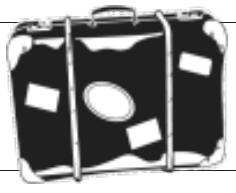


GLOBETROTTER

Drama im Bordrestaurant



Wo erträgt man Bahnverspätungen am besten? Ganz klar: im Bordrestaurant. Da kann das Schicksal ruhig zuschlagen, man hat ja zu tun: essen, trinken, beobachten. Anders als der Großraumwagen ist das Restaurant eine Bühne, sobald sich ein außerplanmäßiges Ereignis anbahnt, ist hier jeder im Spiel: als Akteur und Zuschauer zugleich. So auch letztes, als der Intercity München-Berlin stehen blieb, auf freier Strecke. Aus dem Lautsprecher Beschwichtigendes, es gehe gleich weiter.

Doch das reicht, um die Gäste des Bordrestaurants in Stellung zu bringen. Typisch, stöhnt der Herr mit den Rostbratwürstchen, was seine Gangnachbarin als Stichwort versteht, in derbem Berlinerisch ihre schlimmsten Bahn-Verspätungen aufzuzählen, ein unerschöpfliches Thema, auf das sogleich die fidele Gruppe am Vierertisch einsteigt. So lebhaft, dass fast die zweite Lautsprecher-Nachricht untergeht: Es dauere noch. Der mit den Rostbratwürstchen lacht höhnisch. Der Mann am Zweiertisch bestellt sein zweites Bier. Exposition nennt man den ersten Akt im klassischen Drama, die Figuren werden eingeführt, der Konflikt bahnt sich an. Der zweite Akt wird bestimmt von der Schürzung des Knotens, Intrigen werden gesponnen, die Gefahr wächst.

Schaden an der Oberleitung, verkündet der Lautsprecher nach einer halben Stunde, die Strecke lasse sich nicht mehr befahren, man müsse zurück. „Zurück?“ Das Bordrestaurant lodert vor Empörung, jeder verflucht die Bahn, verdammte Schlampe, und, hallo, noch ein Bier für den Herrn am Zweiertisch, die Berlinerin braucht jetzt was Deftiges, der Vierertisch verlangt Chili con carne, doch das ist aus; „Saftladen“, ruft der mit den Würstchen, und in diesem Moment fährt ein ICE auf dem Nebengleis vorbei, aufreizend schnell, als habe er noch nie etwas von einem Oberleitungsschaden gehört. „Das ist der ICE nach Berlin, der eine Stunde nach uns losgefahren ist“, sagt der Wurstmann. Der Vierertisch verstimmt vor Entsetzen. Hass steigt von den Tischen auf, und der älteste Zugbegleiter, der nun auftaucht, ahnt nicht, welche Hölle er da betritt.



Bordrestaurant: Bühne auf Gleisen

Ein Drama braucht solche Zuspitzungen, nur so kommt es zur Peripetie, zum Wendepunkt, wenn alle Gewissheiten umstürzen und das Schicksal zuschlägt, unerbittlich. Wie lange noch, wohin, wann, warum? Von allen Tischen dreschen Fragen auf den Schaffner ein, der verkriecht sich in Standardformeln, technischer Defekt, Anweisung aus der Zentrale, hilfloses Bahn-Deutsch. Bis sich der Würstchenesser erhebt und vor dem Männchen aufbaut. Ob der Bahn eigentlich klar sei, wie viel Geld er durch diese Schlampe verliere, er sei Unternehmer und lasse sich nicht auf der Nase rumtanzen, schauen Sie sich doch an, Sie haben schlicht keine Ahnung, wie der ganze Laden hier, alles Nichtskönner, Idioten, euch müsste man ... – „Schluss jetzt, das reicht!“ Der Mann mit den Bieren steht plötzlich auch im Gang, so eine durchdringende Stimme hätte man ihm gar nicht zugehört. „Das geht zu weit, wir bleiben hier anständig.“ Schweigen. Staunen. Dann beifälliges Gemurmel vom Vierertisch – und ein berlinerisches „da ham Se recht“. Zugbegleiter ab (Küche), Wurstmann ab (erste Klasse), der Biermann fällt zurück in sein Schweigen. Plötzlich setzt sich der Zug in Bewegung. Vorwärts. Der Vierertisch nimmt Pasta, die Berlinerin einen Rotwein, mit anderthalb Stunden Verspätung erreichen wir Berlin.

