zufriedener sind viele Menschen, die schlecht sitzenden oder lockeren Zahnersatz eintauschen gegen fest im Kiefer verankerte Implantate. Denn damit gelingen zwei Dinge nahezu perfekt: das genussvolle Zubeißen – und natürlich wirkende Zähne ohne Störgefühle im Mund.

Zusätzlich können Sie von einer guten Zahngesundheit auch körperlich profitieren – vor allem, wenn Sie an chronischen Erkrankungen leiden. Bei einer größeren Zahnbehandlung und bei Implantaten profitieren Sie von unserem vernetzten Wissen. Auf Basis Ihrer Wünsche denken wir für Sie ganzheitlich und sorgen dafür, dass Sie mit der gefundenen Lösung dauerhaft zufrieden sein können.

Gern beraten wir Sie dazu in unserer Implantat-Sprechstunde – unverbindlich und persönlich!



Thierner Heermann Bochum
Wir fördern Ihr Lächeln!

Zahnärzte in Bochum MVZ Thierner Heermann GmbH
Dr. Jörn Thierner, MSc, MSc, MS (USA) – Spezialist Implantologie –
Dr. Jan Heermann · Dr. Simone Thierner
Günningfelder Str. 25 · 44866 Bochum · 023 27/2 39 73 · praxis@thierner.com



Team, Therapien & Patientenservice:
www.thierner.com

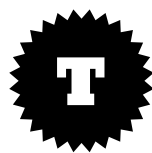
Zum 3. Mal in Folge:
Unsere Praxis wird empfohlen!



DIE HAUTE COUTURE DER HAUTPFLEGE

⌂ Susanne Cornelius, eine der
führenden Managerinnen im
Douglas-Konzern.
FOTOS © DOUGLAS

**Neuer Beauty-
Trend: Anhand einer
Speichelprobe lässt
sich die individuelle
Hautpflege formulieren
– gewissermaßen die
Haute Couture der
Gesichtspflege.**



von DAGMAR HAAS-PILWAT

Jeder Mensch hat individuelle Pflegebedürfnisse. Nicht alle sind mit bloßem Auge diagnostizierbar, sondern viel tiefer ins uns verankert – nämlich in unserer DNA. So sei es ein logischer Schritt, Gene bei der Kosmetik zu berücksichtigen und Pflegeprogramme auf die genetische Veranlagung abzustimmen, erklärt Dr. Daniel Wallerstorfer, einer der führenden Biotechnologen und Molekularbiologen. Er ist Gründer des österreichischen Unternehmens Novogenia, das mit mehr als zehn Jahren Erfahrung zu den europäischen Marktführern in der Lifestyle-diagnostischen Genetik gehört und weltweiter Pionier im Bereich der präventivgenetischen Diagnostik ist.

Der Beautykonzern Douglas in Düsseldorf hat in Zusammenarbeit mit Dr. Wallerstorfer das erste DNA-personalisierte Beauty-Programm und mit DNA4YOU

*Das Geheimnis langanhaltender
Schönheit liegt in unserer DNA – in
den Genen. Die Hautalterung ist
bedingt durch einige externe Faktoren
wie Umwelteinflüsse und Ernährung.
Trotz ähnlicher externer Einflüsse altern
Menschen unterschiedlich.*

eine maßgeschneiderte Hautpflege entwickelt. Susanne Cornelius, Chief Marketing Officer (CMO) und Executive Vice President Douglas Brands der Douglas GmbH, erklärt wie eine solche Pflege funktioniert. „Der Kunde kauft bei Douglas, beispielsweise in Kampen auf Sylt oder online ein Test-Kit und führt dann zuhause einen DNA-Test durch. Er erfolgt über drei kleine Speichelproben und ist für die Kunden völlig unkompliziert. Nach Durchführung des Tests schickt der Kunde seine DNA-Probe an das zertifizierte medizinisch-genetische Labor in Österreich, wo die DNA-Probe auf spezielle Faktoren der Hautalterung analysiert wird. Dazu gehören zum Beispiel Kollagenabbau, Kollagenproduktion, UV-Schutz der Haut, Feuchtigkeit

der Haut, Oxidativer Stress oder die Wirkung von Q10. Diese genetischen Variationen sind von Person zu Person unterschiedlich.“

Durch den Gentest werden eventuelle Defekte an den Genen festgestellt, beispielsweise, dass Kollagen nur sehr langsam aufgebaut wird, die Haut eventuell Q10 nicht verarbeiten kann etc. Nur wenn man diese Defekte kennt, kann man der Haut die richtige Kombination an Anti-Aging Wirkstoffen zur Verfügung stellen. Daher ist der Gentest die Basis des Konzepts.

Darauf basierend wird eine genau angepasste, personalisierte Pflege mit individueller Rezeptur erstellt. „So stellen wir sicher, dass die Pflege 1:1 auf die Bedürfnisse des jeweiligen Kunden abgestimmt ist“, betont Cornelius. Mit dem Ergebnis der Laboranalyse lässt sich somit ein auf die genetischen Eigenschaften angepasstes Beauty Programm erstellen, das genetische Schwächen unterstützt bzw. bestmöglich ausbalanciert. Diese Serie umfasst individualisierte Hautpflege und Nahrungsergänzungsmittel, die „individuell für die jeweilige Person angemischt werden. Jeder Kunde erhält dadurch ein einzigartiges Produkt“, sagt Susanne Cornelius. Damit kann man die DNA4YOU Pflegekombination von innen und außen gewissermaßen als Haute Couture Hautpflege bezeichnen.

Doch wieso muss eine Creme personalisiert sein. Ältere ich anders als andere Menschen? „Ja“, erklärt Dr. Wallerstorfer. „Wir sind jeden Tag den verschiedensten Umwelteinflüssen und Belastungen ausgesetzt, die unsere Haut beanspruchen. Um uns vor diesen Belastungen zu schützen, hat uns die Evolution bestimmte Gene gegeben, deren Aufgabe es ist, die Belastungen zu neutralisieren, bevor sie Schaden anrichten. Beispielsweise die UV-Strahlen der Sonne: Wir alle haben Sonnenschutz-Gene, welche schädliche UV-Strahlen neutralisieren, bevor sie unsere Haut schädigen und das Altern beschleunigen. Einige Menschen haben dank ihrer Gene unempfindliche

Haut, brauchen nur wenig Sonnenschutz und haben den Hauttyp 3 bis 6. Je schwächer diese Gene sind, umso empfindlicher werden wir gegen die UV-Strahlen der Sonne. Dann brauchen wir einen starken Lichtschutzfaktor, um uns am Strand vor einem Sonnenbrand zu schützen. Die UV-Strahlen der Sonne haben als Umwelteinfluss also auf unterschiedliche Personen unterschiedliche Auswirkungen. Ähnlich ist es bei anderen Faktoren des Alterns. Gene sind für die Erhaltung von Kollagen in der Haut zuständig und auch hier gibt es genetische Unterschiede von Person zu Person. Auch altersverursachende Freie Radikale werden von unseren Genen unterschiedlich gut neutralisiert, bevor sie Schaden anrichten können.“

In den USA und Australien sind Lifestyle-DNA-Tests bereits sehr populär. Prognosen, so die Experten, gehen davon aus, dass sich der globale Markt der DNA-Tests, die privat vom Endverbraucher durchgeführt werden können, bis 2022 verdreifachen wird. Denn Anti-Aging ist ein Dauerthema, mit dem sich zunehmend auch jüngere Menschen beschäftigen. „Mit DNA4YOU zielen wir darauf ab, die Hautalterung mit optimalen Rezepturen individuell zu verlangsamen“, sagt die Marketing-Chefin von Douglas, Susanne Cornelius.



MIT **DNA4YOU**
ZIELEN WIR DARAUF AB,
DIE HAUTALTERUNG
MIT OPTIMALEN
REZEPTUREN INDIVIDUELL
ZU VERLANGSAMEN.“

SUSANNE CORNELIUS
MARKETING-CHEFIN VON DOUGLAS

⌂ Biotechnologe und Molekular-
biologe Dr. Daniel Wallerstorfer



SUSANNE CORNELIUS UND IHRE LIEBLINGSORTE AUF SYLT UND MALLORCA



VON DAGMAR HAAS-PILWAT

Susanne Cornelius ist seit dem 01. Juli 2019 als Chief Marketing Officer (CMO) und Executive Vice President Douglas Brands der Douglas GmbH tätig. Die Douglas Collection und neue, exklusive Eigenmarken des Kosmetikhändlers verantwortete sie seit Februar 2018. Susanne Cornelius verfügt über 20 Jahre Erfahrung im internationalen Marketing, in der Markenentwicklung sowie der Geschäftsführung im Konsumgütergeschäft.

Wann haben Sie die Inseln entdeckt, was macht ihren Reiz aus, worin unterscheiden sie sich?
Mallorca habe ich – wie fast jedes deutsche Kind meiner Generation – sehr früh als

(Pauschal-)Reiseziel kennengelernt. Und dann wieder seit den 1990ern als ich begann, Golf zu spielen (nicht gut, aber sehr gern!). Da gab es viele, sehr schöne Aufenthalte in kleinen Hotels in der Gegend um Santanyi, im Süd-Osten der Insel.

Seit ich ein Teenager war, habe ich mit meinen Eltern regelmäßig gemeinsam im Sommer mehrere Wochen auf Sylt verbracht. Mir hat Sylt immer sehr gut gefallen. In meinen 20ern habe ich dann eher Europa und die USA erkundet. Einige Jahre später auf der Suche nach dem Urlaubsziel für den ersten gemeinsamen Urlaub mit meinem Mann war mir plötzlich klar: wir fahren nach Sylt! Er war zunächst skeptisch. Und heute liebt er die Insel genauso sehr wie ich! Ich werde immer ganz nervös, wenn wir mit dem Autozug das Festland verlassen und halte Ausschau. Der große Moment ist, wenn die Keitumer Kirche sich am Horizont abzeichnet. Dann fängt der Urlaub an!

Wie oft im Jahr sind Sie auf einer der Inseln?
Auf Sylt sind wir mindestens einmal im Jahr. Wenn möglich, zweimal. Wir sind auch gern im November da, wenn die Insel am ruhigsten ist.

Haben Sie Lieblingsorte?

Keitum ist unbestritten der schönste Ort auf Sylt. Allerdings gerade deshalb auch immer hochfrequentiert. Wir wohnen meistens in Wenningstedt, wo wir ein inhabergeführtes Apartment Hotel für uns entdeckt haben: den Ulenhof. Dort haben wir alles, was uns wichtig ist und eine familiäre Atmosphäre. Wir leihen uns jedes Mal Fahrräder und starten unsere Touren über die Insel gefühlt „aus der Mitte“. Ich liebe die Radtour nach List zum Leuchtturm sowie in Richtung Osten – nach Morsum über Keitum. Wenn man das geschafft hat, ist der Kopf einmal freigepustet und abgesehen davon, dass alles was man isst, super schmeckt, isst man es auch mit dem Gefühl, es sich verdient zu haben. Denn – falls Sie das nicht wussten – gefühlt hat man auf Sylt immer Gegenwind!

Haben Sie Lieblings-Restaurants?

Leider hat es in den vergangenen Jahren viel Schwund an guten Restaurants gegeben. Ich muss es sagen: die Schließung des Fisch Fiete hat mich – auch emotional – getroffen. Dort war ich schon mit meinen Eltern essen. Ich hoffe, die kommen wieder, allein schon wegen der überirdischen Zarzuela! Wir essen gern italienisch im Casa Bianca – leider nicht mehr im wunderschönen „Weißen Haus“ – das ist wirklich schade. Kamps Café ist unser liebster Zwischenstopp für sehr leckeren, selbstgebackenen Kuchen. Ich bin eine treue Seele, und wenn ich weiß, wo ich es top finde, gehe ich auch immer wieder hin. Mein „forever Lieblingsrestaurant“ ist die Vogelkoje. Vom Ambiente her ist es wie ein Zauberwald in dem absolut Köstliches aufgefahren wird. I love it!

LINKS: Im Urlaub angekommen: Keitumer Kirche // FOTO © FRANK NÜRNBERGER (PIXABAY)
UNTEN: Die Cala Santanyi lädt zum Baden ein // FOTO © FALCO (PIXABAY)



Beim Parken sparen? Online buchen!



Beachten Sie
auch unsere
Winter-
Parkspecials.

P Dauerhafte Wochenspecials und immer wieder Feiertagsangebote. Finden Sie Ihren Parkplatz direkt am Terminal unter: dus.com/parken

enjoy the Airport

dus.com/parken

Neue Freunde fürs Weltnaturerbe

MIT GROSSEM EINSATZ MACHTEN SYLTS NATURSCHÜTZER IM
UNESCO-JUBILÄUMSJAHR STIMMUNG FÜR DEN **KLIMASCHUTZ**
ZUR RETTUNG DES WATTENMEERES

FOTOS © ANGELA SCHMIDT



von PETER LAMPRECHT

» Die Sommersaison 2019 war eine gute Zeit für den größten Reichtum, mit dem Sylt und seine Nachbarregionen punkten können. Das Weltnaturerbe Wattenmeer, von der UNESCO vor zehn Jahren auf eine Stufe gestellt mit dem Great Barrier Reef, der Serengeti oder den Galapagos-Inseln, hat noch nie mehr Aufmerksamkeit erfahren als in diesem Jubiläumsjahr. Als Kinderstube der Seehunde, Miesmuscheln, Garnelen und Plattfische und als Drehscheibe des Ostatlantischen Vogelzuges erleben Gäste wie Einheimische hier eine Artenvielfalt zum Anfassen, wie es sie kaum anderswo gibt. „Unsere Natur hat viele neue Freunde gewonnen“, sagt Angela Schmidt von der Sylter Schutzstation Wattenmeer. Und die Freunde haben sich vielfältig neu vernetzt, um zusätzliche Überzeugungs- und Durchschlagskraft zu gewinnen.

Schulter an Schulter zeigten sich die Sylter Naturschutzverbände beispielsweise beim letzten Großereignis der Saison, dem Mercedes Benz Windsurf Word Cup Sylt vom 27. September bis 6. Oktober. Die Heerschau der Surf-Welt zog innerhalb dieser neun Tage insgesamt 200.000 Begeisterte auf die Insel, und die Naturschützer waren

mittendrin mit ihrem gemeinschaftlichen Klimaschutz-Informationszelt, dazu auch mit ihren Infozentren in Hörnum, Braderup und List.

Die Schutzstation Wattenmeer überraschte viele der Gäste mit dem Hinweis auf eine eher wenig bekannte Parallele: 2018 hatte die World Cup Organisation sich für Spendenaktionen zur Anpflanzung von Mangroven in Südost-Asien engagiert. Gespräche mit Initiator Matthias Neumann überzeugten diesen nun von der nordeuropäischen Verwandtschaft dieser Mangroven, den Salzwiesen und Seegraswiesen in und an der Nordsee: Auch diese binden besonders viel CO₂ in ihrer Biomasse, vor allem aber im Boden. Mit Hilfe ihrer Wurzeln halten sie das Sediment fest und das abgestorbene Pflanzenmaterial und die toten Tiere können dort aufgrund mangelnden Sauerstoffs nur ganz langsam abgebaut werden, CO₂ wird somit auch ganz langsam freigesetzt, sie tragen so zur Eindämmung des Klimawandels bei. Die Gäste des Cups wurden zu Freunden dieser Gräser im nördlichen Weltnaturerbe.

Zu den weiteren Events des Sommers, die das Klimathema im Bewusstsein der Sylter und ihrer Gäste verankern konnten, gehörten auf Sylt die große Radtour über die gesamte Insel, es gab zudem Protestaktionen und einen veritablen Klimastreik. Und immer waren Freiwillige und Ehrenamtler der Naturschutzgruppen mit von der Partie. „Die Sylter Naturschutzverbände sind aus diesem Sommer stärker als bisher als eine starke Bastion gegen den Klimawandel hervorgegangen. Darauf können wir alle aufbauen“, verspricht Angela Schmidt von der Schutzstation Wattenmeer.

» Einfahrt der Gruppe in Keitum vor dem Schöpfwerk



Trauminsel. Traumwagen.

Porsche Drive.

Erfahren Sie mehr über das Vermietangebot Porsche Drive unter www.porsche-auf-sylt.de/drive und erfüllen Sie sich Ihren ganz persönlichen Traum. Von Gänsehaut. Und Adrenalin.

Leidenschaft. Gemeinsam. Erleben.
Bei Porsche auf Sylt.



Porsche auf Sylt
Keitumer Landstrasse 14
25980 Sylt / Westerland
Tel. +49 4651 886 58-0
www.porsche-auf-sylt.de



PORSCHE



» Angela Schmidt (M) mit einem Teil ihres Freiwilligen-Teams Karen van Bebbber (L) und Maria Langguth (R) beim Stop der Radtour auf dem Deich vor dem Schöpfwerk.

» Helfer gegen den Klimawandel: Salzwiesen und Seegraswiesen binden besonders viel CO₂ in ihrer Biomasse, vor allem aber im Boden.



WALTER STEMBERGS GENUSS-INSEL

Sylter Küche Fein oder rau, jedenfalls anders



VON WALTER STEMBERG
UND TORSTEN STIEGEMANN

Das Hotel Severins ist sicherlich eines der schönsten Luxusresorts auf der Insel. Es liegt in Keitum zur Wattseite hin und versprüht schon bei der langgezogenen Hoteleinfahrt vollen Inselcharme.

Unter dem Severins-Dach finden sich gleich zwei Restaurants. Im **Hoog** erwartet Sie traditionelle Küche. Sie haben Appetit auf einen Flammkuchen oder auf ein Wiener Schnitzel? Dann sind Sie hier genau richtig. Bekanntes und regionale Küche verbinden sich hier. Das Ambiente ist locker und zugleich gemütlich, genau der richtige Ort, um nach einem schönen Spaziergang am Deich einzukehren. Der hochtalentierter Norman Eller führt seit März 2019 die hauseigene Alternative. Die wird **Tipken's** genannt. Eller kreiert dort ein neues kulinarisches Konzept – Shared Dining.

Hier liegt das Gewicht auf dem Wort „Gemeinschaft“, gegessen wird wie zu Urgroßmutterns Zeiten in größerer Runde. Dazu werden die Speisen in die Mitte des Tisches platziert und sollen nun gemeinsam von den Gästen entdeckt, geteilt und genossen werden. Die



DIE GASTRONOMIESZENE AUF
SYLT IST EINE DER
SPANNENDSTEN MIT DEM

KOMPAKTESTEN ANGEBOT KULINARISCHER
SPITZENLEISTUNGEN IN GANZ
DEUTSCHLAND. HIER LASSEN GÄSTE UND
RESIDENTEN VIEL VON IHREM WOHLSTAND.
DAS FÖRDERT HOHE QUALITÄT, DIE IN
KÜCHE AUF STERNENNIVEAU GIPFELT - UND
ZUGLEICH ENTSTEHEN INNOVATIVE
KONZEPTE AUF UNGEWÖHNLICHEN WEGEN.
IN DIESER AUSGABE STELLEN WIR
BEISPIELE FÜR VÖLLIG UNTERSCHIEDLICHE
IDEEN ZUR AUSEINANDERSETZUNG MIT
DEN WÜNSCHEN DER GÄSTE VOR.

kommunikative Idee ermöglicht allen, wie selbstverständlich aus dem qualitativ hochwertigen Angebot zu wählen. Speisen und Aromen aus der ganzen Welt werden hier verarbeitet und bieten entspannten Hochgenuss. Die Einrichtung ist straight, modern und braucht keine Schnörkel. Nicht zu vergessen: Auch Gäste ohne Übernachtungsanspruch sind hier selbstverständlich sehr willkommen.

Sylter Kerle und Strandgut
Ganz im Süden der Insel, in Hörnum passiert Bemerkenswertes. Direkt am Übergang vom Strand zum Hörnumer Campingplatz eröffneten Dennis John und Jan Wehrheimer das Strand-Bistro namens STRÆND.
Gemeinsam mit ihren Partnerinnen haben die waschechten Sylter hier einen Ort für den unkomplizierten schnellen Genuss geschaffen, der sicherlich

bald zu den Highlights der Insel zählen wird. Die Einrichtung besteht zum Großteil aus Strandgut. Die Tische, der Holzresen, die Lampen, die Bestuhlung – alles Unikate, liebevoll angefertigt, zusammengestellt, selbst die Speisekarte besteht aus Holz und wird von Schrauben gehalten.

Küchenchef Andreas Weise kreiert mit Leidenschaft neben den auf der Insel allgegenwärtigen Ferien-Klassikern (Burger und Currywurst) täglich neue Gerichte. Darunter sind die Bowl Varianten sehr zu empfehlen, besonders der mit Thunfisch und Wakame-Algensalat hat es den Testessern sehr angetan.

