

So schmeckt Mallorca!

Die authentische, kräftige und bäuerlich geprägte cuina mallorquina lernt man am ehesten abseits der Tourismuszentren oder in einem rustikalen celler im Landesinneren kennen.

Zum Auftakt gibt's stets Graubrot und Oliven, manchmal auch ein Nöpfchen mit Leberwurst, Mayonnaise oder kleine Vorspeisen wie z.B. caragols (Schnecken).

Dann stehen bodenständige Köstlichkeiten auf dem Programm: pancuit (Knoblauchsuppe), pebres torrats (gegrillte Auberginen und Paprikaschoten), escudella (Eintopf mit Gemüse und Fleisch), frit mallorquí (Innereien mit Kartoffeln und Paprika), arròs brut (safrangelber Reiseintopf mit Gemüse und Wild oder Kaninchen), sopes mallorquines (Kohl-Eintopf mit eingelegtem Brot, das die Flüssigkeit aufsaugt), trempó oder tumbet (kaltes und warmes Gemüsegericht), llom amb col (Lende mit Kohl), knusprige porcella rostida (Spanferkel), conill (Kaninchen) oder xot (Lammbraten). Fisch (peix) und Meeresfrüchte (marisc) haben in der Inselküche vergleichsweise wenig Tradition; frischer Fisch ist teuer und nicht überall zu haben. Neben a la planxa gegrilltem Fisch sollte man auch Eintopfgerichte wie caldereta de peix (Bouillabaisse) probieren; für die Gegend um Sa Pobla sind auch Aalspezialitäten (z.B. Aal mit Mandelsauce) typisch.

Nach dem Essen schmeckt ein Gläschen herbes (Kräuterlikör, dolces = süß oder seques = herb) oder suau (Brandy); palo (Likör aus Rohrzucker) genießt man eher als Aperitif.

Foto

Auf dem Markt von Santanyí