Doch keine Tragödie, nur ein Kammerstück.



Zehn Minuten Rast auf einer alten Bruchsteinmauer nahe Valldemossa hatten genügt. Schon durchströmte sie mich: diese oft so herbeigesehnte Seelenruhe – Welten weit vom Alltag weg. „Auf Mallorca ist die Stille tiefer als sonst wo“, hatte George Sand 1842 in ihrem Reiseliteratur-Klassiker „Ein Winter auf Mallorca“ geschrieben, dieser Satz gilt bis heute.

VON MICHAEL DIETRICH

Vor uns weiteten sich terrassierte Felder mit Orchideen, Schmetterlingen und Olivenveteranen, deren Blätter silbern in der Sonne funkelten. Dahinter stiegen graubraune Felswände 200 Meter in den Himmel. Zum Flüstern der Bäume und Gräser gesellte sich das Krächzen einer Krähe, unten im Tal bellte ein Hund, hell bimmelten die Glocken der Schafe in den Nachmittag. Meine Gedanken zerflossen im Bild der Landschaft. Eine Ewigkeit hätte man hier noch sitzen können. Da aber sagt Frank Mittelbach: „Weiter geht's – zu den letzten drei Eremiten, die noch auf der Insel leben.“

Mittelbach ist 59 Jahre alt und in Düsseldorf aufgewachsen. Er hat Philosophie, Germanistik, Hispanistik und Kunstgeschichte studiert, danach bei Wikinger-Reisen angeheuert und die halbe Welt kennengelernt. Auf Mallorca schließlich blieb er hängen. Das war vor 22 Jahren. Heute arbeitet er als „Gebietsreiseleiter Balearen“ und organisiert rund 300 Touren jährlich, mehr als zehn davon führt er selbst. Im Moment ist er mal wieder als Trendscout unterwegs. Innerhalb der nächsten zwei, drei Tage will er versuchen, eine neue, einwöchige Wanderreise auf die Beine zu stellen. Möglichst eben soll sie verlaufen und dabei immer wieder überraschen – mit der Kultur vergangener Tage, mit großen Panoramen, heimischen Tapas und gutem Wein. Eine Tour zum Genuss, aktiv und beschaulich zugleich.

Unser Weg zu den Einsiedlern führt durch ein Steineichenwäldchen. Eine Viertelstunde vielleicht, schon stehen wir vor der kalksteingemauerten *Ermита de la Trinitat* mit ihren geduckten Häuschen, der kleinen Kapelle und ihrer Aussichtsterrasse mit atemberaubendem Panorama. Mild weht der Wind empor, 540 Meter über dem Meer. Außer uns scheint keiner hier zu sein. Doch, dort, ganz hinten, ein Mönch in schwarzbrauner Kutte. Wir grüßen, er grüßt zurück.

DIE ZEIT STEHT STILL IM EREMITENKLOSTER

Gabriel, so stellt er sich vor, wohnt seit 45 Jahren in der Einsiedelei. Morgens um fünf Uhr stehe er auf, dann widme er sich zusammen mit zwei weiteren Brüdern dem Essenziellen: „Den Tag über beten, im Garten arbeiten und versuchen, das Kloster in seiner Schönheit zu erhalten.“ Offen stehe es für Menschen, „die aus der Unruhe kommen und nach dem Geschenk der Stille suchen“. George Sand lässt grüßen.