Die Tageskarte bietet wechselnde Hausspezialitäten, abwechslungsreich und mit viel Liebe zum Detail serviert. Dazu passt die hauseigene Weincreation „Meeresrauschen“; zum Dessert wird die hanseatische Kaffeemischung „elbgold“ empfohlen. Alles sieht so einfach und zufällig aus, nichts gewollt oder steif.

Sylter Strand-Atmosphäre pur – dieser Familienbetrieb hat Gewöhnungspotenzial, man muss es lieben!



REZEPTE

Hirschrücken [SEVERINS]

ZUBEREITUNG

Einen Topf, halbvoll mit gesalzenem Wasser, zum Kochen bringen.

Eine Schale mit Eiswasser vorbereiten. Den Rosenkohl vom Endstück und von den äußeren Blättern, falls diese schmutzig sind, befreien. Das Strunkende leicht einritzen, dann den Rosenkohl in dem kochenden Wasser vorgaren und danach in dem vorbereiteten Eisbad abschrecken. So hält der Rosenkohl die Farbe und gart nicht mehr weiter. Nachdem die Kohlköpfe ausgekühlt sind, werden sie halbiert.

Vor dem Anrichten wird der Rosenkohl angebraten und mit Salz, Pfeffer und Muskat abgeschmeckt.

Die Haselnüsse werden im Ganzen bei 155°C im Ofen für 15 min geröstet.

Größere Nüsse, wie Haselnüsse, lassen sich grundsätzlich besser im Ofen rösten als in der Pfanne auf der Platte, da die Röstung gleichmäßig von allen Seiten einsetzt und nicht nur punktuell.

Nachdem sie ausgekühlt sind, werden sie beim Anrichten über den Teller gehobelt.

Hier sind auch die Haselnüsse für die Gewürzmischung des Hirschrückens mit eingerechnet.

Pastinaken und Zwiebeln anschwitzen, direkt Salz und Pfeffer hinzugeben.

Die Gemüsebrühe aufgießen und aufkochen lassen. Den Topf abdecken und alles bei mittlerer Hitze weich kochen lassen. Danach das gegarte Gemüse abseihen, den Fond aber aufheben.

Das Gemüse, nachdem es leicht ausgedampft, aber noch heiß ist, im Thermomix mit der Nussbutter zu einem geschmeidigen Püree verarbeiten. Hierzu mindestens fünf Minuten bei Stufe sieben oder höher mixen.

Ist die Flüssigkeit nicht gut abgetropft, wird das Püree zu flüssig. Sollte das Püree wider Erwarten zu fest geworden sein, kann man es mit dem aufgefangenen Kochfond noch zu der gewünschten Konsistenz bringen. Je nach Bedarf mit Salz und Pfeffer abschmecken. Auch zum Erwärmen kann man, je nach Menge, wieder zum Thermomix greifen.

Die Cranberries im Madeira weichkochen und über Nacht in der Flüssigkeit lassen.

Rinderjus und Wacholderjus mit einem Teil des eingekochten Madeiras erhitzen und das Lorbeerblatt und die angebratenen Gewürze darin für 10 min ausziehen lassen. Die Sauce passieren und nach Bedarf die Cranberries hinzufügen.

Die Gewürzkörner in einer Pfanne leicht anrösten und mit den Nüssen und anderen Gewürzen zu einem Gewürzpulver im Thermomix verarbeiten. Im Intervall mixen, da die Nüsse sonst schnell zu pastös werden. Den Hirschrücken zu 200g Stücken portionieren, salzen und anbraten, so dass eine schöne Röstung entsteht. Beachten: Je länger das Fleisch auf einer Seite liegt, umso dicker wird der graue Rand, den niemand haben möchte. Lieber die Stücke nacheinander anbraten, dass die Pfanne keinen allzu großen Hitzeverlust erleidet, dann geht der Röstprozess auch schnell von statten. Die Stücke nun großzügig mit der Gewürzmischung abreiben und danach auf ein Gitter mit Blech drunter geben. Legt man das Fleisch mit Direktkontakt auf ein Blech, kann die Luft nicht drum herum zirkulieren und es findet kein gleichmäßiger Garprozess statt.

Das Fleisch bis zum gewünschten Garpunkt im 140°C heißen Ofen lassen. Hirschrücken servieren wir gerne medium bei 50°C Kerntemperatur. Das heißt, dass der Garprozess ca. 7°C vor der gewünschten Kerntemperatur gestoppt wird. Ergo holen wir für medium das Fleisch bei 43°C Kerntemperatur aus dem Ofen und lassen es noch ca. 8min ruhen. Da das Fleisch außen Resthitze des Ofens hat, zieht es die restlichen Grad weiter. Zur Fertigstellung lassen wir etwas Butter mit Thymian in einer Pfanne aufschäumen und schwenken das Fleisch noch einmal mit durch. So wird es außen wieder heiß und erhält über die Aromen der Kräuter feine Geschmacksnuancen. Zum Anrichten halbiert man die Stücke der Länge nach, gibt etwas Meersalz dazu und richtet sie mit der Schnittfläche nach oben an.

Mit dem Püree ziehen wir von links oben nach rechts unten diagonal einen gleichmäßigen Strich auf dem Teller. An beide Enden des Pürees setzen wir jeweils versetzt voneinander die Hälften des Hirschrückens der Länge nach an. Auf die gegenüberliegende Seite kommt wiederum, auch an das Püree angelegt, der geröstete Rosenkohl. Eine Haselnuss je gezielt über den Pürestrich hobeln und dort ein paar Blätter der Tahoonkresse anlegen. Zum Ende in einem Kreis die Sauce um den Teller ziehen. Hierbei darauf achten, dass dort auch Cranberrystücke enthalten sind.



Rehtaccos mit Wirsing & Fliederbeer-Creme [STRÆND]

ZUBEREITUNG

Mehl mit Salz mischen und nach und nach heißen Wasser mit einkneten, bis die Maße eine feste nicht klebende Konsistenz wie ien Ohr läppchen hat. (Also eher in die richtung Knete)

40gr. schwere Kugeln Rollen und mit einer Taccopresse auf 2mm dicke gleichmäßig Pressen.

Dann in eine heiße Pfanne ohne Öl von der ersten Seite 20 sek. und andere Seite ca. 15sek. anbraten bis der Teig sich einmal

aufbläst. Dann runternehmen und am besten direkt mit der Füllung belegen.

Chimichurri (ein Kräuterröll) beträufelt.

Hack scharf angebraten (Röstaromen), Zwiebeln, Knoblauch, Chili und kleingehackte

Wacholderbeeren dazugeben und mit Salz, Pfeffer, Limettensaft und Schale abschmecken.

Wirsing und Speck richtig heiss ohne Fett anbraten, dann mit einem Spritzer Öl durchschwenken.

Prise Zucker dazu und mit einem Schuss Gemüsefond ablöschen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Fliederbeeren mit dem Saft, Zimtstange und Zitronen einköcheln. Mit Zucker und Vanillezucker nach

Belieben abschmecken.

Mit ein wenig Stärke abbinden um eine festere Konsistenz zu bekommen.

Abkühlen lassen und dann mit cremfrische unterheben und abschmecken.

Softtacco hinlegen, mit der Fliederbeercreme bestreichen. Mittig den Wirsing auslegen und dort

das Rehhack trapieren. Mit Blatt Petersilie garnieren und mit ein paar Tropfen Limette beträufeln.





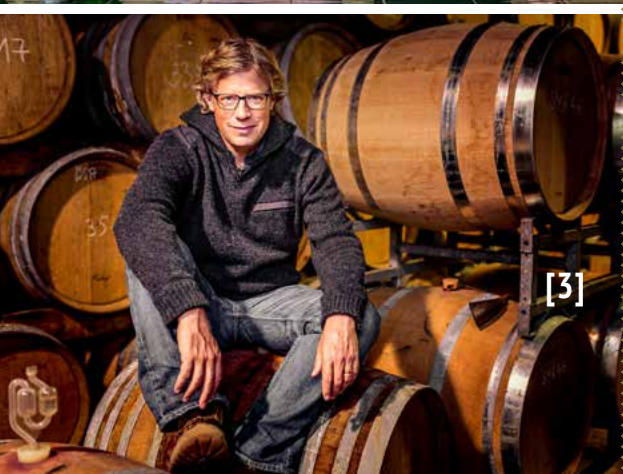
[4]



[1]



[2]



[3]



Sylt zelebriert die Lust am edlen Fleisch

Holger Bodendorf und sein Landhaus Stricker erproben erstmals ein neues kulinarisches Festival-Format



VON PETER LAMPRECHT

Kurz vor dem Aufbruch in die festlichste Zeit des Jahres hat Sylt den Start eines spannenden Festivalformates erlebt. Sternekoch Holger Bodendorf und das Fünfsterne-Superior-Landhaus Stricker luden vom 7. bis 9. November erstmals gemeinsam mit Freunden zum Island Food Festival – ein Genuss-Höhepunkt nicht nur für verwöhnte Gaumen. Spitzengastronomen der Insel waren aufgeboten, gemeinsam mit Sterneköchen von Weltruhm, und Sylter Kollegen, Freunde sowie begeisterte Gäste hatten zugesagt, sich verwöhnen zu lassen. Das Festival fand deutlich nach Redaktionsschluss für diese Ausgabe statt – also sind wir lediglich in der Lage, das Programm zu skizzieren und den Initiator zu interviewen.

Aus dem Programm: Premium-Fleischqualitäten vom ersten deutschen Online-Versender Otto-Gourmet im rheinischen Heinsberg sollten u.a. von Dieter Koschina [1], dem besten Koch Portugals aus der Villa Joya, Albufeira, gemeinsam mit Gastgeber Bodendorf zu einem 6-Gang-Menü aufko-

chen. Dirk van der Niepoort, FEINSCHMECKER-Winzer des Jahres 2018, kredenzte dazu die passenden Weinqualitäten und Wolfgang Theis, Brandmanger von Blancpain Deutschland, präsentierte wertvolle Uhren-Unikate.

Wolfgang Otto, der den Premium-Fleischversand für Profis wie für ambitionierte Hobbyköche gemeinsam mit zwei Brüdern [2] ins Leben gerufen hat, lud Sylter Top-Gastronomen zur „Querverkostung vom Grill“ samt fachkundigem Gespräch unter dem großen Schirm der „Kleinen Terrasse“ im Landhaus Stricker. Zusätzlich hielt Otto eine „Meat Academy“ über den rechten Umgang mit den besten Fleischqualitäten auf dem Grill.

Marcus G. Lindner, Sternekoch vom Le Grand Bellevue in Gstaad, war angesagt, gemeinsam mit Holger Bodendorf in der historischen Stricker-Tenne ein Sechs-Gang-Gourmetmenu samt Top-Kreszenzen des Weingutes Salwey [3] vom Kaiserstuhl zu komponieren.

Und schließlich lud Gastgeber Bodendorf gemeinsam mit seinem Küchenchef Philip Rümmele [4] zur Street Food Kitchen unter Sylter Reet samt Gaumenkitzel aus aller Welt, Weinen von Emil Bauer aus der Pfalz, Bier aus Aying und Musik von Peter Kliem aus dem Club Rotes Kliff.

Holger Bodendorf im Interview zum Festival

MYLANDS: Alle Welt predigt Klimabewegung missmutig den Verzicht als aktuelle Mainstream-Haltung, Ihr Festival auf Sylt pries dagegen die gute alte Hochkultur des Genießens. Ist das eher als elitäre Sonderposition zu verstehen, oder greifen Sie den Mainstream der Billig-Ernährung einfach nur von einer ungewohnten Seite an?

HOLGER BODENDORF: Die Idee des Island Food Festivals ist es, für jeden Genießer etwas Passendes im Angebot zu haben. Wir wollten beim Island Food Festival viele Menschen zusammenbringen und vor allem auch den Syltern ein Highlight bieten, an dem sie selbst teilnehmen und mitwirken können, da das Datum bewusst

außerhalb der Hauptsaison liegt. Mit allen Beteiligten verbindet uns eine langjährige Freundschaft oder Bekanntschaft. Es sollte ein unvergessliches Wochenende gemeinsam mit Gleichgesinnten, Freunden und Genussliebhabern werden.

Während das lange Wochenende der Literatur auf Sylt als Anregung des Geistes wirkt, sprachen Sie samt Mitsreiter wie Blancpain die Freunde ganz weltlicher Genüsse an. Wie war das Echo?

Wir hatten vorab schon viel positives Feedback auf unsere kürzlich erschienene Pressemitteilung. Die Idee des Island Food Festivals scheint viele Menschen zu begeistern.

Wolfgang Otto und sein Unternehmen aus Heinsberg sind Stützen Ihres Projekts. Was macht Ottos Fleischsortiment für Sterneköche unverzichtbar?

Wolfgang Otto hat mit Otto Gourmet etwas Großartiges geschaffen. Er bietet höchste Spitzenqualität! Mit ihm an unserer Seite können wir uns auf die gleichbleibend hochwertige Produktqualität vollständig verlassen. Dies macht ihn aus unserer Sicht zu einem unverzichtbaren Partner.

Vorausgesetzt, Ihr Plan gelingt – dürfen sich Sylt und seine Freunde auf weitere Food Festivals freuen?

Das ist nicht ausgeschlossen.

SPITZENGASTRONOMIE im Supermarkt



Restaurant Setzkasten, Zurheide
Feine Kost, Berliner Allee 52



Bestes Restaurant in Düsseldorf
- Nr. 1 von 1.460 -

EIN SCHIFF WIRD KOMMEN



Palma erlebt die Taufe der AIDAmira und diskutiert
zugleich über Einschränkungen für Kreuzfahrer.
Bestandsaufnahme einer aufgeheizten Klimadebatte – und
der ehrgeizigen Klimaprojekte deutscher Unternehmen



von PETER LAMPRECHT



RECHTS: AIDA-Kussmund
vor Palmas Kathedrale

UNTEN: Afrikas Südküste mit der Metropole
Kapstadt wird neues Winterziel der AIDAmira
FOTO © PIXABAY.DE

Für Deutschlands international gefragtes Top-Model Franziska Knappe wird es ein Déjà Vu: Am 30. November tritt die schöne Rostockerin nach zehn Jahren zum zweiten Mal als Taufpatin für ein AIDA-Kreuzfahrtschiff auf Mallorca an. Vor der strahlend erleuchteten Kathedrale von Palma gibt sie dem 14. Kussmund-Schiff der Rostocker Flotte seinen Namen: AIDAmira. 2009 hatte Franziska Knappe an gleicher Stelle schon die AIDAluna auf die Weltmeere geschickt.

Vier Wochen lang war die mira, einst ein Traumschiff der Muttergesellschaft Costa Crociere, zuvor auf der Fincantieri-Werft für die neue Aufgabe fit gemacht worden. Nun nimmt sie von Palma aus erstmals eine besondere Winter-Destination ins Visier: Als neues Flaggschiff der kleinen „selection“-Flotte startet

Franzisk Knappe, Taufe AIDAluna // FOTO © AIDA CRUISES

AIDAmira zur großen Fahrt entlang der afrikanischen Westküste über den Senegal und Namibia bis Kapstadt. Die südliche Metropole ist dann bis zum Frühjahr 2020 Start- und Zielhafen für sieben bzw. 14 Kreuzfahrttage – einmal geht es bis Durban, dann zurück über Kapstadt bis Windhoek. Deutschlands erfolgreichste Kreuzfahrt-Marke etabliert sich damit, übrigens 2020 gefolgt von der Konkurrenz TUI Cruises mit ihrer „Mein Schiff Herz“, erstmals im Schatten des Tafelbergs. Wie die drei Schwestern der selection-Klasse (AIDAcara, AIDAvita und AIDAaura) bietet die mira ausgiebige Aufenthalte und Ausflugsmöglichkeiten in den Top-Häfen, komfortabel bemessene Flächen auf dem Sonnendeck, dazu regional eingefärbte kulinarische Programme und die familiäre Atmosphäre, die mit rund 1200 Passagieren leichter entsteht als auf größeren Einheiten. Noch ein Kreuzfahrtschiff also mit Palma als Starthafen im Winter und als Zielpunkt im Frühjahr? Und das unter kritischer Beobachtung der Klimabewegten Greta-Gemeinde, die es längst auch deutlich hörbar auf Mallorca gibt? Die Freude an Schiffstouren jedenfalls wächst weiter. Von Januar bis August 2019 immerhin landeten bereits 1,8 Millionen Kreuzfahrer auf der Insel. Das waren 9,6 Prozent mehr als im Vorjahreszeitraum.

Beschränkungen im Gespräch

Die Mallorca Zeitung, Kooperationspartner von Mylands, hat in den vergangenen Wochen weitere Aspekte zum Stand der Insel-Diskussion über das Thema Kreuzfahrt zusammengetragen. Aktivisten etwa fordern eine dramatische Beschränkung. Nur noch ein Dickschiff pro Tag solle zugelassen werden. Selbst Branchenfachleute lassen durchklingen, mit einer Begrenzung auf maximal drei schwimmende Hotels täglich könne man sich vielleicht anfreunden.

Allerdings hat Salvador de la Encina, Präsident der spanischen Hafenbehörde, die aufkommende Regulierungsbegeisterung deutlich gedämpft. Nach seiner in der Mallorca Zeitung zitierten Aussage seien staatliche Einschränkungen per Gesetz ausgeschlossen. Lediglich ein Entgegenkommen der Reedereien könne dazu beitragen, die Zahl der Schiffs-Ankünfte und -abfahrten zu begrenzen. In diese Richtung könnte beispielsweise bereits ein Kooperationsabkommen weisen, das AIDA-Chef Felix Eichhorn im Sommer mit dem Bürgermeister des kroatischen Juwels Dubrovnik abgeschlossen hat.

Taxifahrer rechnen auf Kreuzfahrer

Mallorcas Taxiunternehmen haben unterdessen vorgerechnet, dass die viel geschmähten Kreuzfahrtgäste bis zu

70 Prozent der Taxi-Einnahmen auf der Insel verursachen. Wer auf der einen Seite reguliert, muss die Verluste auf der anderen also mit einkalkulieren. Die Tourismusbranche trägt mit einer weiteren Rechnung zusätzlich zur Abkühlung der Gemüter bei. Kreuzfahrtgäste nämlich machen gerade acht Prozent aller Mallorca-Touristen aus.

Wohin die Reise geht

Unabhängig von solchen Debatten haben sich die drei Marktführer der deutschen Kreuzfahrtbranche längst auf eine aufwändige Reise in Richtung Klimaschutz begeben. Mylands fasst die wichtigen Daten zusammen:

HAPAG LLOYD

Der Kreuzfahrtpionier aus Hamburg ist mit sechs Kreuzfahrtschiffen unterwegs, darunter die beiden weltweit Klassenbesten Europa und Europa 2. Vorstandschef Karl J. Pojer hat erst kürzlich eine grundlegende Neuerung in Richtung Klimaschutz angekündigt: Ab Juli 2020 werden alle Kreuzfahrtschiffe unter seiner Marke statt des bisher mit genutzten Schweröls ausschließlich schwefelärmere Marine-Diesel verbrennen. Damit reduziere die Flotte ihre Emissionen insgesamt um 80 Prozent. Allein der Ausstoß von Ruß und Feinstaub werde um 30

”

DIE FREUDE AN
SCHIFFSTOUREN
JEDENFALLS WÄCHST
WEITER. VON JANUAR BIS
AUGUST 2019 IMMERHIN
LANDETEN BEREITS 1,8
MILLIONEN KREUZFAHRER
AUF DER INSEL. DAS WAREN
9,6 PROZENT MEHR ALS IM
VORJAHRESZEITRAUM.”

Die mira auf See - noch eine
Fotomontage // FOTO © AIDA CRUISES



RECHTS: **MS Europa vor den Sychellen**
UNTEN: **Spaß auch für die Kleinen:**
Familienreisen auf der MS Europa
FOTOS © HAPAG LLOYDCRUISES



”
WIR MACHEN EINEN
GROSSEN FEHLER, WENN
WIR DAS REISEN GEGEN
DEN UMWELTSCHUTZ
AUSSPIELEN. ES KOMMT
DARAUF AN, DIE
RICHTIGE BALANCE ZU
FINDEN.“

KARL J. POJER
VORSTANDSCHEF HAPAG LLOYD



Die neue „Mein Schiff1“ von Tui Cruises setzt auf modernste Filter- und Katalysatorentechnik. Die Nachfolge-Generation wird auf LNG-Betrieb ausgerichtet // FOTO © TUI CRUISES

Prozent reduziert. Marinediesel ist deutlich teurer als Schweröl, aber es ermöglicht weitere Verbesserungen, so den Einbau zusätzlicher Filter und Katalysatoren. Pojer mahnte zugleich: „Wir machen einen großen Fehler, wenn wir das Reisen gegen den Umweltschutz ausspielen. Es kommt darauf an, die richtige Balance zu finden.“

TUI CRUISES

Man habe sich seit der Gründung vor zehn Jahren „zur modernsten, umweltfreundlichsten Kreuzfahrtflotte der Welt entwickelt“, schreibt CEO Wybke Meier im Umweltbericht 2018 des Unternehmens. Katalysatoren und Abgasreiniger haben danach auf den jüngsten der bisher sieben Flottenmitglieder, Mein Schiff 1 und 2, den Energieverbrauch auf 40 Prozent der Vergleichswerte für ähnlich große Schiffe gesenkt.

