



Blick auf Palma de Mallorca vom Museum Es Baluard. In der umgebauten Festung dreht sich alles um moderne Kunst.



Holger Lüttgen führt Interessenten „genussvoll“ über die Insel.



Eindeutiger Hinweis: Hinter dieser Restaurant-Tür gibt es Meeresfrüchte.



Anziehungspunkt für Feinschmecker: In der Markthalle von Palma warten zahlreiche kulinarische Köstlichkeiten.

Wo früher Tausende Hühner gackeren, dreht sich heute alles um Kultur: Die Kulturfinca Sa Taronja in Andratx hat sich auf Mallorca und weit darüber hinaus längst einen Namen gemacht. Hochkarätige Musiker laden zu Konzerten, Künstler geben Einblicke in ihre Arbeit, Tänzer veranstalten Workshops. Zu verdanken ist dieses rege Angebot einer umtriebigen Frau. Die aus London stammende Tina Horne stellte 2004 einen einzigartigen Kulturbetrieb auf die Beine und kämpft dabei jedes Jahr aufs Neue um knappe Fördergelder und Sponsoren.

Horne kam über etliche Umwege nach Mallorca. Die gelernte Töpferin lebte 20 Jahre in Kanada und drehte dort Dokumentarfilme. Zudem ist sie Übersetzerin und gab Kurse für besseres Englisch. „Mein alter Freund Hartmut Usadel kaufte 1997 die frühere Hühnerfirma und bat mich um Hilfe. Der gebürtige Potsdamer wollte hier etwas Kulturelles auf die Beine stellen, doch ihm fehlte die Erfahrung“, erinnert sich Horne. „Er wollte eigentlich aufgeben.“ Horne wurde schließlich Eigentümerin der Anlage und machte im Jahr 2004 Nägel mit Köpfen mit dem sogenannten Ping-Festival, das sich speziell mit den neuen Medien beschäftigte. „Bekannt wurde das auch durch seine interaktiven Installationen. Die Leute verloren auf diese Weise ihre Berührungängste zu moderner Kunst“, so Horne. Aus Geldmangel war schließlich nach vier Jahren Schluss. In diesem Jahr solle es eine Neuauflage geben, vielleicht in Palma.

Auch auf der Insel der teuren Promi-Residenzen und ankernden Luxusyachten müssen kulturell engagierte Leute wie Horne um jeden Cent kämpfen. „Ich möchte nicht über Zahlen sprechen, es ist zu deprimierend“, sagt sie mit Blick auf den täglichen Kampf ums Budget. Als das Ping-Festival nicht mehr fortgeführt werden konnte, legte Horne den Schwerpunkt auf die Musik. Für die klassischen Konzerte holt sie namhafte Interpreten auf die Insel, unter anderem Adele Bitter und Holger Groschopp vom Deutschen Symphonie-Orchester Berlin. Honorare gibt es für die Akteure nicht, dafür winkt ein zweiwöchiger Aufenthalt auf der Sonneninsel. Von Ostern bis in den November hinein können Musikfans nun im umgebauten Hühnerstall Konzerte erleben. Auch an den Musikernachwuchs wird dabei gedacht – so fanden bereits Workshops für bis zu 30 junge Leute statt.

In Sachen klassischer Musik hat die Finca-Chefin Pionierarbeit geleistet. Jahrelang gab es auf Mallorca kaum ein entsprechendes Konzert. „Die Leute hier kannten nur ihre traditionellen Dorffeste. Schritt für Schritt kamen sie dann zu unseren Konzerten.“ Mittlerweile sind 20 Prozent der Gäste Einheimische, immerhin 50 Prozent kommen aus Deutschland, auch für viele Engländer ist die Finca längst zur vertrauten Adresse geworden. Zu der gehört ein Restaurant, in dem die Chefin selbst auftritt. Unterstützt wird sie bei allen Unternehmungen von



Wer bei Promikoch Jörg Klausmann einen Kurs absolviert, kann nach den Stunden am Herd diesen atemberaubenden Ausblick genießen.

