

Törnvorschlagn Mallorca

1.Tag Samstag / Palma

Der kleine "Supermarkt" direkt am Kopf des Real Club Nautico versorgt uns mit den Lebensmitteln, sodass uns langwierige Einkaufstouren erspart bleiben. Praktisch, dass uns SUN CHARTER vorab eine Liste der zur Verfügung stehenden Lebensmittel sendet, das machte den Einkauf nochmals etwas unkomplizierter. Schön auch, dass es reichlich spanische Artikel zu kaufen gibt. Nicht nur Miguel-Bier. Die Sobrassada ist eine weiche, gepfefferte Schweinsmettwurst, die den Mallorquinern sogar mit Honig bestrichen schmeckt. Dies Spezialität wird zum Frühstück und zum Abendimbiss auf frischem Brot genossen. Der Hierbas ist ein grünlich-gelber Kräuterlikör. Die bekannteste Destille auf Mallorca ist die Firma TUNEL. Es gibt ihn in drei Abstufungen von süß bis herb. Ähnlich wie bei der Paella gibt es auch enorme Unterschiede bei der Sangria. Diese werden wir nicht fertig kaufen, sondern nur die Bauteile für eine selbstgemachte. Zuerst einen 5l-Kanister Wasser, der als erstes leer getrunken werden musste. Die Sangria ist genauso wenig wie die Paella "mallorquin", sondern in ganz Spanien beliebt.

Sangria:

1 Flasche trockener Rotwein

1-2 Liter Orangensaft

2 Finger breit Osborne (Brandy)

je eine Orange und Zitrone mit Schale

ein frischer Pfirsich

Zubereitung

Orange, Zitrone und Pfirsich in Stücke zerschneiden. Die Fruchtstücke, Cognac, Orangensaft und Rotwein in einen großen Kanister geben. Gut umrühren. Natürlich kann man das Umrühren auch durch ein paar Schläge auf der Kreuz bewerkstelligen. Und die Kühlung ist auch wichtig, deshalb mindestens 2 Stunden im Kühlschrank ziehen lassen. Das Verhältnis von Rotwein/Brandy zu Orangensaft kann individuell der Crew angepasst werden. Wer's kräftig mag, nimmt lieber nur einen halben Liter O-Saft. Dann besteht aber akute Kopfschmerzgefahr am Folgetag, denn die Sangria ist wirklich süffig und gut. Dann lieber die sanfte Variante mit 2 l O-Saft - sie schmeckt ebenfalls sehr gut, macht aber keinen "dicken Kopf".

Ein Stadtbummel durch Palma ist ein Muss. Die Kathedrale von Palma hilft al Orientierungspunkt im Gewimmel der kleinen Gassen. Viele Straßencafes laden zum verweilen ein.



Der Weg durch die Altstadt führt uns an der Tapas-Bar FORN vorbei. Typisch für Spanien (nicht nur für Mallorca) sind die Tapas, auf Deutsch "Teile". Darunter fallen delikate Appetithappen in vielerlei Form und Zubereitung. Ist man alleine unterwegs, bestellt man "Tapas variadas" und man bekommt 5-6 verschiedene "Teile". Ist man als Gruppe (Segelcrew) unterwegs, kann man gleich in größeren Mengen bestellen.

2. Tag Sonntag / La Rapita 25sm

Von Palma Richtung Südost. An der Steilküste mit dem Feuer Capo Blanco vorbei. Zum Mittag kurzer Halt in der Bucht Cala Pi, jedoch nur wenn kein Schwell in die Bucht läuft. In der Bucht finden maximal 15 Yachten Platz. Geankert wird auf ca. 3-7 Meter mit Sand, Fels und teilweise Seegras. Danach weiter zum Tagesziel La Rapita. Moderne Marina, viele Gastliegeplätze, gute Sanitäreanlagen und ein schönes Marinarestaurant mit guter Küche.

Sopas Mallorquinas

Zutaten: 5 EL Olivenöl, 1 Knoblauchknolle, 1 Lauchstängel, 1 Tomate, 1 Paprikaschote, 1 Zwiebel, 1 Kopf Weißkohl oder Wirsingkraut, ½ Blumenkohl, 125 g grüne Bohnen, 125 g Erbsen, etwas Mangold oder Spinat (je nach Saison), Salz, Paprikapulver, Pfeffer, Weißbrot, 1 l Brühe

Zubereitung: Paprika, Lauch, Zwiebel, Tomate und Knoblauch klein schneiden und anbraten. Kohl und Bohnen hinzufügen und mit Brühe ablöschen. Mit Salz, Pfeffer, Paprika und Petersilie würzen und 15 min köcheln lassen. Blumenkohl und Erbsen hinzufügen und weitere 10 min köcheln. Mit Salz und Öl abschmecken.

3. Tag Montag / Cala´d Or 20sm oder Porto Cristo 30 sm

Von La Rapita an der Ostküste hoch nach Cala ´d Or oder bei günstigen Winden weiter nach Porto Cristo. Anschauen muss man sich die Cala Figuera. Zum Ankern wird jedoch die Cala Mondrago, 1,5 sm NE-lich von Figuera empfohlen. Cala ´d Or ist ein sehr schöner Hafen mit vielen Liegeplätzen. Rund um den Hafen findet man unzählige Bars und Restaurants. In den Stadtkern läuft man ca. 15 Minuten – hier gibt es alles was das Vergnügungsherz begehrt. Den Abend auf der Yacht zu verbringen ist viel zu schade.