99 Prozent vom Schwefeldioxyd, 75 Prozent der Stickoxyde und 60 Prozent des Partikelaustritts seien reduziert worden. 2024 und 2026 sind Neubauten angekündigt, die ausschließlich mit Flüssigerdgas (LNG) betrieben werden. Zusätzlich sollen alle Schiffe für die Übernahme von Landstrom in Häfen ausgerüstet werden. Allerdings: bisher sind lediglich die Häfen von Hamburg, Oslo und Kristiansand dafür ausgestattet. Mehr sollen folgen.

AIDA CRUISES

Mit jedem Neubau seit 2007 verkündeten die Rostocker zusätzliche Umweltmaßnahmen. Umweltberaterin ist dort Ex-Umweltministerin Monika Griefahn, in gleicher Funktion auch für Costa aktiv. Aktuell bietet man mit der 2018 in Dienst gestellten AIDAnova das überhaupt erste Kreuzfahrtschiff

weltweit, das mit LNG betrieben wird. Allerdings ist die Versorgung mit dem Flüssigerdgas noch wenig ausgebaut. So wird die nova von einem aus Rotterdam entsandten Tankschiff mit neuem Brennstoff versorgt. Gleichwohl trägt die Neuentwicklung seit September 2019 deutlich sichtbar am Heck das von der Bundesregierung verliehene Logo des Blauen Engels für vorbildlichen Umweltschutz. Immerhin wurden die Emissionen von Feinstaub und Schwefeldioxid um fast 100 Prozent reduziert. 2020 wird die AIDA perla zudem als erstes Schiff mit Lithium-Ionen-Batterien für teilweisen Elektro-Betrieb ausgerüstet, 2021 und 2023 sollen zwei weitere LNG-angetriebene Schiffe folgen. Und auch der Betrieb mit Brennstoffzelle ist im Gespräch. AIDA forscht ebenfalls an neuen, sauberen synthetischen Schiffstreibstoffen.



annette görtz
LANGSTR. 78 | WIEDENBRÜCK | 05242.54453

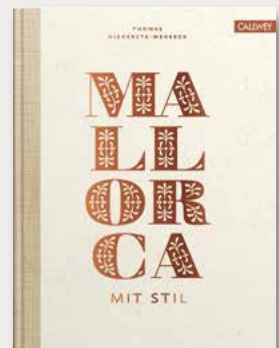
MILIAN
KÖNIGSALLEE 33 | DÜSSELDORF | 0211.329994

HASARDEUR
ALTER STEINWEG 1 | MÜNSTER | 0251.47520

Hetkamp
Einrichten Made und mehr
WESELER STR. 8 | RAESFELD | 02865.60940

ANTWERPEN | BERLIN | DÜSSELDORF | EINDHOVEN
HAMBURG | KEITUM/SYLT | KLEVE | MÜNCHEN | WIEDENBRÜCK

annette görtz



THOMAS NIEDERSTE-WERBECK
MALLORCA MIT STIL
Wohnen und Leben auf der Lieblingsinsel
2019. 192 Seiten, 191 Farbfotos und Zeichnungen
23 x 30 cm, gebunden mit Sonderausstattung
€ [D] 39,95 / € [A] 43,10 / sFr. 53.90
ISBN: 978-3-7667-2384-0

**ICH VERSUCHE
DIE ATMOSPHÄRE ZU
ERSPÜREN, DIE EIN
HAUS VORGIBT."**

Thomas Niederste-Werbeck
AUTOR UND KREATIVDIREKTOR

Wohnen und Leben auf der Lieblingsinsel MALLORCA MIT STIL



VON DAGMAR HAAS-PILWAT

Millionen von Urlaubern verbringen jedes Jahr auf Mallorca ihre Ferien. Die schönste Zeit des Jahres erleben sie als Familie, Paar, mit Freunden oder alleine. Und wenn der Tag des Abschieds gekommen ist, leben viel auch nach meinem Moto: „Nach Mallorca ist vor Mallorca!“ Und einigen von ihnen stellt sich irgendwann die Frage: Warum nicht immer auf der Insel bleiben und sich ein Zuhause auf der Insel schaffen.

So ging es auch dem Autor und Kreativdirektor deutscher Zeitschriften wie Architektur & Wohnen, Salon, Häuser oder Dogs, Thomas Niederste-Werbeck. Seit er als 14-Jähriger mit seinen Eltern zum ersten Mal in Deià war, hat er die Insel zu seinem Sehnsuchtsort erkoren. Jahre später hat er dann nach monateweisem Probewohnen beschlossen, auf die Insel zu ziehen.

„Per Zufall habe ich mein Sehnsuchts Haus gefunden“, erzählt er. „Es ist wie für mich gemacht: alte Materialien und klare Architektur, pur und modern, trotzdem traditionell und natürlich. Es passte und durfte genau so bleiben, wie es war: Meine Oase, von alten Steineichen umgeben, strahlt eine besondere Wärme und Energie aus, von der ich lange nur geträumt habe.“ Von Wohnungen voller Wärme berichtet der Autor auch in seinem Buch „Mallorca mit Stil“. So stellt er nicht nur seine eigene Bleibe vor, sondern auch zehn andere außergewöhnliche Häuser und deren Besitzer, die mit ihren unterschiedlichen Stilen, Materialien und Interpretationen den Lebensräumen eine ganz besondere Atmosphäre verliehen haben. Sie alle haben eines gemeinsam: die Liebe zur Insel Mallorca.

Thomas Niederste-Werbeck hat drei Jahre lang vergeblich gesucht und am Ende hat das Haus im Nordosten nahe Artà ihn gefunden. Er ist gekommen, um zu bleiben. So wie Bewohner des Hauses Ca'n Busquera in Sóller. Gelegen in einer engen Straße vermutet man

von außen nicht den weitläufigen Garten, der mit Swimmingpool und Outdoor-Wohnbereich hinter dem Haus liegt. Eine Oase der Ruhe mit grandiosem Blick auf das hochragende Tramuntana-Gebirge. Im Haus wurden bei der Renovierung Ursprüngliches erhalten, wie die steinernen Antrittsstufen mit ihren traditionellen mallorquinischen Fliesen. Ein weiteres Anwesen steht hoch oben auf einem terrassierten Hang in Deià - das Haus Ca'n Cardell mit einer altherwürdigen Vergangenheit, das unlängst eine Verjüngungskur erhalten hat. Das Wohnzimmer wurde im Zuge der Renovierung komplett umgestaltet und mit vielen Möbel- und Dekostücken von der Insel ausgestattet. Eines der Highlights ist die Terrasse, eingefasst mit einem Geländer aus mallorquinischem Olivenholz und dem Blick auf das Meer.

Thomas Niederste-Werbeck ergänzt die unterschiedlichen Wohn-Strecken mit Geheimtipps rund um Essen, Einrichten und Erleben auf der Insel Mallorca, was das Buch zu einem Interior- und Living-Guide macht.





⬆️ **Theo Lohmann ist der
Einrichtungs-Experte.**
FOTOS © LOMANN'S INTERIOR



**WIR SIND BEI DER
AUSLIEFERUNG DABEI,
RÜCKEN KISSEN UND
TEPPICHE GERADE,
ARRANGIEREN VASEN IN
REGALEN UND SKULPTUREN
AUF DER ANRICHT. WIR
ÜBERGEBEN SOZUSAGEN
LÖFFELFERTIG."**



LOMANN'S INTERIOR



Wohncollagen mit zeitlosem
Wohlfühlfaktor



VON DAGMAR HAAS-PILWAT

**Ob Dichter, Denker oder Dax-Manager. Ob neureich oder
verschwiegen – mehr als 40.000 Deutsche, Österreicher
und Schweizer haben einen Zweit- oder Nebenwohnsitz
auf Mallorca. Und alle diese Räume wollen gestaltet und
engerichtet sein. Und da ist einer wie Theo Lohmann
gefragt. Zusammen mit seinem Partner Bastian Olzewski
richtet er Penthäuser, Lofts und Villen, Fincas und
Friesenhäuser in ganz Europa ein – von Mallorca bis Sylt,
von Dortmund bis Düsseldorf. Gemeinsam betreiben
die Geschäftspartner seit fünf Jahren im Stilwerk das
Unternehmen „lomann's interior!“.**

Auf 1300 Quadratmeter Ausstellungsfläche stehen dort zeit-
lose Klassiker von Knoll International und Freifrau, von Edra
oder Janua, ClassiCon, Foscari, Flos oder Moooi gepaart
mit individualistischen Newcomern. Es ist eine ausgewogene
Kombination aus den großen Marken und den spannenden,
kleinen, die die Einrichtungsspezialisten gerne unterstützen
möchten. Die Formen sind zumeist ungewöhnlich ausladend
und zum Teil in extravaganten Farbtönen wie Viola, Curry
oder in apertem Grün.

Aber es geht um viel mehr, als nur darum das passende
Lieblingsstück für die persönliche Wohncollage zu finden.
Theo Lohmann, der Mann, der Architektur und Jura studiert
hat, um dann eine Schreinerlehre zu machen und Einrichter
zu werden, entwirft nicht nur Sofas und Sessel, Besteck und
Geschirr, Bücherregale und Fellocker, sondern er inszeniert
Wohnwelten. „Bei uns steht die ganzheitliche Planung von
Haus und Wohnung im Vordergrund“, heißt es. „Wir zeigen
keine Einzelmöbel, sondern Ideen, bei uns wird Wohnen le-

bendig. Auch wer keine Ahnung von Möbeln hat, kommt klar“. Mit kreativen Kombinationen und einem besonderen Gespür für beeindruckende Interieurs haben Theo Lohmann und Bastian Olzewski mit ihrem Team einen ganz eigenen Stil entwickelt, der lässig und zeitlos modern daherkommt. „Wir nennen ihn die lomann's Optik und kreieren bleibende Trends mit Wohlfühlcharakter“, so die Experten.

Lag vor zehn Jahren noch das Möbelverkaufen im Fokus, geht es heute um ganzheitliche Planung. „Unsere Kunden wollen kein Null-Acht-Fünfzehn-Einrichtung, sie wollen auf sie zugeschnittene Gestaltung und Wohnen nach ihren ganz eigenen Vorstellungen“, erklärt Lohmann. Er hat eindeutig ein Händchen für Gestaltung, Design und Kunst. Einrichten einmal anders – das ist sein Motto. „Wir stehen für extrem individuelle Einrichtungskonzepte, die in jedem Detail auf die Bedürfnisse unserer Kunden und die räumlichen Gegebenheiten abgestimmt sind.“ Vom ersten Gespräch bis zur kompletten Planung, vom Entwurf bis zu den Collagen und Moodboards mit Farb- und Stoffmustern, von Sonderanfertigungen bis zum maßgeschneiderten Mobiliar, der passenden Tapete und Wandfarbe kümmern sich die Düsseldorfer.

Mit dem Credo „Keine Kompromisse bei der Qualität“ wird stets die Lösung gefunden, die nicht nur optimal für die jeweiligen Räume ist, sondern mit welcher sich der Kunde persönlich identifizieren kann. „Dabei spielt es keine Rolle, ob es sich um den privaten oder geschäftlichen Bereich handelt“, erklärt Olzewski. Geplant wird im Showroom und beim Auftraggeber vor Ort. Immer im direkten Kontakt auch mit allen Gewerken, die in die Planung involviert sind. Eine eigene Logistikfirma übernimmt sämtliche Lieferungen – keine Frage auch nach Mallorca oder Sylt. „Wir sind bei der



Auslieferung dabei, rücken Kissen und Teppiche gerade, arrangieren Vasen in Regalen und Skulpturen auf der Anrichte. Wir übergeben sozusagen löffelfertig“, sagt Lohmann

Macht es denn einen Unterschied, ob sie Wohnwelten beispielsweise für Orte wie Palma oder Kampen realisieren? „Ja, auf jeden Fall“, heißt es. „Für den Süden eignen sich kältere Materialien. Statt Parkett eher Stein für den Fußboden. Bei den Stoffen empfiehlt sich Leinen und die Farben sollten generell heller – passend zum türkisfarbenen Meer sein. Für Sylt planen die Einrichter gerne mit dickeren, woli-

gen Stoffen, damit es in den eigenen vier Wänden „wärmer und muckeliger“ wird.

„Doch unabhängig vom Ort ist eine Einrichtung dann perfekt, wenn jeder das Konzept auf den ersten Blick mit dem Stil, der Persönlichkeit des Kunden identifizieren kann“, sagen die Düsseldorfer Profis. Eine Idee aus einem Magazin sei schön, gehe allerdings oft am Charakter, den Bedürfnissen und den jeweiligen Gegebenheiten vorbei. Mensch und Raum – das sind die Antriebsfedern. Zwischen den beiden spinnen Lohmann und sein Team die Fäden. „Wir geben uns Mühe, für unsere

Kunden immer wieder etwas Neues zu erschaffen und unsere Handschrift zu entwickeln.“ Wichtig sei die gekonnte Zusammenarbeit von Handwerk und Design, die Kombination unterschiedlicher Stile, Farben und Formen. Das Design des Gebäudes oder der Wohnung mit einzubeziehen und es mit der eigenen Ästhetik zu vermischen – das ist die Kunst.

**Natürlich haben Theo Lohmann und
Bastian Olzewski auch ein paar Einrichtungs-
tipps parat:**

MUT ZUR GRÖSSE

Nichts ist schlimmer, als wenn beispielsweise ein Sofa zu klein ist und verloren im Raum steht. Auf die richtigen Proportionen kommt es an.

MUT ZUR FARBE AUCH AN DEN WÄNDEN

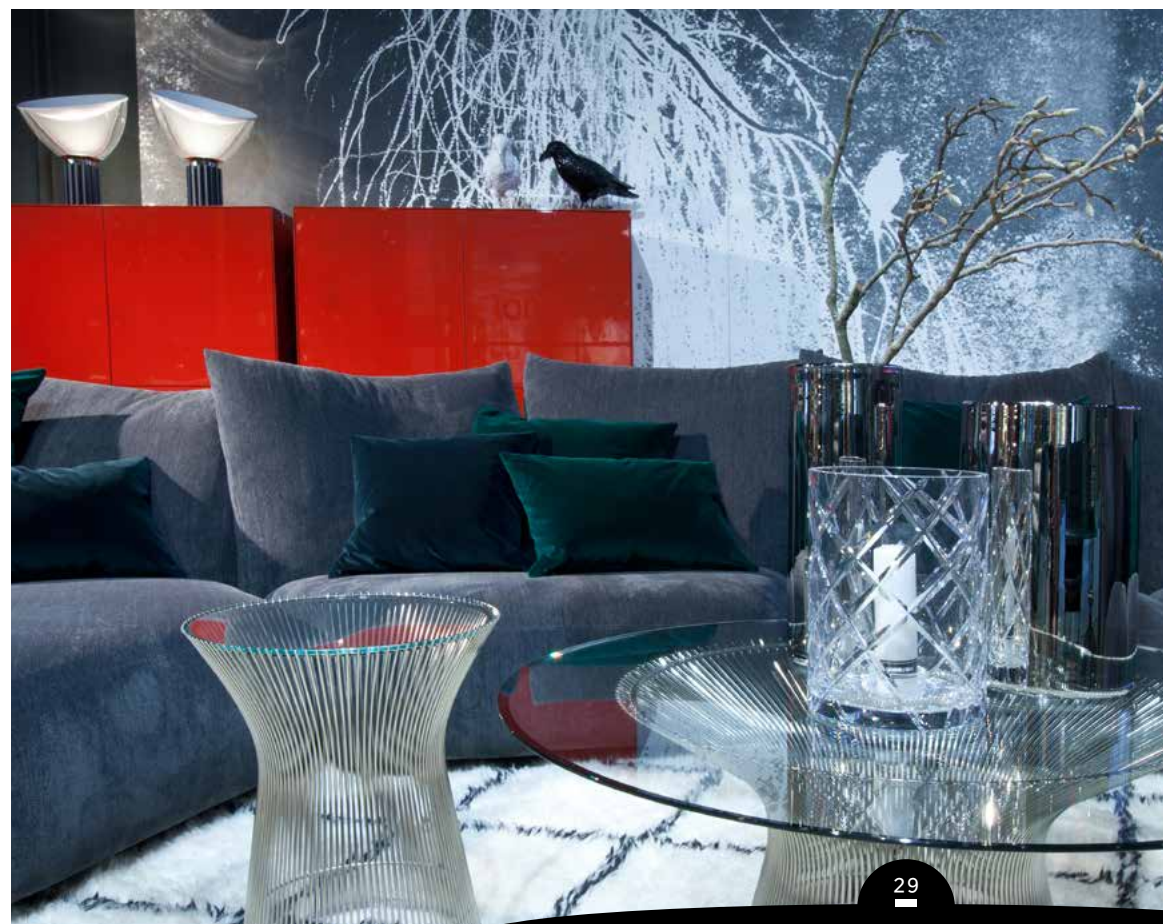
Beim Mobiliar ruhig auf Orange- oder Viola-Akzente setzen.

MUT ZUM STOFF

Jeder Raum braucht Textil – erst so wird Wohnen wohnlich.

MUT, AUF SICH UND NICHT AUF ANDERE ZU HÖREN

Beim Einrichten spielt das Bauchgefühl eine große Rolle und weniger der neueste Trend. Die eigenen vier Wände sind doch kein Katalog.





© MARCOPOLLO ÜBER FASHION ID.DE



© SEMPERLEI



© SEMPERLEI

WINTER LIEBLINGE

von DAGMAR HAAS-PILWAT

» Jedes halbe Jahr fasst das Farbinstitut Pantone die Trendfarben der Saison in seinem „Fashion Color Report“ zusammen. Für die Mode im Winter 2019/2020 bedeutet dies: Kräftiges Rot und Orange bleiben in vielen Schattierungen erhalten und Pink, Gelb sowie Lila lassen Wintertristesse erst gar nicht aufkommen. Für die nötige Ruhe in all dem Fashion-Farbenmeer sorgen Off-White- und Brauntöne sowie Grün, Blau und Grau. Rot ist eine der unbestrittenen Trendfarben von feurigem „Chili Pepper“ bis zu pikantem Cranberry- und exotischem Feigenrot. Als „abenteuerlustig“ beschreibt Pantone den starken, kräftigen Bordeaux-Ton „Biking Red“, der Farbe in jede Garderobe bringt, ohne dabei zu knallig zu wirken. Zwischen Rosa, Rot und Orange bringen „Crème de Pêche“, „Peach Pink“ und „Crabapple“ Wärme und Behaglichkeit in die dunkle Jahreszeit. Besonders edel wirkt Dunkelbraun von Kopf bis Fuß oder in Kombination zu Off-White, Rosa und Beigetönen. Die Gute-Laune-Farbe Pink vertreibt in der dunklen Jahreszeit jeden Anflug von Wintertristesse.



© IRIS VON ARNIM



© IRIS VON ARNIM



© COS



© IRIS VON ARNIM



© UNÜTZER

Immer einen Schritt voraus

» Seventies Vibes Kniehoh Stiefel im 70er Look sind perfekt, um Flatterkleider in eine Sommerverlängerung zu begleiten. Zugegeben, zum Wandern sind Booties nicht unbedingt gedacht, dafür flanieren wir darin stylisch vorneweg. Am schönsten zu schmalen Hosen, Culottes, Kleidern oder Röcken. In derben Punk-Boots lässt sich dank dicker Profilschle durch die Gegend stapfen.