Fotos: Bert Endruszeit

einem rührigen Verein, der mittlerweile auch eine offene Bühne etabliert hat. „Jeder kann hier freitags eigene Stücke auführen“, so Horne. Und auch die bildenden Künste kommen zu ihrem Recht. In den einstigen Ställen haben sich mittlerweile Maler und Bildhauer eingerichtet, Ausstellungsmöglichkeiten gibt es gleich vor Ort. Künftig will man verstärkt auf in-

ternational ausgerichtete Workshops setzen. Was bleibt, ist der tägliche Kampf ums nötige Geld. „Doch wir sind voller Hoffnung“, betont Horne.

Einem ganz anderen Kulturgut hat sich Miquel Gelabert verschrieben. Seine Bodega in Manacor bringt seit fünf Jahren erstklassige Weine unter die Leute. Dabei treibt er das Thema Vielfalt auf die Spit-

ze. Aus 36 Rebsorten produziert er um die 15 Weine. Für Marketing-Experten ist so etwas ein Unding. Wirtschaftlich sinnvoll ist bei Winzern die Reduzierung auf wenige verschiedene Etikettierungen, eine reiche Auswahl treibt den Aufwand enorm in die Höhe. Von solchen Einwänden will der 51-Jährige jedoch nichts wissen: „Jeder einzelne Wein ist für mich

wie ein Sohn, den kann ich doch nicht einfach sterben lassen.“ Lange Jahre betrieb Gelabert ein Restaurant, der Weinbau blieb ein Hobby. Sein Perfektionismus war legendär. „Ich bot elf Gänge mit elf Weinen an“, erinnert er sich. Irgendwann musste er sich jedoch entscheiden, denn 24-Stunden-Arbeitstage lassen sich auf Dauer kaum ertragen.

Gelaberts Reben stehen auf 13 verschiedenen Parzellen, Pflege und Ernte verlangen einen enormen Aufwand an Handarbeit. Doch das ist genau seine Welt. Am liebsten ist er draußen bei seinen Pflanzen. „Ich bin in erster Linie Winzer und kein Kellermeister.“ Der Erfolg gibt ihm recht: Die Wände seiner Bodega schmücken zahlreiche Preise. Nur der Konsumenten-Nachwuchs könnte seiner Meinung nach etwas aufgeschlossener sein: „Für viele junge Leute ist Wein zu elitär. Es schreckt sie eher ab, wenn zu jeder Flasche erst etwas erzählt wird. Sie steigen dann schnell auf Bier um, das ohne viele Worte einfach getrunken wird.“

Gelaberts Bodega ist ein Geheimtipp, von denen Holger Lüttgen einige in seiner Kartei hat. Der Kölner ist eigentlich Architekt, lebt seine Kreativität aber mittlerweile in „Genusswelten“ aus. Diesen Namen trägt sein Unternehmen, das unter anderem Bodega-Besuche, Kochkurse und Weinseminare organisiert. „Der Spaßfaktor ist dabei enorm“, betont er. Keine Frage, dass er Interessenten auch an die Töpfe von namhaften Köchen lässt. Unter ihnen ist auch Jörg Klausmann, der in seinem Restaurant Mirador de Cabrera in Pas de Valgornera Gaumenfreunden bereithält. Klausmann hat schon etliche Prominente bekocht, häufig ist er auswärts im Einsatz. Wer das nötige Kleingeld mitbringt, bucht ihn für die Finca-Küche oder die Yacht. Preiswerter kommen da Hobby-Köche weg. In der Gruppe schlägt ein Kochkurs pro Teilnehmer und Tag mit rund 80 Euro zu Buche.

Auf Lüttgens Ortskenntnis können Gourmets vertrauen, die mal in einem Restaurant fernab vom Touristenrummel speisen wollen: Das Es Balcó in Palma de Mallorca wird vorzugsweise von Einheimischen besucht. Die beiden Inhaber Begona Arguimbau und Toni Bartel setzen dort die Tradition des Ende 2009 geschlossenen Restaurants Malvasia fort. Wirt Joan Olives galt als Kultfigur. In einem früheren Lagerhaus in einem etwas anrüchlichen Viertel kochte er ganz ohne Speisekarte. „Die Gäste vertrauten den Empfehlungen des Wirtes und wurden nie enttäuscht“, berichtet Manuel Vogel, der 2007 und 2009 zum besten Sommerwirt der Balearen gewählt wurde. „Bei gerade mal 40 Plätzen gab es dort immerhin zwei Sommeliers.“ Der 2008 verstorbene Olives habe uralte Rezepte zu neuem Leben erweckt und mit seiner bodenständigen Küche für Begeisterung gesorgt. Das beliebte Restaurant konnte jedoch nicht erhalten werden, dafür wurden zwei der Köche für das Es Balcó verpflichtet. Und die setzen auch weiterhin auf eine mallorquinische Küche fernab vom internationalen Mainstream.