4. Tag Dienstag / Cabrera 20 oder 30sm

Von Cala ´d Or geht's zur Naturschutzinsel Cabrera. Eine Genehmigung wird benötigt, die der Vercharterer besorgt. Auf der Inselgruppe ist es in einer Bucht erlaubt mit dieser Genehmigung zu übernachten. Man liegt an Mooringtonnen. Die Insel darf nur an einer Stelle betreten werden (Dinghidock) Hier haben die Soldaten eine kleine Taverne wo sie Getränke verkaufen. Neben der Taverne befindet sich ein Büro der Natürschütze. Dort kann man sich zur Besichtigung der Burg anmelden. Je nach Zeit noch am Abend oder für den nächsten Morgen. Man hat von der Burg einen sensationellen Blick auf die Bucht und Mallorca.



Pan tostado - Escudella - Gemüseeintopf mit Schweinefleisch (hier leicht abgewandelt)

Zutaten

2 Eßlöffel Olivenöl
1 große Zwiebel
1 Tomate
1 Bund Petersilie, gehackt
3 Knoblauchzehen
2 Lorbeerblätter
1 Prise Thymian
etwas scharfer Paprika
500 g Schweinefleisch
500 g gewürfelte Kartoffeln
300 g gelbe Rüben, in Scheiben geschnitten
1 grüne Bohnen, frisch
1 Dose Erbsen
Brühe nach Bedarf, Salz, Pfeffer

Zubereitung

Das in Stücke geschnittene Fleisch, die Speckscheibe, die kleingeschnittene Zwiebel und zerkleinerte Tomate in Öl in einem großen Topf leicht anbraten. Danach die Kartoffeln, die Rüben und die grünen Bohnen zugeben und alles mit Brühe auffüllen. Ca. 45 Minuten bei kleiner Flamme garen. Danach die Erbsen und Bohnen dazugeben und nochmals 5 Minuten aufkochen lassen, mit Petersilie bestreuen.

5. Tag Mittwoch / Santa Ponsa 35 sm

Der längste Schlag der Reise geht in eine schöne Marina. Idyllisch gelegen mit einem sehr guten Yachtclub. Von der Terrasse hat man einen schönen Blick auf die Yachten. Hier kann man noch einmal einen ruhigen Abend an Bord verbringen, bevor es am nächsten Abend in Andraix wieder hoch hergeht.

Rezept: Sopa de Ajo

Zutaten: 6 EL Öl, 6 Weißbrotscheiben, 6 Knoblauchzehen, 1 l Brühe, 3 Eier, Salz, Pfeffer, frische Kräuter.
Zubereitung: Knoblauch in Öl leicht bräunen, herausnehmen. Brot in Würfel schneiden und im Öl goldgelb rösten, anschließend mit der Brühe ablöschen. Vor dem Servieren die Eier hinein schlagen und mit frisch gehackten Kräutern bestreuen.

Tumbet - Sommer-Gemüsepfanne

Das Tumbet ist ebenfalls ein typisches Sommergericht. Man reicht dazu Bauernbrot und roten Landwein.

Zutaten

Gebratenes Fleisch von einem Hähnchen (oder entsprechende Menge anderes Fleisch- oder Fischfilet), 5-7 mittelgroße Kartoffeln, 2 Auberginen, 2 Paprikaschoten, 1 Zucchini, 8-10 Knoblauchzehen, 2 Zwiebeln, 2 Lorbeerblätter, Petersilie, Salz, Pfeffer, Olivenöl, je 1 Prise Oregano und Safran

Zubereitung

Kartoffeln, Auberginen, Zucchini, Knoblauch, Zwiebeln und Paprika in etwa fingerdicke Scheiben bzw. Streifen schneiden und einzeln in Öl braten. Mit den Zutaten würzen. Schichtweise in eine feuerfeste Form geben. Das (vorgebratene!) Hähnchenfleisch bzw. das Filet oder den filetierten Fisch auf die Gemüselagen geben und alles noch 5-10 Minuten im Backofen oder auf dem Feuer durchziehen lassen.

6. Tag Donnerstag / Dragonera / Andraix 25sm

An der Südwestspitze liegt die Insel Dragonera. Zwischen der Insel und Mallorca geht meist eine schöne Düse. Hier macht im klaren Wasser das Aufkreuzen Spaß. Rund Dragonera heißt das Ziel. An der Steilküste im Nordwesten kann man dicht unter Land fahren. Der Fels ist an dieser Stelle 300 Meter hoch und senkrecht. Je nach Lust und Laune wird Port Andraix angelaufen. Toller Yachtclub, tolle Sanitäreinrichtungen. Sehr gute Versorgungsmöglichkeiten. Unter Palmen einen Kaffee oder Longdrink genießen und auf die Bucht schauen. Danach in Tim's Bar. Kleine Eckkneipe mit guter Musik.



Rezept: Arros Brut

Zutaten: 1 kg Fleisch (Schwein, Huhn), 250 g Reis, 1 l Brühe, 5 EL Olivenöl, 1 Zwiebel, 1 Tomate, 1 kleine Dose Erbsen oder vergleichbare Menge frische Erbsen oder grüne Bohnen, Safran, Salz, Pfeffer, Paprika, 1 Zitrone

Zubereitung: In Würfel geschnittenen Knoblauch und Zwiebel im Öl vorbraten, dann das Fleisch mitbräunen. Mit der Brühe ablöschen, anschließend alle Zutaten mit Ausnahme des Reis zugeben und 5 min aufkochen lassen. Schließlich den Reis zugeben und etwa 15 min kochen. Zum Schluss frisch gepressten Zitronensaft zur Abrundung hinzufügen.

7. Tag Freitag / Palma 20sm

Den letzten Abend in der Altstadt verbringen.