Ideen für Weihnachtsgeschenke

» Vorfreude ist bekanntlich die schönste Freude und dazu zählt auch Spaß, die Liebsten mit kleinen Geschenken zu überraschen. Wie wäre es mit einem Satz neuer Kissen. Der Designer Raf Simons hat für Kvadrat eine Kollektion entworfen, die sich je nach Größe für Sofas, Betten und Boden eignet. Der von David Chipperfield für Alessi gestaltete Espressokocher „Moka“ ist um eine Version für neun Tassen erweitert worden. Das Modell ist auch für Induktionsherde geeignet und ist mit zwei Filtern zur Zubereitung von klassischem Espresso oder Americano zu haben. Die Kumo Tischlampenserie schwebt über der Tischlandschaft. Das hat seine Liebe zum Handwerk entfaltet und ehrliche Silhouetten gebracht. Jedes der vom Designstudio no-made gestaltete Stück ist aus gefrostetem und farbigem, mundgeblasenem Glas entstanden. Die Basis ist aus Kalkstein gefertigt



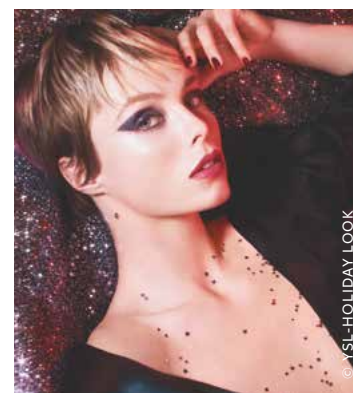
© KVADRAT-RAF SIMONS



© ALESSI



© PULPO-KUMO



© YSL-HOLIDAY LOOK

Es glitzert und funkelt

» Zum Höhepunkt des Jahres präsentiert Yves Saint Laurent - YSL Beauty den neuen Holiday Look „High on Stars“. Die Kollektion umfasst coole, glamouröse Make-Up-Produkte und bietet sich mit ihrem exklusiven, sternengeschmückten Design für das Xmas-Dinner, die Silvester-Party oder als bezaubernde Geschenkidee zum Fest an. Auch Dior zündet ein Beauty-Feuerwerk: Um diese besondere Zeit des Jahres zu feiern, ließ sich Peter Philips, Creative- und Image-Director für Dior Make-up tatsächlich von Feuerwerken inspirieren und entwickelt die „Happy 2020“-Kollektion. Passend zur Saison schimmert das Gold neben Fuchsia-Pink, Grün- und Gelbtönen, kombiniert zu Abend-Looks, die sich von der Masse abheben.



© DIOR



© BOUCHERON COLLECTION



© VAN CLEEF & ARPELS



© VERSACE

© GUCCI / DOUGLAS.DE



Besinnliche Momente

» Dufte nach Bratapfel oder Weihnachtsgebäck durchziehen die Räume, während das sanfte Schimmern von Kerzenlicht zu besinnlichen Momenten in gemütlicher Atmosphäre einlädt. Kerzen schaffen stimmungsvolle Vorfreude – nie war die Adventszeit schöner! Aus der Weihnachtszeit sind sie kaum wegzudenken – leckere Lebkuchen gibt es seit Jahrhunderten. Die Erinnerung an ihren würzigen Duft und die typischen Motive der Lebkuchenplätzchen versetzt so manchen zurück in die Kindheit: verlockende Weihnachtsmärkte, Lebkuchenhäuschen und gemütliche Stunden im Kreise der Familie. Als Hommage an diese Zeit gibt es Stumpenkerzen mit Lebkuchensymbolen. Gemeinsam Plätzchen



© ENGELS KERZEN

backen, Geschenke basteln und das Haus in weihnachtlicher Stimmung dekorieren – die Vorfreude auf das schönste Fest des Jahres bringt Kinderaugen zum Leuchten! Ganz besonders, wenn die Kerzen mit charmanten Rentier-Motiven für heitere Stimmung sorgen. Ob träumend, singend oder tanzend, die verspielten Rentier-Designs versüßen das gespannte Warten auf das Weihnachtsfest.

Klassisch: Weihnachts-Set in Burgunder mit goldenem Siebdruck. Obwohl das Set aus vier Kerzen rustikale Geborgenheit ausstrahlt, passt es dank seiner edlen Typographie in Gold auch auf eine festlich gedeckte Tafel.



100 Jahre Bauhaus

» Vor 100 Jahren wurde das Bauhaus gegründet. Es ging dabei nicht nur um Design und Architektur, sondern um alle Lebensbereiche. In zahlreichen Varianten wird diese Formensprache 2019 neu aufgelegt – auch Accessoires wie Modeschmuck.

Festliche Parfümkunst

» Nun schleicht sich doch ganz langsam der Herbst herein – und automatisch sehnen wir uns nach kuscheligen Kleidungsstücken und warmen Aromen. Nach Nuancen, die uns mit Wohligkeit umhüllen und uns mit einem Gefühl von Cosyness umschmeicheln. Wenn die Tage kürzer werden, verströmen Düfte eine besonders wohlige Stimmung: Boucheron hat sich bei der Kreation von Patchouli d'Angkor von der mystischen Stimmung der Jahrtausende alten Tempel und dem über dieser exotischen Region wogenden Duft von Patchouli inspirieren lassen. Van Cleef & Arpels inszenierte für seine Collection Extraordinaire mit Rose Rouge ein wundervoll elegantes Parfum, in dessen Mittelpunkt die edelste aller Blumen steht: die Rose! Gucci schlägt mit „The Luxury Collection – The Alchemist's Garden“ eine neues Kapitel auf. „Unsere Vision war es, mit zentralen Aromen der Parfümkunst, wie Essenzen von Blumen und dem Duft grüner Pflanzen, Atmosphären zu kreieren, die mit Erinnerungen in Verbindung stehen. Ein Parfum kann uns auf alchemistische Weise an einen anderen Ort zurückversetzen, indem es Emotionen hervorruft, die dem Menschen unglaublich wichtig sind“, so Gucci Creative Director Alessandro Michele. Entstanden ist eine Kollektion aus sieben Eaux de Parfum, vier Ölen, drei Acque Profumate und einer Kerze. Alberto Morillas komponierte die Düfte, die reine, natürliche Pflanzen und Blüten mit modernen Molekülen verschmelzen lassen (in Deutschland erhältlich in ausgewählten Douglas-Stores und auf douglas.de). Versace lässt mit einer umwerfend luxuriösen Duft-Kollektion aus sechs Kreationen – der Atelier Versace Fragrance Collection – das Jahr 2019 voller Glanz ausklingen. Die luxuriösen Flakons faszinieren mit Details, die nur durch exzellente Handwerkskunst möglich ist (exklusiv nur in den Versace Boutiquen erhältlich).



DICHTER UND DENKER

MALLORCAS KREATIVE
ANZIEHUNGSKRAFT



von DAGMAR HAAS-PILWAT

„Mallorca scheint eine magische Wirkung auf Prominente aus dem Showbusiness wie Peter Maffay oder Uwe Ochsenknecht zu haben, aber ebenso auf Denker, Dichter, Dax-Vorstände. Während auf der einen Seite der Massentourismus blüht, sehnen sich andere nach dem unverfälschten, bodenständigen Leben auf der Insel.“

Unter den mehr als 80 000 Menschen mit einem Zweitwohnsitz auf Mallorca sind der Arzt und Buchautor Dietrich Grönemeyer („Die Bucht von Sóller mit ihren duftenden Orangenhainen hat es mir besonders angetan.“), der Bestseller-Autor Jeffrey Archer (sein Anwesen steht am Rande der Klippen nahe Cala Pi) und Rebecca Gablé.

Die Bestsellerautorin aus Mönchengladbach, die inzwischen zwölf Mittelalterromane geschrieben hat und von einem Millionenpublikum gelesen wird, hat Anfang 2000 bei einem ihrer raren Pauschalurlaube gemeinsam mit ihrem Mann den Sehnsuchtsort entdeckt. „Unser Hotel war derart schrecklich, dass wir geflüchtet sind, ein Auto gemietet haben und zwei Wochen kreuz und quer auf der Insel unterwegs waren.“ Aus dem einen Aufenthalt wurden ganz viele, erst recht, als sie mit eigenem Boot das Eiland mit seinen herrlichen, einsamen Buchten auch noch vom Meer erkundeten.

In der Nähe von Santanyi hat sich das Paar niedergelassen, pendelt mehrmals im Jahr zwischen Mönchengladbach-Wickrath und Palma. Gablé schwärmt von der Freundlichkeit der Insulaner, der vielfältigen Landschaft mit der roten Erde, den Mandelbäumen, den unzähligen Calas (Buchten) und den Bergen. „Es ist jedes Mal so, als ob man in eine andere Welt eintaucht“, sagt sie. „Die mallorquinische Lebenslust, das Licht, die Atmosphäre und die mediterrane Gelassenheit wirken sich positiv aufs Gemüt aus. Zudem ist das Angebot an Restaurants immens und das Essen köstlich, es „wirkt sich gern auf die Hüften aus“. Der Alltag ist auf der Insel sehr viel ruhiger, entspannter als in Deutschland.“

Dabei arbeitet sie – diszipliniert wie sie ist – auch im Haus nahe Santanyi und schreibt ihre „dicken

OFT KLAPPT DAS
SCHREIBEN AUF
DER INSEL SOGAR
BESSER, ICH BIN VIEL
INSPIRIERTER“.

REBECCA GABLÉ
FOTO © OLIVIER FAVRE

Inspirierende Kulisse für
Literatur: Innenhof in Santanyi
FOTO © ADOBE STOCK



Warum Sie bei uns in den besten Händen sind?

WEIL WIR MEHR SIND.



Dr. Abramowski, M. Sc.

Dr. Gerckens, M. Sc.

Dr. Langer, M. Sc.

Dr. Günther, Oralchirurg

Über
2.000
erfolgreich versorgte
Zahnimplantate
pro Jahr!


**DENTALZENTRUM
ESSEN**

Wir haben uns vergrößert: Neben Praxis und Zahnklinik betreiben wir ein Dentallabor, das DVT-Zentrum, ein Fortbildungsinstitut und zukünftig auch einen eigenen Dentalshop. Damit unsere Patient*innen rundum versorgt sind.

dentalzentrum-essen.de

»
Herrliche Landschaft und
idealer Rückzugsraum: Bucht
in Santanyi // FOTO © ADOBE STOCK

„
ES IST JEDES MAL
SO, ALS OB MAN IN
EINE ANDERE WELT
EINTAUCHT“.

REBECCA GABLÉ

**Gewinnen Sie
diesen Bestseller!**



Es geht um ein
einziges Wort.
Erraten Sie die
real existierende
britische Grafschaft, in der die Autorin
Rebecca Gablé ihre Bestseller um die
„Warringtons“ spielen lässt – und schon
nehmen Sie teil an unserer Buch-
Verlosung noch vor Adventsbeginn!

Fünf richtige Einsendungen werden
ausgelost, deren Absender dann eintauchen
dürfen in die sagenhafte mittelalterliche Welt
der damaligen britischen Klassengesellschaft.
Und so kommen Sie an die „Teufelskrone“,
den aktuellen Bestseller der Autorin Rebecca
Gablé, erschienen bei Lübbe:

Schreiben Sie bis zum 18. November
2019 eine eMail unter dem Stichwort
„Teufelskrone“ an info@myilands.de,
nennen Sie den Namen der gesuchten
Grafschaft und geben uns Ihre
Kontaktdaten.

Die Auslosung findet unter Ausschluss des
Rechtsweges statt – und die fünf Gewinner
erhalten ihr Buchexemplar noch im
November. Viel Glück!



My
ILANDS
LITERATUR

Schinken“ meist über die Gesell-
schaft in England und deren eigen-
willige Helden. Die historischen,
bis zu 1000 Seiten starken Bände
handeln vom Erlaucht-Sein, von
Freud und Leid der feinen Gesell-
schaft, von Liebe und Tod, Irrungen
und Wirrungen. So wie das neue
Buch „Die Teufelskrone“, das nach
Erscheinen vor wenigen Wochen
auf Anhieb auf Platz 1 der Spiegel-
Bestsellerliste landete. Der neue
Band ist Teil der Warrington-Saga,
jenes Geschlecht, das eine der er-
folgreichsten Schriftstellerinnen
Deutschlands erfand, um histori-
sche Begebenheiten und Figuren
einzufärben.

Und wenn es um das Mittelalter
geht, macht der studierten Medi-
ävistin kaum einer etwas vor. Sie

fühlt sich im englischen Mittelalter
wohl – insbesondere in Waringham,
dem von ihr erfundenen Städtchen
in der südöstlichen Grafschaft Kent.
„Da habe ich meine eigene kleine
Welt kreiert, aber mir ist es wichtig,
dass sich die Leser auf das gezeich-
nete Bild verlassen können“, sagt
sie. Bei aller künstlerischen Freiheit
legt sie Wert darauf, dass die Eckda-
ten stimmen. „Wo immer etwas be-
legt ist, verändere ich nichts.“ Ihre
Fans sind ohnehin der Meinung: Sie
schreibt über englische Geschichte
so spannend, dass man das Gefühl
hat, mittendrin zu sein.“ „Oft klappt das Schreiben auf der
Insel sogar besser, ich bin viel
inspirierter“, sagt sie. In ihrem
mallorquinischen Zuhause arbeitet
sie je nach Wetter und Sonnenstand
an den verschiedensten Plätzen
in Haus und Garten. Das macht
es erforderlich, sich mit den Ar-
beitsutensilien auf das notwendige
Minimum zu beschränken, darum
wandert außer dem Laptop nur die
Kaffeetasse mit. Und stets dabei hat
sie ihren „Lumpensammler“, wie sie
die Textdatei voller Ideen für neue
Romane nennt. Ihre Autoren-Karri-

ere hat Rebecca Gablé, die eigent-
lich Ingrid Krane-Müschen heißt,
vor 25 Jahren zwar mit Krimis
gestartet, aber der „Knoten ist ge-
platzt“, als „Das Lächeln der Fortu-
na“ auf den Bestsellerlisten landete
und der Durchbruch geschafft war.

Das Mittelalter ist seitdem zwei-
felsohne ihre große Leidenschaft.
Es biete eine solche Fülle an Stoff,
für das „ein Schriftstellerleben
nicht ausreicht“. Vor allem das 14.
Jahrhundert hat es ihr angetan.
„Es hatte mehr Glanz (den Höhe-
punkt der höfischen Kultur und des
Rittertums) und mehr Elend (den
Schwarzen Tod, der etwa die Hälfte
der Bevölkerung Europas aus-
löschte) als jede andere Zeit. Und
dieses Spannungsfeld ist ein idealer
Nährboden für einen Roman. König
Edward III. und sein Sohn John of
Gaunt, Duke of Lancaster, waren
die prägenden politischen Akteure
dieses Jahrhunderts und sind meine
historischen Lieblinge. Obendrein
war England in dieser Epoche ver-
blüffend tolerant“, so hat sie es in
einem ihrer Interviews beschrieben.
Während die Weihnachten mit der
Familie in Mönchengladbach feiert,
läutet sie das neue Jahr 2020 auf
Mallorca ein. Und der nächste Ro-
man ist dann bereits in Arbeit.



**Kraft der Farben: Mandelblüte
auf Mallorca** // FOTO © ADOBE STOCK



Das Land, wo der *Zitrus blüht*

ORANGEN, ZITRONEN, LIMETTEN:
SAFTIGE ZITRUSBOMBEN AUS DEM TAL VON SÓLLER

**Versteckt zwischen den Gipfeln des Welt-Kultur-
Erbes der Tramuntana-Berge liegt, erreichbar nur
durch tiefe Tunnel, das kleine, lebendige Städt-
chen Sóller.**

Sonne, Strand und stille Bergpfade

Von Palmen gesäumte Strände, stille, friedvolle Oli-
venhaine an den Berghängen, intaktes Kleinstadtleben
mit traditionellem Handwerk und beeindruckende
Jugendstil-Architektur machen Sóller zu einem der
schönsten Orte auf Mallorca. Von der Natur reich
beschenkt erwarten lokale Gaumenfreuden den Besu-
cher in dem Tal. Neben Olivenöl und Mandeln sind ganz
besonders die Zitrusfrüchte in dem berühmten “Vall
dels Tarongers” ein Geschenk für alle Sinne.

Reich an Zitrus & Co.

Ab Oktober wird die saftig-grüne Naturlandschaft mit
gelb und orange leuchtenden Tupfen versehen: der
Sommer verabschiedet sich mit süssen Clementinen,

und dann werden nach und nach, zum Herbst und
Winter hin, immer mehr reife Zitronen, Grapefruits und
Granatäpfel von Hand geerntet. Die **erste Orange der
Saison, die Navelina**, wird jetzt geerntet. Sie ist fruch-
tig mit einem ausgewogenen Zucker-Säure Verhältnis.

Mit dem Orangenexpress durch die Berge

Ursprünglich wurden die Früchte per Schiff über den
Hafen Port de Sóller nach Südfrankreich exportiert.
Dann übernahm der „Orangenexpress“, der Zug zwi-
schen Sóller und der Hauptstadt Palma, ein Relikt der
Zug-Zeitgeschichte, den Transport der süssen Früchte
für die restlichen Inselbewohner. Durch unzählige Tun-
nel unter den Tramuntana-Bergen hindurch, fährt der
Zug so nah an den Orangen- und Zitronengärten vorbei,
dass manch ein mutiger Passagier versucht sein könnte,
während der Fahrt eine der aromatisch duftenden
Früchte zu stibitzen. Doch dieser Gefahr braucht sich
kein Zitrus-Fan mehr auszusetzen: Fet a Sóller ver-
schickt diese aromatischen Früchte nach ganz Europa.

**NATURBELASSEN, DA
SCHMECKT AUCH DIE SCHALE!**



LIMETTE
aromatisch süß-sauer als
Limetten-Wasser, Salatwürze oder
Schalenabrieb im Joghurt oder Quark

GRANATAPFEL
knackige, rosa Kernchen
roh für Salat und Sosse

ZITRONE
noch richtig Zitronen-sauer
voller positiver Eigenschaften

CLEMENTINE
süß und kaum Kerne
frisch für zwischendurch

ORANGE
die Lieblings-Vitamin-Bombe
ausgewogen süß-sauer

POMELO
löffelt sich gut zum Frühstück
saftig und ganz leicht bitter

BITTERORANGE
nicht nur für Marmelade
auch zu Fisch oder Fleisch

Die fruchtige Geschenk-Idee
für Herbst und Winter:

Ein Orangen-Abo von Fet a Sóller



Gesund leben. Mediterran essen. Frisch aus Mallorca.



Fet a Sóller, der Online-Shop für mediterrane Lebensmittel frisch aus
Mallorca, versendet naturbelassene Zitrusfrüchte ohne Wachs und ohne
Konservierungsstoffe und andere mediterrane Delikatessen
wie z.B. kaltgepresstes Olivenöl, Wein, Käse- und Wurstwaren, Bio-Mandeln,
Süssigkeiten und sogar herrlich fruchtige Eiscreme.

Läden auf Mallorca

Sóller	Plaza del Mercado
Port de Sóller	Marina
Palma	Plaza Cort

Von zuhause auf Mallorca einkaufen:
www.Fet a Soller.com



FOTOS © MWLANDS

GASTRONOMISCHE HÖHEPUNKTE

Mallorca (neu) genießen

**Bahia Mediterraneo – Köstliche Zeitreise
ins letzte Jahrhundert**



VON TORSTEN STIEGEMANN

Sie mögen die Atmosphäre der guten alten Grand Hotels? Also Kellner in Livree, meterhohe Räume im Art-Deco-Stil, kunstvoll mit Ornamenten verziert, Stilikonen aus den 30er Jahren des letzten Jahrhunderts? Dann schauen Sie mal hinein ins Bahia Mediterraneo: Man fühlt sich zwischen Wiener Cafehaus, Belle Epoque und dem Grand Plaza in New York, aber nicht wie in einem Restaurant am Paseo Maritimo in Palma der Mallorca.

Wäre nicht die Terrasse mit Blick über den Hafen auf die hell erstrahlte Katherale - man könnte den Standort beinahe vergessen. Das Bahia Mediterraneo ist atemberaubend, betörend und zugleich behaglich. Den Abend beginnen sollte man in der stylischen und gut sortierten Bar. Eine große Auswahl an Champagner und sehr gut servierten Cocktails erwarten den Gast, ehe man zu den

perfekt eingedeckten Tischen geführt wird. Reservieren Sie sich einen Tisch direkt vor der Terrasse. Eindrucksvolle Ausblicke erwarten Sie. Besonders zur jetzt beginnenden Winter- und Weihnachtszeit schmückt sich das Restaurant speziell heraus.

Die Speisekarten bietet sowohl eine exellente Fleisch- wie auch Fischauswahl. Wir besuchten das Restaurant schon mehrfach und testeten sowohl zu zweit als auch in einer größeren Gruppe. Für Ihren Premierenbesuch empfehlen wir das sharing-style-menü für € 65,-. Hier zeigt die Küche eine breite Palette ihres Könnens. Ein große Auswahl an Vorspeisen, sowie Fisch und Fleischgerichte und zum Abschluss ein Pottpourri an Desserts. Das Angebot ist reichhaltig, qualitativ hochwertig und bietet eine



wirklich gute Gelegenheit sich an verschiedenen Produkten zu testen. Alle Speisen werden in die Mitte des Tisches platziert, damit jeder Gast sich an allen Platten bedienen kann. Fachgespräche über die Garstufen, die exzellenten und raffinierten Saucen und Kombinationen der Speisen sind vorprogrammiert.