Bert Endruszeit

Veranstalter Jahn-Reisen hat das Genusswelten-Programm von Mallorca-Spezialist Holger Lüttgen im Programm. Je nach persönlichen Vorlieben können individuelle Reisebausteine gebucht werden: www.die-genusswelten.com www.jahnreisen.de



Jörg Klausmann lädt Neugierige in seine Küche ein.



Miquel Gelabert in seinem Weinkeller. Der Bodega-Besitzer legt Wert auf eine große Auswahl edler Tropfen.



Paradies für Feinschmecker: In den Straßen von Palma de Mallorca findet sich auch dieses Geschäft für Süßwaren



Tina Horne machte ihre Finca zum kulturellen Anziehungspunkt.



INS REICH DER ZAREN

Sie starten Ihre Reise in St.Petersburg mit seinen Prunkbauten, Zwiebelturmkathedralen, Palästen und nicht zuletzt dem sagenhaften Bernsteinzimmer. Von dieser einstigen Zarenmetropole aus reisen Sie bequem mit Ihrem rein deutschsprachigen Flusskreuzfahrtschiff über die größten Seen Europas und die Wolga nach Moskau. Typisch russische Dörfer, einzigartige Schindelholzbauten und herrliche Kreml-Kirchen gilt es unterwegs zu entdecken. Die Reise endet in Moskau mit der Besichtigung von Kreml, St.Basilius-Kathedrale, Rotem Platz und dem berühmten Kaufhaus GUM.

21.5.-31.5. ★ 11.6.-21.6. ★ 2.7.-12.7.
★ 13.8.-23.8. ★ 3.9.-13.9.2011 je 11 Tage

REISEPREIS P.P.	alle Termine	21.5.-31.5.11
2-Bett Hauptdeck achtern	1449,-	1349,-
2-Bett Hauptdeck	1549,-	1449,-
2-Bett Mitteldeck	1749,-	1649,-
2-Bett de Luxe Oberdeck	2349,-	2249,-
2-Bett Suite Oberdeck	2749,-	2649,-
Einzel Oberdeck	2249,-	2149,-

IM PREIS INKLUSIVE: Haustürservice bis 30 km vom Abflugsort Leipzig, Halle und Dresden • Flug nach St.Petersburg und ab Moskau (Dresden: +80,-) • Schiffsreise in der gebuchten Kabinenkategorie • Vollpension an Bord • Erfahrene Reiseleitung • Speziell für die Reise zusammengestellter Reiseleiter



IHR REISEPROGRAMM	an	ab
Tag 1 St.Petersburg – Anreise, Einschiffung		
Tag 2 St.Petersburg		
Tag 3 St.Petersburg		20.00
Fahrt auf Neva & Ladogasee		
Tag 4 Fahrt auf dem Svir		
Mandrogil	12.30	16.00
Fahrt auf dem Onegasee		
Tag 5 Kishi	08.00	11.00
Passage Wolga-Baltik-Kanal		
Tag 6 Weißer See		
Goritsy	10.00	13.30
Ribynsker Stausee		
Tag 7 Jaroslavl	08.00	13.00
Fahrt auf der Wolga		
Tag 8 Uglitsch	08.00	11.00
Tag 9 Moskau	13.00	
Tag 10 Moskau		
Tag 11 Moskau – Ausschiffung, Rückreise		

Bereits inklusive: das umfassende Ausflugspaket mit Stadtrundfahrten in St.Petersburg, Jaroslavl, Moskau, Besichtigung Eremitage, Kishi, Kyriell-Beloserski-Kloster, Uglitscher & Moskauer Kreml. Fakultativ zubuchbar: Bernsteinzimmer (49,-), Peterhof (38,-), Lichterfahrt Metro (34,-) Ihr Vorteil: Visakosten (55,- p.P.) bereits im Preis inklusive!

LEIPZIG TOURIST
Karl-Heine-Str. 58 • 04229 Leipzig
Tel. 03 41/35 52 82-22 • Fax -17
Mo.-Fr. 9-18 Uhr • Sa. 9-12 Uhr