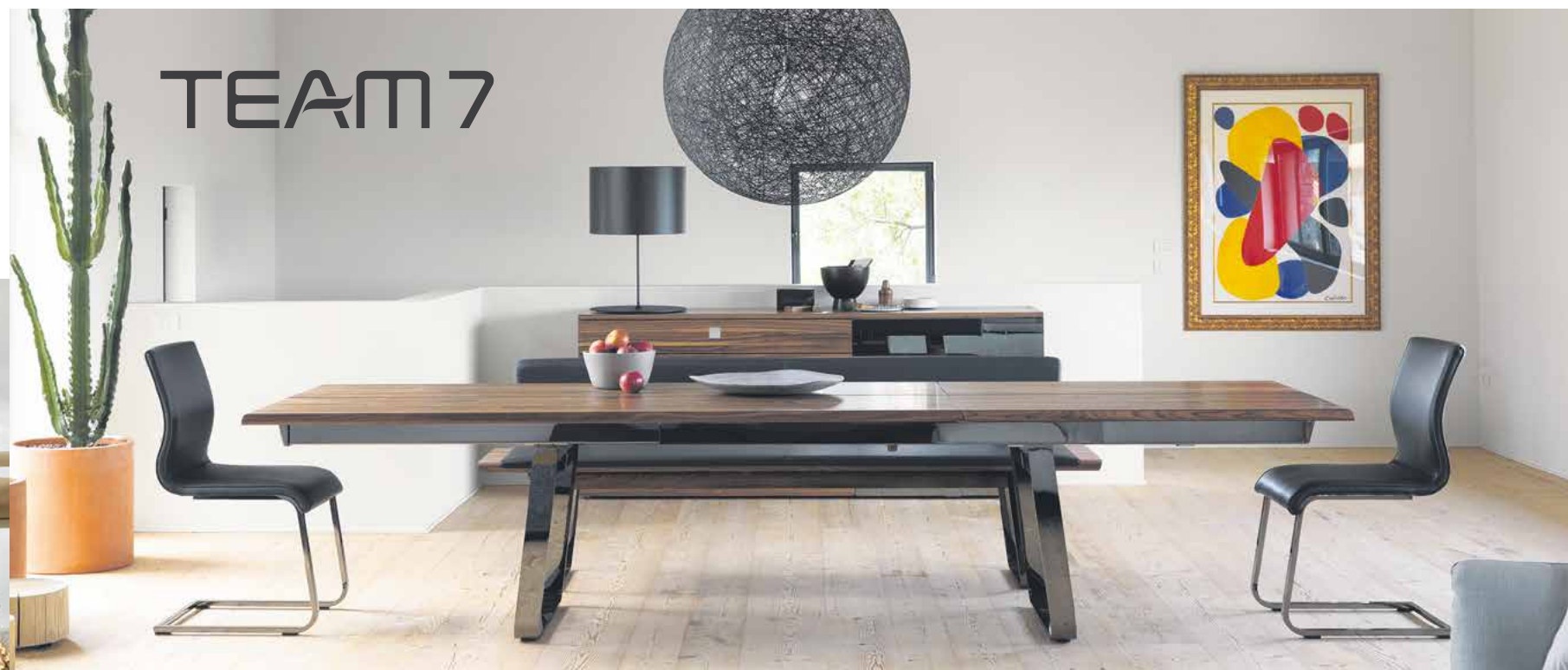


Die Weinauswahl ist angemessen und bietet Hochwertiges aus Frankreich und Spanien. Bei unserem letzten Besuch teilten wir uns zu viert die Vorspeisen und wählten als Hauptspeise den Wolfsbarsch bzw. ein Tomahawk Steak. Der Fisch wurde filetiert und war auf den Punkt zubereitet, ebenfalls punktgenau das Steak. Die Qualität war so gut, dass man auf die dazu gereichten Saucen verzichten konnte. Beide Gerichte waren fein abgestimmt. Zum Fleisch haben wir die fabelhaften Trüffel-Pommes

bestellt. Einmal in Genießerstimmung, bestellten wir eine Nachspeisenvariation. Unbedingt probieren müssen Sie den Kaiserschmarrn. Ja, auch diesen erwartet man eher auf einer österreichischen Berghütte als in Mallorcas Metropole. Allerdings erhält man den Schmarrn dort nicht besser als hier. Für die kulinarische Hochstimmung zuständig ist Klaus Brunmayr. Er ist Teil der Zhero Gruppe, hat früher bei führenden Sterneköchen gearbeitet,

das Tristan verantwortet und er erarbeitet Gastrokonzepte der Lucy Wang Restaurants auf Mallorca, Innsbruck und Ischgl. „Im Bahia Mediterraneo ist das Produkt der Star. Wir wollen es dem Gast so einfach wie möglich machen. Wenn er Jacobsmuscheln bestellt, möchte er keine Variationen an Jacobsmuscheln, sondern im besten Fall zwei oder drei Jacobsmuscheln auf seinem Teller finden“ - so umschreibt der Maitre sein Konzept. Testen Sie es selbst in Palmas Bahia Mediterraneo!

ANZEIGE



So schnell wachsen Bäume nur bei uns.

Der nox Tisch lässt sich mit seinem leichtgängigen Synchronauszug und der sanften, material-schonenden 2soft Ausschwenktechnik problemlos um 60 oder 120 cm verlängern. So schaffen Sie im Nu bis zu vier zusätzliche Plätze. Das Schöne daran: Durch die raffinierte Konstruktion fährt die Tischplatte nach beiden Seiten aus, die Kufen bleiben hingegen auf Ihrem Platz – so wie Ihre Gäste.

125
JAHRE
büker
DAS EINRICHTUNGSHAUS seit 1892

Westenhellweg 110 · 44137 Dortmund
Tel 0231-14 30 31 · Fax 0231-16 27 21
info@einrichtungshaus-bueker
www.einrichtungshaus-bueker.de

UNSER KULINARISCHER EXPERTE

Dr. Jörn Thiemer
KULINARISCHE VITA
Semiprofessioneller Hobbykoch
Gewinner „Das perfekte Dinner im Ruhrgebiet“, VOX, 2010
Mehrmonatige Mitarbeit beim
Koch des Jahres (Saas-Fee, Schweiz)
Markus Neff (1 Michelin-Stern, 18 GM-Punkte)
Weitere Praktikumsstationen:
Restaurant **Haerlin** (Hamburg / 2**)
Restaurant **Esszimmer** (München / 2**)
Restaurant **Vendome** (Bergisch Gladbach / 3***)
Restaurant **Benu** (San Francisco / 3***)
Als Gast fast alle 3-Sterne-Restaurants weltweit besucht





Leben, wo andere Rennradurlaub machen

WAHL-MALLORQUINER
LINUS GERDEMANN

L

von DAGMAR HAAS-PILWAT

Ein gutes Team: Linus Gerdemann und Namali Schleberger.
FOTOS © DESIGNBYNAMA

Linus Gerdemann fuhr als Radprofi Rennen wie die Tour de France, den Giro d'Italia und trug 2007 für das Team T-Mobile schon das gelbe Trikot des Gesamtführenden beim wichtigsten Radrennen der Welt und galt als neues Gesicht des deutschen Radsports. Für seinen Sport reiste er durch die ganze Welt, um zu trainieren oder Rennen zu gewinnen. Sie ist in Sri Lanka als Tochter eines Deutschen und einer Singhalesin geboren und mit acht Jahren nach Berlin gezogen. Später arbeitete Namali Schleberger in München unter anderem als TV-Redakteurin.

Dass die beiden heute ein Paar sind, haben sie Mallorca zu verdanken, wo sie sich vor Jahren zeitgleich eine Auszeit gegönnt haben. Damals hat sich Namali, Mutter von zwei Kindern, von ihrem Mann getrennt und reiste für einige

Monate auf die Insel. Einen Winter auf Mallorca hatte sich auch Linus Gerdemann vorgenommen. „Ich brauchte dringend einen Tapetenwechsel“, sagt er.

„Ich hatte mich während des Trainings bereits in die Insel verliebt. Man hat als Radprofi ja viele Vergleichsmöglichkeiten in Europa und der ganzen Welt, aber Mallorca fand ich schon als Ort ziemlich ideal, es gibt nichts Vergleichbares“, sagt er. In Deià hatte er sein Haus gefunden, gekauft und renoviert. Nach mehreren Teamwechseln und Verletzungspausen beendete er 2017 seine Profikarriere und startete sein neues Leben als erfolgreicher Unternehmer.

Als Nama (wie sie jeder nennt) und Linus sich über Freunde kennengelernt hatten, war beiden schnell klar: „Wir bleiben zusammen“, Fünf Wochen später lebten sie gemeinsam mit den Kindern in dem 700 Seelen zählenden Bergdorf Deià. Dort haben sie vor drei Jahren auch „Nama“ eröffnet, ihr gemeinsames asiatisches Restaurant – nicht nur wegen des Ambientes ein Farbtupfer vor der einmaligen Tramuntana-Kulisse.

„Ich fand Gastronomie immer schon spannend, und Immobilien auch. Irgendwann stand das Restaurant zum Verkauf, und da haben wir uns gedacht: Da kann man was Interessantes draus machen. Nama hat singhalesische Wurzeln, und in Deià hat ein asiatisches Restaurant gefehlt, also haben wir eins aufgemacht“, erzählt der 37-Jährige. „Alle haben uns für verrückt erklärt“, denn gastronomisch waren die beiden absolute Neulinge. „Ich kann kochen und bin eine gute Gastgeberin, ich bin aber keine Profi-Köchin“,



LINKS: Eines der Schlafzimmer in der Casa Nama.
RECHTS: Relaxen: Poolanlage des „Casa Nama“.



OBEEN: Das „Nama“ gilt als eines der besten asiatischen Restaurants auf Mallorca.
OBEEN RECHT: Linus Gerdemann unterwegs auf seiner Hausrunde.

sagt die Chefin und ist froh, Bondi, eine Köchin aus Singapur, gefunden zu haben. Sie tischt Gerichte wie die Namakase Sushi Rolls mit Gambas in Tempura-Teig auf, koreanische „Buns“ mit Lammfleisch, vegane Teigtaschen „Dumplings“, Ceviche mit Kokosmilch, Lammkoteletts „Thai-Style“ oder der „Omanase Style“ - Sushi-Teller und vieles mehr. „Nama“ hat sich in kurzer Zeit weit über Deià hinaus einen Namen gemacht.

Derweil baut Linus Gerdemann sein Immobilien-Unternehmen weiter aus. An der Küstenstraße nach Valldemossa hat er vier Grundstücke mit Südausrichtung gekauft und darauf Häuser gebaut. Weitere Entwicklungs-Projekte sind in Planung. Und wer einmal im Haus eines Tour-de-France-Etappensiegers nächtigen möchte, kann das in Deià machen: Das Wohnhaus, die „Casa Nama“ wird vermietet. Denn Linus und Nama und die Kinder sind



umgezogen in die Nähe der internationalen Schule. Nachdem seine Hüftprobleme auskuriert sind, hat Linus Gerdemann auch wieder mehr Spaß am Radfahren und ist gern auf zwei Rädern unterwegs. Führt doch seine Hausrunde über einige der bei Radsportlern beliebtesten Straßen überhaupt. Los geht es von Deià aus über die viel besungene Küstenstraße nach Valldemossa, dann am Fuß der Tramuntana-Berge entlang nach Bunyola und über den Coll de Sóller hinunter an die Küste bis zum Leuchtturm in Port de Sóller. Nach dem Kaffeestopp wieder Richtung Sóller und hoch auf die Küstenstraße zurück nach Deià – mit einem herausfordernden Abstecher hinauf Richtung Son Coll. Auch der Radmarathon „Mallorca 312“ sowie die kürzeren Varianten 225 und 167 führen von Sóller bis Valldemossa entlang der Hausrunde. Der nächste Marathon ist übrigens für 2020 geplant, die Anmeldungen dafür laufen bereits auf Hochtouren.



LINUS GERDEMANN UND SEINE LIEBLINGSRUNDEN DURCH DIE KURVIGEN STRASSEN DES TRAMUNTANA-GEORGES

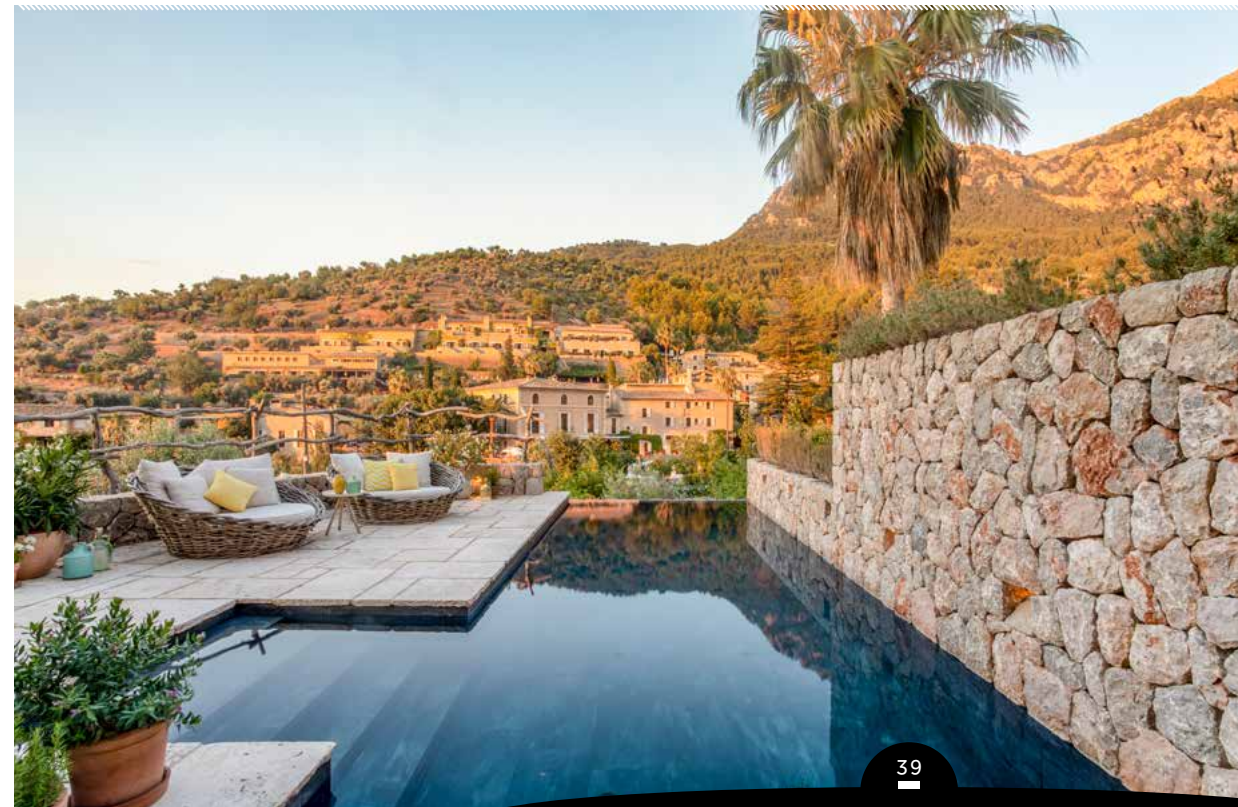
Mein Ausgangspunkt ist Deià. Der malerische Küstenort liegt an der Westküste der Insel, von dort breche ich in Richtung Valldemossa auf. Der erste Anstieg lässt nicht lange auf sich warten, somit ist man sehr schnell auf Betriebstemperatur und spürt schnell die eigene Tagesverfassung. Von Valldemossa geht es dann weiter an der Küste entlang, durch die kleinen verschlafenen Orte Banyalbufar und Estenstellces bis man nach rund 50 Kilometer in Andratx angekommen ist. Dort steht dann meine obligatorische Kaffeepause an, die man sich nach der strapaziösen Achterbahnfahrt entlang der Küste verdient hat.

Gut gestärkt geht es anschließend über kleine enge Bergstraßen nach Es Capdella, bevor sich die Straße hinauf nach Galilea windet.

Die folgende Abfahrt von Galilea nach Puigpunyent lässt sich sehr angenehm fahren. Von Puigpunyent führt der Weg in Richtung Esporles, wo der nächste Anstieg sehr viele Haarnadelkurven aufweist, welche einem den rhythmischen Tritt rauben, aber die Agilität des Rades testen.

Ab Esporles ist so langsam das Ende der Schinderei in Sicht, so dass man den Schlussanstieg hinauf nach Valldemossa schon leicht euphorisiert in Angriff nimmt. Der letzte Abschnitt ist vertraut, nur dass man sich jetzt entgegengesetzt von Valldemossa nach Deià bewegt, was ein angenehmes Ausrollen möglich macht.

Die Runde ist mit knapp 110 Kilometer Länge und unzähligen Höhenmetern sehr anspruchsvoll, weshalb ich sie inzwischen auch gerne mit dem Motorrad fahre.





⬆ Mit dem Rucksack ist sie auf Wandertour über die Insel: Nicole Rose.

⬇ UNTEN:
Gut ausgeschildert sind die Wege für Wanderer und Fußgänger.

UNTEN RECHTS:
Gute Aussichten auf einsame Buchten.



Steinige Singletrails, einsame Bergwege oder glatte Asphaltstraßen – komoot bringt Sie überall hin und sicher wieder zurück. Auf den schönsten Wegen und vorbei an den spannendsten Orten. Alle Strecken sind detailliert auf komoot nachzulesen oder können hier per QR-Code als App heruntergeladen werden.



Mein Wanderblog



GENUSS-WANDERN AUF MALLORCA

MALLORCA IST DIE IDEALE WANDERDESTINATION. ANGENEHME TEMPERATUREN, ABWECHSLUNGSREICHE LANDSCHAFTEN UND EIN HOCHGEBIRGE, DAS VON DER UNESCO ZUM WELTNATURERBE ERNANNT WURDE, MACHEN DIE INSEL ZUM PERFEKTEN AUSGANGSPUNKT FÜR HÖHENTOUREN MIT ATEMBERAUBENDEM MEERBLICK, GEMÜTLICHEN SPAZIERGÄNGEN DURCH ORANGENHAINE UND GIPFEL-BESTEIGUNGEN BIS AUF 1.300 METER HÖHE.



von DAGMAR HAAS-PILWAT

FOTOS © NICOLE ROSE

Dem besonderen Reiz der mediterranen Natur ist auch Nicole Rose verfallen. Als Wahl-Mallorquinerin nennt sie die Insel bereits seit 17 Jahren ihr Zuhause und kennt nahezu jeden Weg im Tramuntana-Gebirge. Aufgewachsen mit Ski und Wanderstock im Thüringer Wald, liebt sie Bewegung, Natur und frische Bergluft auch auf Mallorca. Nicole Rose von Beruf Marketing-Beraterin vermarktet am liebsten die Wanderinsel Mallorca, gibt Insider-Tipps und begleitet geführte Touren in die Berge.

Als Wanderfan ist sie meist in der Serra de Tramuntana, einen 90 Kilometer langen Gebirgszug an der Westküste Mallorcas, unterwegs. Die raue Landschaft mit 54 Gipfeln über 1.000 Meter Höhe ist weitgehend unberührt, nur von zahlreichen Wanderwegen und einer schmalen Küstenstraße durchzogen. Pittoreske Bergdörfer vor atemberaubender Steilküste, tiefblaues Meer und wilde Ziegen bieten Stoff für einen unvergleichbaren Wanderurlaub. Aber auch ein Spaziergang durch blühende Orangenhaine oder gerade im Winter ein Strandbummel stehen ganz oben auf der Liste der Lieblingsrouten.



„NUR WAS MAN ERLAUFEN HAT, IST AUCH WIRKLICH ERLEBT“.
LIEBLINGSTOUREN, PERFEKT FÜR DEN WINTER:

[1] Wandern & Speedboot

VON PUERTO DE ANDRATX NACH SANT ELM

Die Tour vom mondänen Yachthafen Puerto de Andratx ins urige Fischerdorf Sant Elm bietet durchgängig spektakulären Meerblick bis hinüber nach Ibiza bei schönem Wetter. Zurück geht es mit dem Speedtour (im Sommer), Bus oder auf gleicher Strecke zu Fuß.

Der Einstieg ist am Hotel Mont Port, wo eine asphaltierte Straße in Serpentina nach oben führt. Dann startet der Waldweg und es geht stets bergauf, den Funkturm in der Ferne als Ziel. Wenige Meter nach dem Funkturm weisen Steinpyramiden den Trampelpfad nach rechts, der auf einen Pass führt. Der höchste Punkt der Tour ist nun erreicht und Sant Elm sowie die Insel Dragonera liegen dem Wanderer zu Füßen.

Der schlafende Drache, wie die unbewohnte Naturschutzinsel Sa Dragonera mit ihren zahlreichen Eidechsen und drei Leuchttürmen genannt wird. Der Abstieg führt anfangs über einen schmalen Pfad, der auf einen breiteren Weg führt, dem man nach links folgt. Nun geht es an größeren Abbiegungen stets rechts, Steinpyramiden weisen den Weg bergab nach



Sant Elm mit seinem feinen Sandstrand und Restaurants direkt am Meer.

Entfernung: 9 km | Dauer: 3 Std. | Schwierigkeitsgrad: mittel

Tipp: Das Restaurant Vistamar serviert exzellente Paella – der perfekte Abschluss einer Wanderung.

[2] Orangen, Zitronen & Co.

EINE LEICHTE WANDERUNG IM ORANGENTAL

Mallorca hautnah erleben: Zitrone riechen, anfassen und schmecken. Auch für Familien geeignet. Start ist in Soller, dem Hauptort im Orangental und Heimat der gleichnamigen beliebten Eisenbahn. Über die kleine Einkaufsstraße gelangt man zur traditionellen Olivenmühle Can Det und weiter in den romantischen Ort Biniairax, inmitten von duftenden Orangenplantagen. Am alten Waschplatz führt ein Wanderwegweiser bergauf Richtung Fornalutx. Die Straße windet sich in Serpentina durch Olivenwälder und bietet Aussicht auf den Puig Major, mit 1.445 Metern der höchste Gipfel Mallorcas. Zurück blickt man auf das Orangental, erspäht in der Ferne die markante Silhouette der Kirche von Soller und schlägt schon bald den Abstieg nach Fornalutx ein. Fornalutx zählt zu den schönsten Dörfern und bei einer Brotzeit auf dem Marktplatz weiß der Wanderer auch bald warum. Durch blumengeschmückte enge Gassen und Orangenhaine geht es auf der gegenüberliegenden Bergseite zurück nach Soller.

Entfernung: 11 km | Dauer: 3 Std. | Schwierigkeitsgrad: leicht

Grösstenteils befestigte Nebenstrassen

Tipp: Ein Besuch der Ecovinyassa in Soller, wo man auf einem „Orangenpfad“ alles rund um Zitrusfrüchte erfährt, frischen Orangensaft inklusive. In der Ölmühle Can Det laufen ab November die Mahlsteine. Dann ist Oliveernte.

[3] Klöster und der beste Rundumblick der Insel

Zwischen Llucmajor und Algaida liegt der Klosterberg „Puig de Randa“, neben dem Kloster Lluc die zweitwichtigste Pilgerstätte auf Mallorca. An den Hängen des knapp über 500 Meter hohen Berges kleben zwei Klöster

wie Schwalbennester, das dritte befindet sich direkt auf dem Gipfel und bietet den wohl spektakulärsten Rundblick über die gesamte Insel.

Die ca. sechs Kilometer lange Serpentinastraße vom beschaulichen Bergdorf Randa auf den Gipfel steht bei Radfahrern ganz hoch im Kurs. Doch auch zu Fuß macht die „Besteigung“ des Klosterberges Spaß, hat etwas Spirituelles und erfordert nur eine Grundkondition.

Geparkt wird in Randa, gegenüber der Kirche. Die Gipfelstraße führt durch den Ort, wir halten uns rechts und laufen über den verkehrsberuhigten Weg, vorbei am alten Waschplatz zum Ortsausgang. Nur wenige Meter danach führt ein Trampelpfad rechts ins Gebüsch und parallel zur Straße entlang eines Trockenflusses leicht nach oben. In der Hochsaison, wenn viele Autos unterwegs sind, empfehle ich diesen ruhigeren Pfad. Ansonsten kann man auch bis zum ersten Kloster der Straße folgen.

Ein Abstecher führt zum Santuari de Nostra Senyora de Gràcia. Es schmiegt sich, einem Schwalbennest gleich, an die Steilwand. Die Wallfahrtskirche kann besucht werden. Ein Restaurant sorgt für Erfrischung. Zurück auf der Hauptstraße führt rechts der Trampelpfad hinauf zum zweiten Kloster, einer Einsiedelei, die nicht komplett öffentlich zugänglich ist. Lediglich die kleine Kirche kann besichtigt werden. Im Außenbereich sind ein Picknickplatz und jede Menge Schatten mit Aussicht auf die Südküste. Weiter geht es zurück zur Hauptstraße und stets den Steinpyramiden, die Trampelpfade neben der Straße markieren, folgen. Die Abkürzung lohnt sich, man spart Kurven. Das dritte Kloster, Santuari de Nostra Senyora de Cura, ist der Ausgucksmagnet mit Museum, Herberge und Restaurant. Mallorca liegt zu Füßen, von den Gipfeln der Tramuntana über Palma, Es Trenc und Alcudia schweift der Blick. Zurück geht es auf gleichem Weg.

Entfernung: 6,7 Km (hoch / runter) | Dauer: 2 Std.

Schwierigkeitsgrad: Leicht | Grundkondition vorausgesetzt

Tipp zur Einklehr nach der Wanderung in Randa: Celler Bar Randa, gleich neben der Kirche. Hier gibt es echte mallorquinische Hausmannskost zu fairen Preisen.

www.footprintsmallorca.com

⬆ Klosteranlagen zwischen Llucmajor und Algaida.

⬇ Auf der Ecovinyassa in Soller dreht sich alles rund um Zitrusfrüchte.





SCHÖNE DÖRFER – INSELIDYLLE

Wer bei Sylt nur an Westerland oder Kampen denkt, hat den größten der Insel glatt vergessen. Schließlich hat die Nordseeinsel insgesamt fünf Ortschaften

und zwölf Gemeinden aufzuweisen, von denen jede ihren eigenen Charme besitzt. Im Inselosten befinden sich die grünen Oasen Keitum, Morsum, Archsum, Tinnum und Munkmarsch. Wenningstedt und Braderup sind nur durch weite Heideflächen getrennt und Rantum liegt zwischen den Meeren. Darüber hinaus gibt es noch die beiden Hafenorte List im Norden und Hörnum im Süden. Gerade in den Inseldörfern, von denen Archsum das kleinste ist, geht es idyllisch und beschaulich zu. Trubel kommt nur auf, wenn dort beispielsweise Dorffeste oder die traditionellen Ringreiter-Turniere veranstaltet werden. Überfall finden sich Zeugen aus längst vergangenen Zeiten.

So kann man – allerdings nur bei Ebbe – in Archsum die beiden rund 5000 Jahre alten Megalithanlagen aus der Jungsteinzeit im Wattenmeer bestaunen. Im Kapitänsdorf Keitum hingegen erzählen die stolzen Friesenhäuser und Steinwälle ihre Geschichte, als auf der Insel die Seefahrt noch allgegenwärtig war. Wer die Geschichte hautnah und detailliert erfahren will, sollte unbedingt einen Besuch im Heimatmuseum und im Altfriesischen Haus einplanen. Auch in so mancher Kirche oder auf den Friedhöfen erfährt man viel von früher. Heimatvereine wie der Sörling Forlning sorgen dafür, dass vieles aus der „guten alten Zeit“ erhalten und für junge Sylter wie auch für die Gäste erlebbar bleibt.

JÖÖLBOOM UND PUNSCH

Er gehört zur Sylter Weihnachtszeit wie der Stiefel zu Nikolaus oder Lebkuchenduft vom Weihnachtsmarkt: der Jöölboom. Zur Adventszeit schmückte er viele Fenster und Wohnungen auf der Nordseeinsel. Der Ursprung für das Sylter Original stammt aus dem 19. Jahrhundert als es auf der Insel so wie keine Bäume gab. Daran, einen Weihnachtsbaum aufzustellen, war also nicht zu denken. Doch erfindungsreich wie die Friesen waren, haben sie ihren eigenen Baum für die Advents. Und Weihnachtszeit entwickelt: ein Holzgestell mit drei Querstreben und vier Kerzen für jeden Adventssonntag eine. Den Sockel und den Stamm des Jöölbaums schmücken Figuren aus Salzteig mit besonderer Symbolkraft. Adam und Eva verkörpern das Leben allgemein, das Pferd steht für Stärke und Ausdauer, der Hund für Tiere und der Hahn für Wachsamkeit. Außerdem hängen leuchtende Äpfel an den Streben und ein grüner Kranz als Ersatz für den Weihnachtsbaum. Heute hat sich der Friesenbaum, wie er auch genannt wird, zu einem Sylter Kultobjekt entwickelt. Wer sich seine eigene Version basteln will, kann wie jedes Jahr im Sylter Heimatmuseum unter Anleitung sowohl die Figuren aus Salzteig herstellen und den Kranz selbst binden. www.insel-sylt.de



FOTO © SYLT MARKETING / HOLM LÖFFLER

WEIHNACHTSBADEN

Immer wieder erstaunlich, wie schnell sie weg sind, die 150 Startplätze fürs Westerländer Weihnachtsbaden. In einigen Jahren dauert es kaum fünfzehn Minuten. Seien Sie dabei, wenn Unerschrockene, oft in weihnachtlicher Verkleidung, für kurze Zeit in die Nordsee springen, traditionell an jedem 2. Weihnachtstag. Oder nehmen Sie sogar teil – aber seien Sie gewarnt, das ist nicht jedermanns Sache. Zumindest der Glühwein im Anschluss, der ist auf jeden Fall heiß. www.sylt.de



bunte Lichtshow, coole Musik und ausgelassene Stimmung direkt am Meer, in Sil-Westerland. www.sylt.de

DURCHATMEN BEI GEFÜHRTEN WALKING-RUNDEN

Unter dem Motto „Bewegen, Durchatmen, Wohlfühlen“ bietet die Nordic Walking und Motivationstrainerin Ute Hönscheid lockere Walkingrunden an. Mal am Strand, mal geschützt hinter den Dünen – mit und ohne Stöcke wird der Tag sportlich begonnen. Los geht es samstags, 9 Uhr, in Westerland am Strandübergang Strandstraße. Neben sportlicher Wellness sind gute Laune und ein guter Start in den Tag garantiert. **Infos und Termine bei der Insel Sylt Tourismus-Service GmbH (12 Euro).**



GENUSS-STOPP IN DER „KAFFEEKURVE“

Es gibt jetzt einen guten Grund mehr für einen Zwischenstopp in der scharfen Kurve von Braderup anzuhalten: die „Kaffeeurve“ von Sarah Kaiser und Daniel Behrens. Individuell, kreativ und kuschlig: Mit ihrer kleinen „Kaffeeurve“ haben sich die beiden einen Lebensraum erfüllt. „Ich bin vor kurzem Vater geworden und wollte etwas kürzer treten, was lange Arbeitszeiten angeht“, erzählt der gebürtige Westerländer Daniel Behrens. Die

letzten Jahre verbrachte er in Berlin, arbeitete unter anderem als Barkeeper und betrieb eine Creperie. In der Hauptstadt lernte er auch Partnerin Sarah kennen. Seit gut fünf Monaten sind die beiden nun stolze Café-Betreiber – im Schulterschluss mit Daniels Eltern, die direkt nebenan eine Ledermanufaktur führen. Für Braderup ist das kleine Café eine echte Bereicherung. Gemütlich-rustikal eingerichtet, mit farbenfrohen Bildern aus der Galerie direkt nebenan: Die „Kaffeeurve“ liegt fernab vom Trubel der Innenstadt, hier kommt man hin, um abzuschalten – und ganz entspannt das kulinarische Angebot zu genießen. Das Sortiment ist klein und fein. Bio-Qualität und Nachhaltigkeit stehen im Vordergrund, ob beim Kuchen oder der Kaffeebohne. Die stammt aus der Hamburger Rösterei „Mr. Hoban's Coffee Roastery“. Kaltgetränke gibt es ebenso wie kleine Snacks und leckere, selbstgemachte Smoothies. Und wer weiß, was den Gast im kommenden Jahr noch erwartet: Chefin Sarah ist nämlich ursprünglich Sängerin. Vielleicht gibt es ja mal ein kleines Kaffeehaus-Konzert?

Kaffeeurve | M.-T.-Buchholz-Stich 9 | 25996 Wenningstedt-Braderup

HEITER UND BESINNlich – WEIHNACHTSMÄRKTE

Die Adventszeit auf Sylt ist sehr besonders: Dazu tragen neben Adventskonzerten sowie liebevoll geschmückten Häusern und Straße auch die Adventsmärkte bei: Ob bei den dänischen Weihnachtsmärkten, den Julebasaren in Westerland und List, dem Archsumer Weihnachtsstübchen, dem Scheunenmarkt in Keitum, der Jööltir ön Muasem oder dem Weihnachtsmarkt im Tinen Hüs – wenn der Duft der frisch gebackenen Waffeln in die Nase steigt, wird es „hyggelig“ auf der Nordseeinsel.

SILVESTER OPEN-AIR

Pünktlich zum Ende des Jahres ist es wieder soweit – die Westerländer Promenade verwandelt sich zu dem Hot Spot für den perfekten Rutsch. Unter freiem Himmel verabschieden wir das alte Jahr und begrüßen mit einer Riesenparty das Neue. Für Entertainment sorgt DJ Harry Kohrt. Wie immer werden tausende feierlustige Gäste auf der Jahres erwartet. Eine



FOTO © NICOLE ROSE

HIKE & YOGA – DAS BESONDERE ERLEBNIS

Warum nicht das Beste vom Wandern mit Yoga zu einem außergewöhnlichen Outdoor-Erlebnis kombinieren? Also hat Nicole Rose „Hike & Yoga“ ins Leben gerufen. Jede Woche zieht sie mit einer erfahrenen Yoga-Lehrerin und Teilnehmern in die Berge. An einem besonders ruhigen, schönen Platz mit traumhaften Ausblick heißt es dann heisst es stretchen, atmen und innere Ruhe finden. www.insidemallorca.wixsite.com/nicoleroserose

HIER IST DIE ZEIT STEHEN GEBLIEBEN



PORRERES / FOTO © MALLORCAMAGAZIN

im trockenen Flussbett und die Katze huscht über den Kirchplatz. Diese Szenen erleben Reisende beispielsweise in Esporles zwischen Palma und Valldemossa oder Porreres, Sineu, Puigpunyent, Campanet oder Selva.

So mancher Urlauber möchte einfach das Alltagstreiben der Einheimischen beobachten und genießen. Das ist auf Mallorca manchmal nicht ganz einfach. Aber wer sich mit dem Leihwagen mal ein bisschen von den Haupttrouten entfernt, wird fündig. Kleine, verschlafene Städtchen, in denen die Zeit stehen geblieben scheint. Hier sitzen ältere Herren bei Cortado und Zigarette zusammen im Café, der Esel steht verlassen

KRIMI PLUS KULINARISCHER STREIFZUG

Bei Brigitte Lambert kommen Krimifreunde auf den Geschmack: Die Autorin aus Düsseldorf verbindet Kriminalistisches mit Gastronomie. In ihrem neuen Buch „El Gustario de Mallorca und der tödliche Schatten“ stößt der Journalist Sven Ruge bei der Recherche zu gutem Essen auf alte Familienfehde. Und die führt ihn zurück in die Zeit des Spanischen Bürgerkriegs. Obwohl die

Kriminalgeschichten fiktiv sind, existieren die genannten Restaurants in ihren Büchern wirklich.

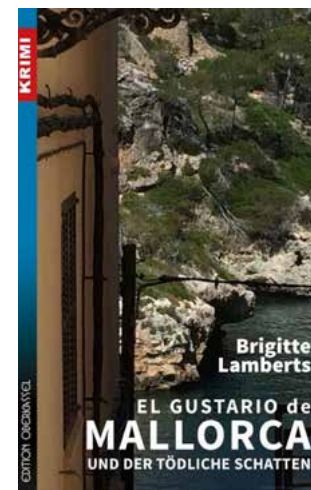
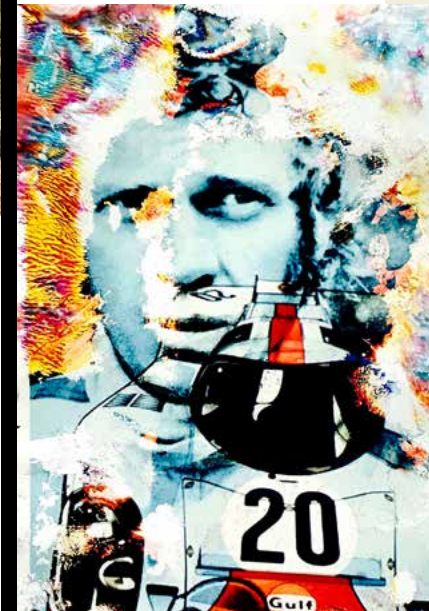


Foto-Kunst aus Düsseldorf in Port Andratx



Mitten im Herzen der Balearischen Inseln, auf Mallorca - Port d' Andratx, befindet sich seit über 18 Jahren die Kunstgalerie „ArteCasa“. Galerist Gerd Harnischmacher bietet eine Vielfalt an hochwertigen Gemälden von international bekannten Künstlern. Neu in der Riege sind die Fotokünstler Manfred Vogelsänger und Delia Dickmann. Das Düsseldorfer Paar zeigt erstmals gemeinsam in einer Galerie seine Arbeiten, darunter eine Reihe, die während der Kirschblüte in Tokyo entstanden ist, aber auch Porträts von Steve McQueen und Installationen.

Manfred Vogelsänger erlangte in den 80er Jahren internationale Bekanntheit in der Werbefotografie und schrieb für Camel, Fa, Langnese oder McDonald's Werbegeschichte. Seine erste Ausstellung hatte er 1979 in der Galerie für Fotografie in Dusseldorf mit dem vor wenigen Wochen verstorbenen Starfotograf Peter Lindbergh. Nach seiner erfolgreichen Laufbahn für People-, Life- und Actionfotografie spezialisierte er sich auf den Bereich Film und gründete 1989 die Vogelsänger Film GmbH Düsseldorf. Für seine Arbeiten als Fotograf und Regisseur wurde Manfred Vogelsänger mit zahlreichen nationalen und internationalen Auszeichnungen und Awards geehrt. Seine Lebenspartnerin, Delia

Dickmann, war als Fotomodell über Jahrzehnte selbst Motiv für große Fotokunst. Produktionen für Armani, Givenchy, Bogner, ließen sie um die ganze Welt reisen. Sehen lernen und die Welt begreifen, in ihrer Schönheit aber auch Vergänglichkeit sind bis heute Triebfeder ihres eigenen künstlerischen Schaffens als Fotografin. www.artecasa-gallery.com

JUMPEN BIS IN DEN HIMMEL

Palma Jump ist eine Trampolinanlage in Palmas Gewerbegebiet Son Valenti mit 50 Trampolinen verschiedener Art, auf denen sich nicht nur Kinder austoben können. Springen, hüpfen, klettern, balancieren: Es gibt auch Pools mit Schaumstoffwürfeln, Klettertürme mit Airbag-Polster, große Schaumstoffkissen zum Springen, zum sanften Fallenlassen und Slagline-Seile zum Balancieren. www.palmajump.com



ULTRASPORT-EVENT NONSTOP DURCH DIE TRAMUNTANA

Bei der Tramuntana Travessa geht es für die Teilnehmer 128 Kilometer durch Mallorcas Weltkulturerbe, die Tramuntana. 11.000 Höhenmeter müssen bewältigt werden, die Strecke zieht sich von der Ortschaft S' Arraco im Süden bis nach Pollenca im Norden und zum Teil wird auch nachts durchgelaufen. Die Teilnehmerzahl ist auf 650 Läufer begrenzt. Das Event mit Cross- und Trailläufen über Stock und Stein vom 29. bis 30. November wird vom balerischen Bergsportverband organisiert. www.elitechip.net

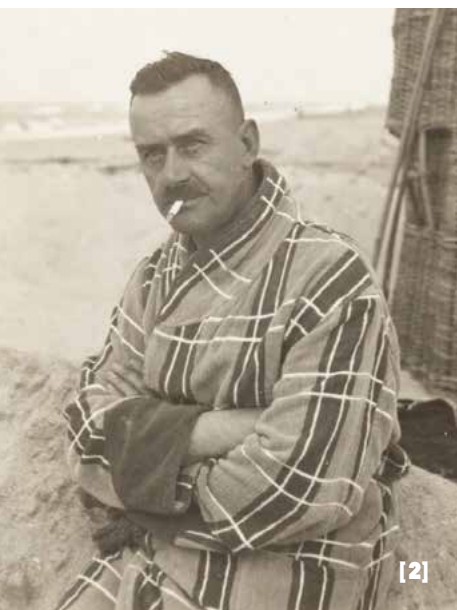


Berühmte Insulaner

Viele Künstler und Intellektuelle kamen und kommen nach Kampen



[1]



[2]



[3]



von DAGMAR HAAS-PILWAT

Die Insel Sylt gilt als Trubel-Treffpunkt der Reichen und Schönen. Dabei suchten hier mal Dichter und Maler, Künstler, Literaten und Theaterleute Ruhe. Zu den bekanntesten Inselgästen zählten in den 1920er und 30er Jahren der Maler Emil Nolde, der Verleger Ernst Rowohlt, der Schriftsteller Kurt Tucholsky und die Balletttänzerin Gret Palucca. Neben Mary Wigman gilt Palucca als die bedeutendste Vertreterin des Ausdruckstanzes in Deutschland. 1925 hat sie in Dresden eine eigene Ballettschule eröffnet und ist Sommer für Sommer nach Sylt gereist, wo sie auch nackt in den Dünen tanzte. Es ist sicher auch Ausdruck ihrer Liebe zur Insel, dass sie ihren letzten Auftritt 1950 in List und Kampen gab.

Vor allem der kleine Bauernort Kampen entwickelte sich zur Künstlerkolonie und zog Kreative und Lebenskünstler aus der ganzen Weimarer Republik an. Zum Beispiel ins legendäre „Haus Kliffende“, in dem sich Nobelpreisträger **Thomas Mann** [2] 1928 für eine Woche einquartierte und mit folgenden Worten im Gästebuch verewigt hat: „An diesem Meere habe ich tief gelebt“. Im Roman „Der Zauberberg“ gönnt er zudem seinem Protagonisten Hans Castorp einen Moment am Strand von Sylt. Auch **Theodor Storm** verschlug es in die „Friesische Karibik“. Am liebsten weilte er in Keitum, wo er an dem Werk „Sylter Novelle“ schrieb. Es blieb unvollendet, weil der Tod schneller war als seine Feder.

Dagegen konnte **Ernst von Salomon** seinen berühmten Roman „Der Fragebogen“ zu Ende schreiben. Den verfasste er in den Katakomben der „Kupferkanne“ (heute ein beliebtes Trend-Café). Und die Maler, für die die Landschaft ein Quell der Schaffensfreude war: **Max Liebermann**, **Lovis Corinth** und **Max Beckmann** zückten ihre Pinsel.

Emil Nolde [1], der expressionistische Maler, kam 1930 nach Kampen, als sein Haus im nahen Seebüll umgebaut wurde. Folgendes hat er notiert „Wie ein Trunkener lief ich stundenlang am Strand entlang.“ Nolde wohnte so wie viele andere in Clara Tiedermann Gästehaus „Kliffende“ und fand in Kampen zugleich Ruhe und Anerkennung für seine Arbeit. Übrigens: „Haus Kliffende“ gibt es heute noch. Es ist aber keine Pension mehr, sondern gehört einem wohlhabenden Geschäftsmann, der anonym bleiben will.

Als 1920 in der Strandstraße das „Trocadero“ eröffnete, wurde es für Westerland, was für Paris der „Lido“ war. Drei Mal in der Woche war Smokingzwang. Auf der Tanzfläche drehten sich **Marlene Dietrich** und **Josephine Baker**, **Hans Albers** und **Max Schmeling** [3]. Es musizierten **Barnabas von Géczy**, **Will Glahé** und **Teddy Stauffer**. Von 1927 an fuhren Züge die illustre Gesellschaft auf die Insel, die fortan keine Insel mehr ist: Sie ist mit dem Festland durch einen Damm verbunden. Kampen, die Künstlerkolonie, lockt sie vor allem. Das Dorf wird zum Schauplatz von Sein und Haben.

1927 kam auch der Verleger **Ernst Rowohlt** auf die Insel. Legendar ist sein Zusammentreffen mit **Hans Fallada**, der als Klinkenputzer unterwegs war. Rowohlt

regte den Autor wieder zum Schreiben an. Bis nach dem Zweiten Weltkrieg spielte ein weiteres Haus auf Sylt eine große Rolle: das Haus des Verlegers **Peter Suhrkamp**. Er lud namhafte Autoren wie **Robert Musil** oder **Carl Zuckmayer** zu sich ein, ins Inseldorf Kampen. „Die Dämmerung dauert bis Mitternacht. ...“, vermerkte der große schweizerische Autor **Max Frisch** über das Licht auf Sylt. 1949 kam er nach Kampen, als Gast im Haus seines Verlegers Peter Suhrkamp – der 1959 starb.

Nun begann eine neue Ära. Presse-, Film- und Fernsehleute, angeführt von der Prominenz, gaben den Ton an. Zwischen Heidesteppe und Sandstrand residieren **Axel Cäsar Springer** (der Klenderhof in Kampen war seine „Burg“), **Berthold Beitz** und **Werner Höfer**. **Gunter Sachs** röhrt auf seinem Motorrad den Strönwai auf und ab. Der Unternehmens-Erbe feiert wilde Partys auf dem bis dahin beschaulichen Eiland. Mit seiner damaligen Ehefrau **Brigitte Bardot** und anderen Promis aalt sich der millionenschwere Playboy am legendären Strandabschnitt Buhne 16 bei Kampen – und wird dabei mitunter von neugierigen Blicken verfolgt: „Ich lag auf Sylt an Buhne 16, dem Strand für alle sonnenhungrigen Nackten der Republik. Trotz der Transparente 'Badehose runter - Gunter' behielt ich meinen Lendenschurz an“, erinnerte sich Sachs im Jahr 2005 in seinen Memoiren.

Andere sind da weniger zimperlich. FKK-Baden und hüllenloses Volleyballspielen gehört an der Buhne 16 für viele prominente Gäste fast schon zum guten Ton. Nicht allen gefällt das: „In jeder Welle hängt ein nackter Arsch“, klagt etwa Schauspieler **Romy Schneider**. Sie war eine der wenigen, die keinen Draht zur Insel fand – und nur einmal nach Sylt kam.

WEIHNACHTEN IN DER VILLA WESCO

Weihnachtswunderland bei Wesco

» Endlich ist es wieder soweit: Die große Weihnachtsausstellung in der Villa Wesco in Arnsberg-Hüsten hat ihre Tore geöffnet und erwartet alle Besucher mit ihrer besonderen Atmosphäre und ausgefallenen Dekoideen. Wer sich in Sachen Weihnachtsdekoration inspirieren lassen möchte, sich auf die Weihnachtszeit einstimmen möchte oder schon auf der Suche nach schönen Geschenken ist, sollte sich einen Besuch nicht entgehen lassen.

Auch der Villa Wesco Weihnachtsmarkt, der ab Freitag, dem 29. November bis zum 21. Dezember 2019 rund um die Villa Wesco stattfindet, lockt wieder mit seiner besonderen familiären Atmosphäre. An allen Wochenenden (immer freitags, samstags und sonntags) öffnet die Villa Wesco an der Ruhr ihre Pforten und lädt Groß und Klein in das gemütliche Hüttendorf ein. Neben Glühwein und Kinderpunsch bieten verschiedene Stände aus der Region eine bunte Mischung an Geschenkideen und Produkten aus eigener Herstellung an. Der stetig wachsende Weihnachtsmarkt überrascht sei-

ne Besucher auch in diesem Jahr wieder mit neuen Anbietern. Ob Seifen, Schmuck, Handgefertigtes, Kunst, Schokolade oder Liköre und Edelbrände – hier findet jeder etwas Passendes für sich oder seine Liebsten.

Der Villa Wesco Weihnachtsmarkt findet mittlerweile zum 9. Mal statt. Er hat sich im Laufe dieser Zeit zu einem Geheimtipp unter den Weihnachtsmärkten in NRW entwickelt. Allein im letzten Jahr besuchten über 50.000 Besucher den Markt mit der besonderen Atmosphäre. Alle Fans der Marke WESCO haben die Möglichkeit, ausgewählte Wesco-Artikel auf dem Weihnachtsmarkt vergünstigt zu erstehen. Auch für das leibliche Wohl ist gesorgt. Neben diversen Leckereien gibt es eine Charity-Hütte, in der jedes Wochenende Fördervereine von Kindergärten und Schulen selbstgemachte Waffeln für einen guten Zweck verkaufen. Als besonderen Auftakt wird es am Freitag, den 29. November, ein Late-Night Shopping geben – das Wesco Design Outlet und der Weihnachtsmarkt laden bis 21.00 Uhr Besucher zum Shoppen und Verweilen ein.



Die große Weihnachtsausstellung im Haus 3

DIE ÖFFNUNGSZEITEN DES WEIHNACHTSMARKTES IM ÜBERBLICK

LATE-NIGHT SHOPPING

Freitag // 29. November
14.00 – 21.00 Uhr

SONNTAG

1.12. / 8.12. + 15.12.2019
13.00 – 18.00 Uhr

FREITAGS 14.00 – 20.00 Uhr

SAMSTAGS 12.00 – 20.00 Uhr

ALLE INFOS ZUM WEIHNACHTSMARKT UND DEN ÖFFNUNGSZEITEN:
www.villa-wesco.com

KONTAKT

Villa Wesco Sauerland
Bahnhofstraße 205
59759 Arnsberg/Hüsten
Tel. 02932 476-1010
info@villa-wesco.de

Villa Wesco Mallorca
Calle Bernat de Santa Eugenia 28
Santa Maria del Camí
ES-07320 Mallorca
Tel. +34 871 805 608
mallorca@villa-wesco.com





CRAFT BEER IST DER NEUE WEIN AUF DER INSEL

Craft Beer ist in auf Mallorca. Immer mehr Menschen sehen in den in Handarbeit und kleinen Chargen hergestellten Bieren mit den besonderen Aromen fernab der industriellen Massenerzeugnisse ein besonderes Genussgetränk und ziehen es immer öfter einem Glas Wein zum Essen oder zu anderen Gelegenheiten vor. „Craft Beer ist der neue Wein hier auf Mallorca“, sagt Toni Gómez Cerdá vom Fomento del Turismo de Mallorca, dem mallorquinischen Tourismusverband. Mit dem steigenden Konsum nimmt auch die Zahl der Craft-Beer-Produzenten zu. Elf Mikrobrauereien gibt es mittlerweile auf der Insel, die zusammen mehr als 50 verschiedene Biere für den mallorquinischen Markt produzieren. Jedes davon einzigartig im Geschmack. Etwa 150 000 Liter Craft Beer pro Jahr werden auf Mallorca gebraut. Tendenz steigend. Zu den mallorquinischen Brauereien gehört beispielsweise Cas Cerveter in der westlich gelegenen Gemeinde Puigpunyent. Die Inhaber Chelo und Sebastián sprechen Deutsch und lassen Gäste gerne einen Blick hinter die Kulissen werfen – und natürlich ihre verschiedenen Biersorten probieren.

ART ARTÀ – EINZIGARTIGES KULTURZENTRUM IM NORDOSTEN

Art Artà ist ein, in der Altstadt gelegenes, kulturelles Zentrum, das sich der Präsentation des Kunsthandwerks und des Kulturerbes von Artà im Nordosten der Insel widmet. Im Erdgeschoss finden sich originelle Produkte, die von Kunsthandwerkern aus Artà hergestellt werden – Geschenk- und Dekoartikel, handgemacht und als Unikat. In der ersten Etage präsentiert sich die Ausstellung Sa Rondaia, des aus Artà stammenden Bildhauer Pere Pujol. Zu sehen sind seine riesengroßen Pappmaché-Figuren aus den mallorquinischen rondalles-Märchen. Und im Hof des im typischen mallorquinischen Stil 1890 von den Urgrosseltern von Maria Isabel Sanchos gebauten Hauses lädt die Cafeteria zu Mandelkuchen oder Kräuterlikör ein. Das Projekt ArtArtà war während langer Zeit ein Traum der Familie, der anfangs nur auf dem Papier existierte. Aber man sagt, dass die Häuser die Träumer und die Projekte, die aus ihrem Herzen kommen, beschützen. Und dies war auch hier der Fall. Seit 2012 wird im Art Artà, Geschäft und Museum zugleich, die volkstümliche Kultur und das Kunsthandwerk der Insel bewahrt und verbreitet. www.artarta.es



WO DER ENGLISCHE DICHTER ROBERT GRAVES LEBTE

Was wäre Deià ohne Robert Graves? Der Poet, der mehr als die Hälfte seines Lebens in dem mallorquinischen Bergdorf lebte, starb dort am 7. Dezember 1985. Vor allem in den 60er und 70er Jahren hatte er Scharen von Künstlern und Lebenskünstlern angezogen, die den Ort maßgeblich mitprägten fünf Minuten vom Zentrum von Deià entfernt liegt das ehemalige Wohnhaus des englischen Schriftstellers und Dichters Robert Graves, das er 1932 mit seiner damaligen Gefährtin Laura Ridind baute. Sie nannten es Ca n' Alluny – das Haus in der Ferne. Der Blick von hier aus auf die Bucht ist spektakulär, und direkt hinter dem Haus erheben sich die Berge. Alles ist so erhalten wie zu Lebzeiten Graves'. Das Anwesen hat dadurch seinen besonderen Charakter bewahren können. Der wunderschön angelegte mediterrane Garten ist einer der Höhepunkte eines Besuchs. www.lacasaderobertragres.org/de



IM REICH DER KAKTEEN

Mallorca hat keine heimischen Kakteen. Trotzdem gedeihen sie hier prächtig – und zwar bei „Toni Moreno“, alias Toni Portell. Seit fast 50 Jahren züchtet und vertreibt der Familienbetrieb Sukkulenten. Im Glashaus am Ortsrand von Ses Salines leben die Kakteen aus eigener Zucht, rund 500 verschiedene Arten. Mallorca hat zwar das ideale Kaktusklima, trotzdem mussten alle, die dort wachsen eingeführt werden. So auch die Feigenkakteen, die allorts wuchern, sie kamen einst aus Mexiko. Das Geschäft läuft gut im Ausland und auf dem spanischen Festland, mit hiesigen Gartencentern und Landschaftsarchitekten, sagt Tochter Antònia Portell, die mit Mann Fabricio Castelo das Unternehmen leitet. Der Vater kümmert sich im das Kerngeschäft – denn es werden auch Kaktussamen verkauft. www.cactustonimoreno.com



KUNST IN DER JUGENDSTIL-VILLA IN SOLLER

In einer schönen, alten und liebevoll restaurierten Jugendstil-Villa Can Prunera in Soller ist heute ein Museum für Kunst untergebracht, das Werke des Jugendstils bis in die 1930er Jahre zeigt. Unter anderem sind hier Landschaftsbilder von Rusinol, Sureda oder Meifrén ausgestellt. Zu sehen sind über diese Epoche hinaus auch Werke von Picasso, Miró, Munch, Gris, Magritte, Ray, Fontana, Oppenheim, Vostell, Penck, Horn und Calatrava. www.canprunera.com

DEUTSCHE SCHULE IN EINEM FRANZISKANER-KONVENT

Einen Steinwurf von der Playa de Palma entfernt – auf dem Areal des Franziskaner-Konvents La Porciuncula, liegt die 2002 gegründete deutsche Schule Eurocampus. Sie ist die einzige deutsche Auslandsschule auf Mallorca, die neben dem Haupt- und Realschulabschluss in enger Kooperation mit der Partnerschule Barcelona auch das Abitur anbietet. Außer Spanisch auf muttersprachlichem Niveau stehen ab der ersten Klasse auch Englisch, Katalanisch und Soziales Lernen auf dem Stundenplan. Teamwork, Kooperation und Respekt genießen allerhöchste Priorität. www.dsmallorca.de

ALLES VON HIER



WATTWANDERN IM WELTNATURERBE

Als erste deutsche Naturlandschaft hat es das Wattenmeer – 9500 Quadratmeter groß – 2009 den Status UNESCO Weltkulturerbe erhalten. In dem einzigartigen Ökosystem sind auf nur einem Quadratmeter Fläche mehrere Tausend Kleinstlebewesen zu finden. Allerdings sind sie selten nur mit bloßem Auge zu erkennen und für Laien sind sie oft gar nicht zu sehen. Bei einer geführten Tour erklären erfahrene Wattführer was genau sich in Schlamm und Schlick versteckt: Muscheln, Krebs, Algen, Schnecken oder Würmer. Die Führungen starten – tideabhängig – von List, Kampen, Keitum, Morsum, Rantum und Hörnum aus. So harmlos das Watt auch aussehen mag, hat es dennoch seine Tücken.

SYLTER HAFENWASSER HAT ES IN SICH



Er gehört zur Sylter Weihnachtszeit wie der Stiefel zu Nikolaus oder Schon die alten Walfänger wussten, ein Schluck Hafenwasser in der Flasche bringt sie sicher zurück in den Heimathafen. Das Lister Hafenwasser ist wahrlich eine Schnapsidee. Es ist ein vierfach gebrannter Haselnuss-Likör auf Vodka-Basis. Die Haselnüsse werden geröstet und geben den Geschmack, keine weitere Aromenzugabe. Als Grundlage wird handgeschöpftes Nordseewasser verwendet. Destilliert, wird es in einer Manufaktur zu einem einzigartigen Geschmackserlebnis gebrannt. Das Lister

Hafenwasser ist ein vierfach gebrannter Vodka-Likör aus Getreide. Die Haselnüsse werden geröstet und geben den Geschmack, keine weitere Aromenzugabe. Das Wasser wird überwiegend aus dem Nebenprodukt der Salzgewinnung vom Sylter Meersalz benutzt und stammt direkt von List auf Sylt. www.syltiges.de

SYLT DUFTET IN DIESEM JAHR NACH PRICKELNDEM CHAMPAGNER

2009 fing alles an. Denn in dem Jahr begann der Parfümerie-Inhaber Wilhelm K. Th. Viglahn an seinen ganz eigenen Düften zu arbeiten. Sein erstes Duft-Deo nannte er „Sylt by Viglahn Woman“ und „Man“. Seitdem gibt es in jedem Sommer einen Neuzugang: 2019: Kampagner – ein prickelnder Unisex-Duft – mit Aromen von Bergamotte und Grapefruit, Rosen und Orangenblüten, Patschuli und rosa Pfeffer. www.syltduft.de

DIREKT AUS ERNAS MARMELADENBUDE

Die Köstlichkeiten von Andrea Staack alias Erna gibt es auch auf dem Kampener Weihnachtsmarkt. In ihrer Küche in Archsum werden die Marmeladen gefertigt. Der Ausflug per Rad oder Auto in den Uaster Reeg 19 lohnt sich. Aber man sollte genug Kleingeld dabei haben, um pro Marmelade vier Euro in die Kasse am Straßenkiosk einwerfen zu können.



VON DER ZIEGE ZUM KÄSE

Spazieren gehen mit einer Ziegenherde? Füttern und Melken? Dieses Erlebnis können Kinder ab sieben Jahren in Wenningstedt erleben. Im Anschluss an die Wanderung

wird frischer Ziegenkäse, stilecht über dem Lagerfeuer hergestellt. Matthias Jabobsen und Matthias Poppek begleiten die Kinder, sammeln mit ihnen Kräuter für die Käseherstellung und erklären, wie der Käse hergestellt wird. Die Termine sind immer dienstags von 14 bis 18 Uhr, Anmeldungen und weitere Informationen bei Matthias Poppek, Telefon 0172 4046867.

„BIKE & BOW“ AUF DER INSEL SYLT



Bei der geführten E-Bike Tour „Bike & Bow“ mit der Sylter Sturmflotte geht es in Westerland über das Rantumbecken zum Gelände der „Youksakka Bow & Funcompany“ nach Tinnum. Dort wird unter Anleitung ein eigener Bogen gebaut. In dem Kurs werden von erfahrenen Bogenbauern

die Grundlagen des traditionellen und mittelalterlichen Bogenbaus lebendig und praxisnah weitergegeben. Es wird gelehrt wie man aus einem vorbereiteten Manuaurohlinge mit Werkzeugen wie Raspeln, Ziehklängen und Schleifpapier einen Bogen baut, der individuell auf den eigenen Schuss angepasst ist. Der fertig ausgearbeitete Bogen wird dann mit der hauseigenen Ölmischung versiegelt und bekommt so eine wunderschöne Oberfläche. Im Anschluss wird gezeigt, welche Pfeile am besten zu dem neuen Bogen passen, wobei drei Holzpfeile samt Bogen mit nach Hause gehen. Zum Schluss wird der Umgang mit dem Bogen im Schießtraining auf einem mit zahlreichen Zielen ausgestatteten Bogenschießplatz geübt. Der Rückweg führt über Keitum und Munkmarsch zurück zur Sturmflotte nach Westerland. www.ebike Sturmflotte.com

ZUR WEIHNACHTSZEIT AUF SYLT?

Dann sollte man unbedingt den romantischen „Adventszauber“ vor dem Hotel „Jörg Müller“ nicht verpassen. Es gibt kulinarische Köstlichkeiten aus Küche und Keller und hausgemachte Plätzchen, Glühwein, aber auch Champagner und handwerkliche Kunst aus der Region. Für die kleinen Gäste gibt es ein nostalgisches Karussell und eine Plätzchenbäckerei. An allen vier Adventswochenenden geöffnet und vom 24. bis 30. Dezember. www.hotel-joerg-mueller.de



WEIHNACHTEN IM SYLTER STIL

Leckereien aus der Bäckerei Abeling versüßen die Wartezeit auf das Fest mit ihren frischen Zimtsternen und Stollen. Die Doppeldecker-Zimtsterne kann ab 30 Stück auch online bestellen. 1886 wurde die älteste Backstube der Insel gegründet. Hier gibt es zudem die besten, mittlerweile mehrfach prämierten Brotsorten. www.baeckerei-abeling-sylt.de

Lichtspiel in Palmas Kathedrale**11. November 2019 08:00 Uhr Palma, Kathedrale (La Seu)**

Jedes Jahr am 2. Februar (Lichtmess) und 11. November ist in der Kathedrale ein faszinierendes Lichtspiel zu sehen: Gegen 8 Uhr entsteht eine "Licht-Acht". Die aufgehende Sonne projiziert eine zweite Rosette genau unter die Rosette des Eingangsportals.

Llonguet Route in Palma**13. November 2019 Palma**

Ein längliches Brötchen namens "Llonguet" gilt den Einwohnern von Mallorca Inselhauptstadt geradezu als Wahrzeichen. Das traditionelle Weißbrot mit Rille in der Mitte ist derart charakteristisch, dass 2015 eine Llonguet-Route ins Leben gerufen wurde, die wegen des großen Erfolgs nun in die fünfte Runde geht. 38 Backstuben beteiligen sich in diesem Jahr an der Aktion, die jeden Mittwoch ganztägig stattfindet. Ein belegtes Llonguet mit Getränk gibt es dabei zum Einheitspreis von 3 Euro. Die klassische Variante mit Butifarra oder Serrano-Schinken und Käse ist besonders beliebt. Es gibt aber auch Brötchen mit Sardellen und der inseltypischen Paprika-Wurst Sobrassada, und – neu in diesem Jahr – Brötchen mit Bio-Mehl (Pane Nostro) und Gluten frei (Dulce-liaco). Die "Ruta del Llonguet" läuft vom 11. September bis einschließlich 27. November. Ein Verzeichnis mit den teilnehmenden Anbietern gibt es in den Tourismusbüros.

Jazz Voyeur Festival**13. November 2019 Es Gremi**

Ein hochkarätiges Programm präsentiert das Jazz Voyeur Festival auch in diesem Herbst auf Mallorca. Sechs große Namen und diverse Stile charakterisieren die zwölfte Ausgabe des Festivals.

Jazz, Rock, Pop und Latin ist die Mischung, die die US-amerikanische Fusion-Band Yellowjackets auf die Insel mitbringen wird. Am 13. November stehen sie im Es Gremi in Palmas Gewerbegebiet Son Castelló auf dem Programm.

Weitere Termine: 16.11., 22.11., 07.12.

Dijous Bo in Inca**14. November 2019 10:00 Uhr Inca**

Auch 2019 richten sich am "Dijous Bo" alle Augen nach Inca. Am "guten Donnerstag" findet hier der größte Herbstmarkt der Insel statt. Er geht über den ganzen Tag und zieht jedes Jahr hunderttausende Interessierte an. Im Mittelpunkt stehen einheimische Produkte wie die Paprikawurst Sobrassada, die Blutwurst Butifarró, Weine aus der Gegend von Binissalem, Consell und Porreres, Gemüse und Feldfrüchte aus der Region um Sa Pobla, mallorquinisches Olivenöl, Honig, Kräuter sowie Tongeschirr aus Pòrtol und Sa Cabaneta, dazu mundeblasenes Glas aus Campanet und Algaida. Und natürlich Lederwaren, die in Inca selbst hergestellt werden.

Wegen des erhöhten Verkehrsaufkommens empfiehlt es sich, die Bahn zu nehmen. Von Palma aus werden Sonderzüge in kurzen Zeitabständen eingesetzt.

TaPalma – Tapasfestival**25. November 2019 15:00 Uhr Kongresspalast, Palma**

Das Tapasfestival, das am 26. November beginnt und bis zum 1. Dezember geht, soll die Gäste Ende November wieder in die Tapaslokale der Inselhauptstadt locken. Am 25. November findet zum Einstieg ein Tapas-Wettbewerb renommierter Chefs und Barkeeper im Kongresspalast statt. Der Eintritt ist frei. Ab 26. November gibt es dann in jedem Lokal zwei unterschiedliche Tapas, die man meist für 1,50 bis 2 Euro verkosten kann. Softdrink, Bier oder Wein erhält man ebenfalls preiswert.

Einschalten der Weihnachtsbeleuchtung**28. November 2019 17:30 Uhr Palma**

Ab Donnerstag, den 28. November, weihnachtet es in der Inselhauptstadt. Denn dann wird der Schalter umgelegt und die Weihnachtsbeleuchtung eingeschaltet. Dazu gibt's von 17:30 bis 19:30 Uhr Musik und Unterhaltungsprogramm auf der Plaça Joan Carles I, Plaça Major, Plaça Marquès del Palmer, Plaça de Cort, Plaça de la Reina, Passeig del Bon, Carrer Unió, Carrer Mercat, Constitució und Plaça del Rosar. Um 19:30 Uhr werden die Weihnachtslichter "angeknipst".

**Black Friday in Palma****29. November 2019 Palma**

Shopping-Victims, aufgepasst! Auch dieses Jahr findet in Palma wieder der große Rabatt-Tag des Einzelhandels, der "Black Friday", nach amerikanischem Vorbild statt.

Verkaufsoffener Sonn- und Feiertag**01. Dezember 2019 Inselweit**

2019 gibt es 10 verkaufsoffene Sonn- und Feiertage, einer davon ist der genannte Tag. Das bedeutet, dass die großen Supermärkte und Warenhäuser geöffnet haben.

Feiertage auf Mallorca**06. Dezember 2019 Inselweit**

Die Zahl der offiziellen Feiertage auf den Balearen beläuft sich im Jahr auf ein rundes Dutzend. Einige Tage werden von der spanischen Zentralregierung, andere von der Balearen-Regierung, wieder andere von den Gemeinden festgelegt. Am 6. Dezember feiern die Mallorquiner den Verfassungstag.

Verkaufsoffener Sonn- und Feiertag**08. Dezember 2019 Inselweit**

2019 gibt es 10 verkaufsoffene Sonn- und Feiertage, einer davon ist der genannte Tag. Das bedeutet, dass die großen Supermärkte und Warenhäuser geöffnet haben.

Weihnachtsmarkt im Pueblo Español**05. – 15. Dezember 2019 Pueblo Español, Palma**

Schnee in Palma? Das gibt es auf dem traditionellen Weihnachtsmarkt im Pueblo Español in Palma. Er findet in der Zeit vom 05. bis 15. Dezember statt. Der Budenzauber mit über 80 Ständen lockt viele deutschsprachige Besucher an. Besonderes Highlight ist der herabrieselnde Kunstschnee, der für echte Weihnachtsstimmung sorgt.

Verkaufsoffener Sonn- und Feiertag**22. Dezember 2019 Inselweit**

2019 gibt es 10 verkaufsoffene Sonn- und Feiertage, einer davon ist der genannte Tag. Das bedeutet, dass die großen Supermärkte und Warenhäuser geöffnet haben.

Lichtspektakel der Wintersonnenwende**22. Dezember 2019 08:00 Uhr Es Baluard**

Ein Schauspiel aus Licht und Architektur ereignet sich, wenn die aufgehende Morgensonne durch das östliche Kirchenfenster der Kathedrale scheint und von innen direkt auf die West-Rosette strahlt. Aufgrund der Wintersonnenwende ist an diesem Tag vom Rundgang des Es-Baluard-Museums die wie ein Edelstein rot aufleuchtende Kirchenrosette an der Westfront der Kathedrale in Palma zu sehen. Das Es Baluard öffnet zu diesem Anlass schon um 07:30 Uhr seine Terrassen, der Lichteinfall dauert von zirka 8:00 bis 8:20 Uhr.

Weihnachten in der Kathedrale**24. Dezember 2019 15:30 Uhr Kathedrale (La Seu), Palma**

Auch in diesem Jahr finden am Heiligen Abend um 15:30 und um 17:00 Uhr Ökumenische Gottesdienste auf Deutsch in der Kathedrale statt. Der traditionelle "Sibyllengesang" ist in der spanischen Mitternachtsmesse zu hören, die um 23:00 Uhr anfängt.

Feiertage auf Mallorca**25. Dezember – 26. Dezember 2019 Inselweit**

Die Zahl der offiziellen Feiertage auf den Balearen beläuft sich im Jahr auf ein rundes Dutzend. Einige Tage werden von der spanischen Zentralregierung, andere von der Balearen-Regierung, wieder andere von den Gemeinden festgelegt. Am 25. und 26. Dezember feiern die Mallorquiner Weihnachten.

Weihnachts-Schwimmen im Hafen von Palma**26. Dezember 2019 11:00 Uhr Hafen von Palma**

Am 26. Dezember findet die zehnte Ausgabe des traditionellen Weihnachtschwimmens im Hafen von Palma statt. In den Vorjahren nahmen regelmäßig über 100 Personen teil. Geschwommen wird über eine Strecke von 300 Metern. Um 11:00 Uhr geht's los. Traditionsgemäß erscheinen viele Schwimmer und Zuschauer verkleidet. Für ein Animationsprogramm entlang der Strecke ist gesorgt.

Im Zielbereich werden die Schwimmer mit heißer Schokolade und Suppe versorgt und es gibt warme Duschen. Die Einnahmen der Benefizveranstaltung kommen der Organisation „Mallorca Sense Fam-Mallorca ohne Hunger“ zugute. Anmeldung am 26. Dezember vor Ort möglich, zwischen 8.30 und 9.30 Uhr, dann kostet die Teilnahme 10 Euro.

Standardenfest in Palma**30. – 31. Dezember 2019 Palma**

Der 31. Dezember ist für Palma weitaus mehr als nur der letzte Tag des Jahres. Im Jahr 1229 zog König Jaime I. an diesem Tag siegreich in Palma ein. Zur Erinnerung wird ab 10:15 Uhr die Festa de L'Estandart, das Fahnenfest, gefeiert. Dann versammeln sich Bürgermeister, Politiker, Militärs und Honoratioren feierlich vor dem Rathaus. Mit sich führen sie „L'Estandart“, die Fahne mit dem Wappen von Mallorca. Schon am Vortag finden in Palma Konzerte sowie eine feierliche Kranzniederlegung statt.

Die Heiligen Drei Könige kommen**05. Januar 2020 18:00 Uhr Inselweit**

Am 05. Januar finden in vielen Orten auf der Insel Umzüge der Heiligen Drei Könige statt, derr größte am frühen Abend in Palma. Beginn ist an der Alten Mole, wo die Könige mit ihrem Schiff anlegen. Die Kinder können ihre Wunschzettel den Heiligen Drei Königen beziehungsweise deren Pagen überreichen. Der Dreikönigstag ist in Spanien traditionell der letzte Höhepunkt der Weihnachtszeit. Noch immer bekommen viele Kinder erst an diesem Tag ihre Geschenke.

Die Anbetung der Heiligen Drei Könige**06. Januar 2020 12:30 Uhr Ses Voltes**

Am 6. Januar findet in Ses Voltes unterhalb der Kathedrale traditionsgemäß das Spiel „L'Adoració dels Tres Reis d'Orient“ (Die Anbetung der Heiligen Drei Könige aus dem Morgenland) statt.

Revival für Jazz-Festival in Palma**11. – 23. Februar 2020 Palma**

Nach 39 Jahren Pause soll in 2020 das Jazz-Festival von Palma wiederbelebt werden. Das Revival wird vom 11. bis 23. Februar stattfinden.

Von 1981 bis 1991 hatte das von der Stadt veranstaltete Jazz-Festival die großen Stars aus der Welt des Jazz nach Palma gebracht. Nach einem Regierungswechsel wurde die Konzertreihe eingestellt.

Sor Francinaia Cirer in Sencelles**27. Februar 2020 11:00 Uhr Sencelles**

In Sencelles feiert man immer am 27. Februar den Tag zu Ehren der Nonne und Ordensschwester Francinaia von der Schmerzensmutter Maria (1781 - 1856) aus dem Ort. Sie war Gründerin eines Konventes der Barmherzigen Schwestern vom heiligen Vinzenz von Paul in ihrem Heimatort Sencelles. Am 1. Oktober 1989 wurde sie seliggesprochen. Um 11:00 Uhr findet ein Umzug statt, in traditionellen Bauertrachten, mit Dudelsackspielern und der Großfigur der Nonne. Zum Schluss erfolgt eine Blumenniederlegung an ihrem Monument am Rathausplatz.

Transparent & seriös

Goldankauf von Gold Funke

Gold ist derzeit so viel Wert wie schon lange nicht mehr. Ein Verkauf unmoderner

Schmuckstücke oder alter Münzen lohnt sich deshalb – aber viele scheuen noch davor zurück, Ihr Altgold zu Geld zu machen.

Seit 70 Jahren handelt Gold Funke mit dem Edelmetall und ist auf den Ankauf von Gold spezialisiert. Damit gehört er zu den ältesten Goldankauffirmen in Deutschland. „Fair und ehrlich zu unseren Kunden zu sein, ist bei uns oberstes Gebot. Wir wollen, dass unsere Kunden bei uns zufrieden wieder rausgehen. Und natürlich sind unsere Preise gut.“ Wer sein Altgold zu Geld machen will, sollte deshalb auf die jahrelange Erfahrung der Experten vertrauen. „Wir raten unseren Kunden eindringlich, ihre Stücke Zuhause nicht vorzusortieren,“ sagt Thomas Fun-

ke. Denn echtes Gold kann über die Jahre schon mal anlaufen. „Dann sehen die Stücke häufig schmutzlig aus.“ Laien können die Wertigkeit eines Rings oder einer Kette an ihrer Optik kaum erkennen. „Oft sieht Modeschmuck nach ein paar Jahren immer noch super aus, während die Stücke aus Gold optisch erst mal nicht mehr toll sind.“ Der Ankaufpreis für die alten Schmuckstücke wird bei Gold Funke immer auf Grundlage des aktuellsten Goldpreises berechnet. Natürlich hängt der Erlös auch von der Qualität des Goldes ab. Diese wird direkt vor den Augen des Kunden geprüft. „Um den Feingoldanteil in den Schmuckstücken zu bestimmen, gibt es unterschiedliche Verfahren,“ erklärt Thomas Funke, und fordert von seinen Kunden: „Haben Sie keine Hemmungen. Stellen Sie uns Fragen und prüfen Sie uns!“

Ist der Goldanteil bestimmt, wird dem Kunden ein Angebot erstellt – und die Summe sofort in bar ausgezahlt. Angekauft werden sowohl Schmuck als auch Münzen und sogar Zahngold. Bei diesem sind die Hemmungen vieler Kunden besonders hoch. Aber Thomas Funke beruhigt: „Selbst wenn sich noch Zahnreste an dem Gold befinden, ist das für uns kein Problem. Beim Wiegen wird der Zahnanteil natürlich exakt herausgerechnet.“ Gerade jetzt lohnt es sich für alle Kunden, alte Goldstücke aus ihren dunklen Verstecken in Kisten, Schachteln und Schränken zu holen. Denn der Goldpreis liegt nach wie vor auf einem Drei-Jahres-Hoch. „Wir wissen natürlich nicht, was die Zukunft bringt,“ sagt Inhaber Thomas Funke, „aber sicherlich ist jetzt ein guter Zeitpunkt, um sein altes Gold zu verkaufen.“

Goldankauf und Juweliertradition seit über 60 Jahren

GOLD FUNKE

44137 DORTMUND
Wißstraße 11

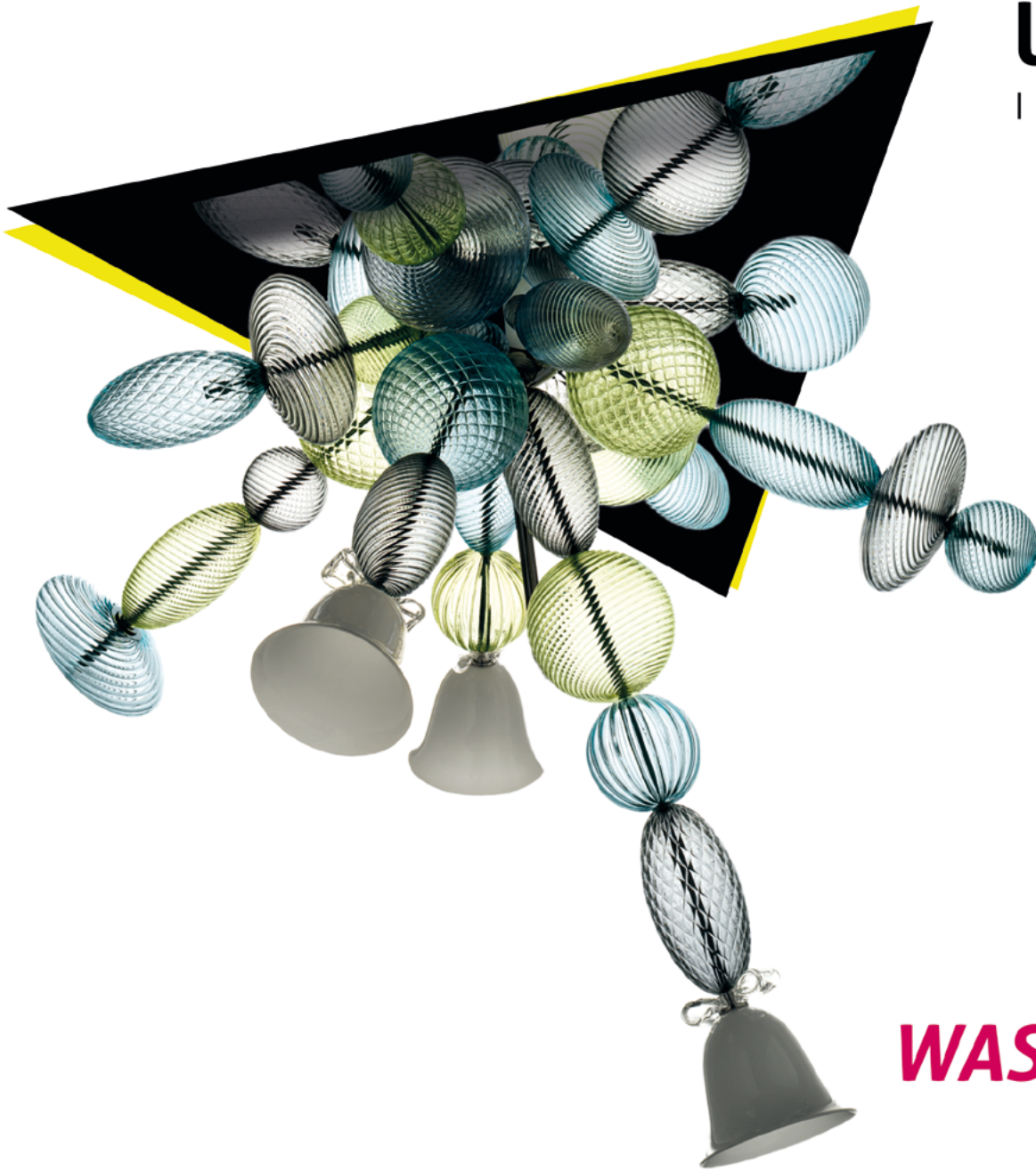
47501 DUISBURG
Sonnenwall 27

44787 BOCHUM
Huestraße 32
(ggü. Kortumkarree)

45127 ESSEN
Kettwiger Str. 35
(neben P&C)

44532 LÜNEN
Lange Str. 4

2019
NUR € 129.-
Golf auf Mallorca?
Nicht ohne diese Karte!
37x Golf-Voucher
Über € 3.000,- sparen!
www.mallorca-golfcard.de



**WIR HABEN,
WAS SIE SUCHEN.**