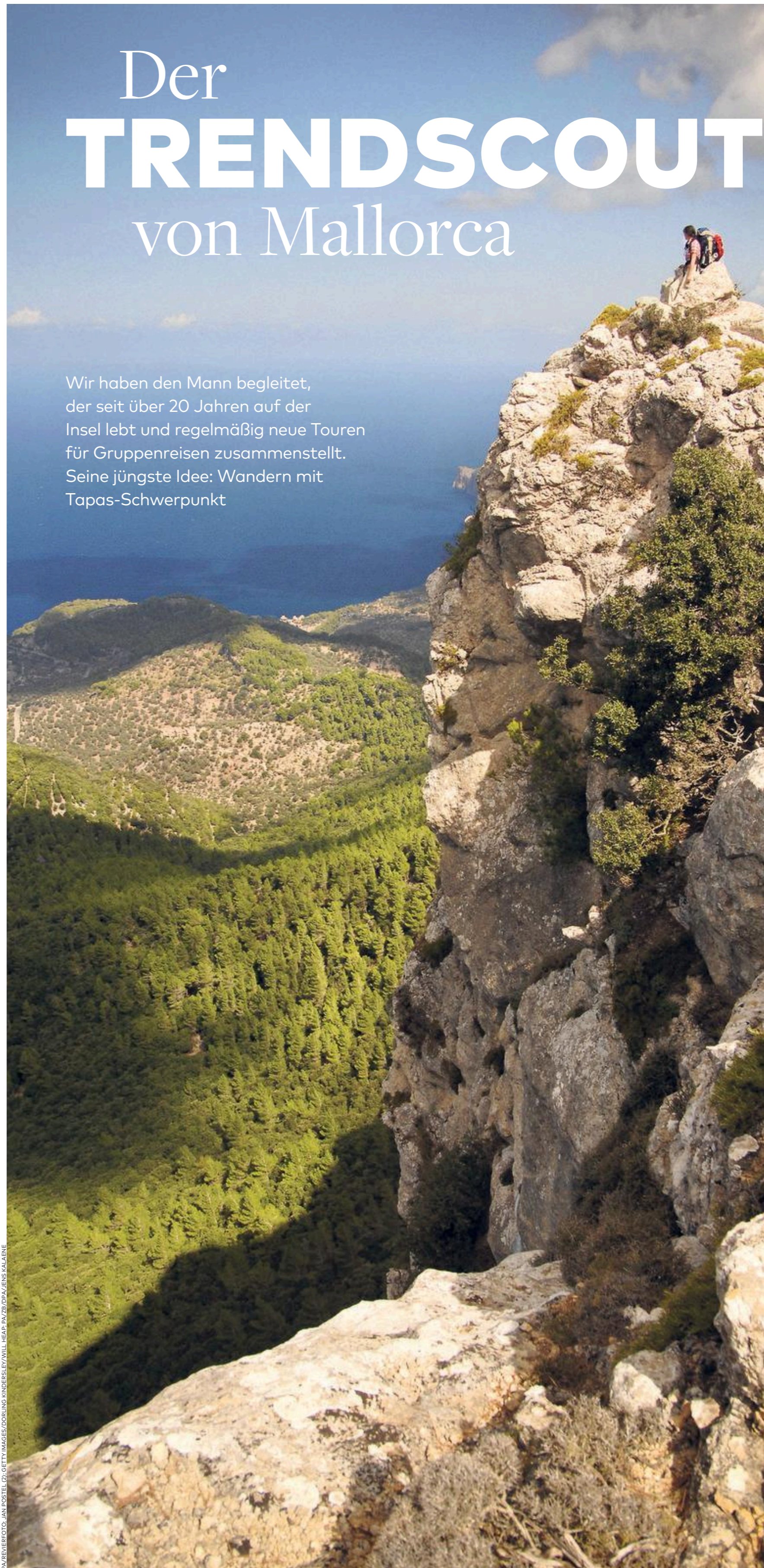
Dann sagt Gabriel noch, die Bruderschaft lebe noch heute – als weltweit einzige – nach den strengen Regeln der alten ägyptischen Wüstenväter Sankt Paul und Sankt Antonius. Die zogen sich vor 1700 Jahren auf der Suche nach Einsamkeit, Askese und Gebet in die Arabische Wüste zurück.

Die Zeit, sie steht still hier oben, für Mittelbach aber läuft sie. Es ist jetzt kurz nach sechs Uhr abends, er muss heute noch Richtung Osten, nach Alcúdia. Rund 50 Minuten über die Autobahn, schon sind wir am Ziel. Dort, in der verwinkelten Altstadt, will er seine Genießer-Truppe stationieren.

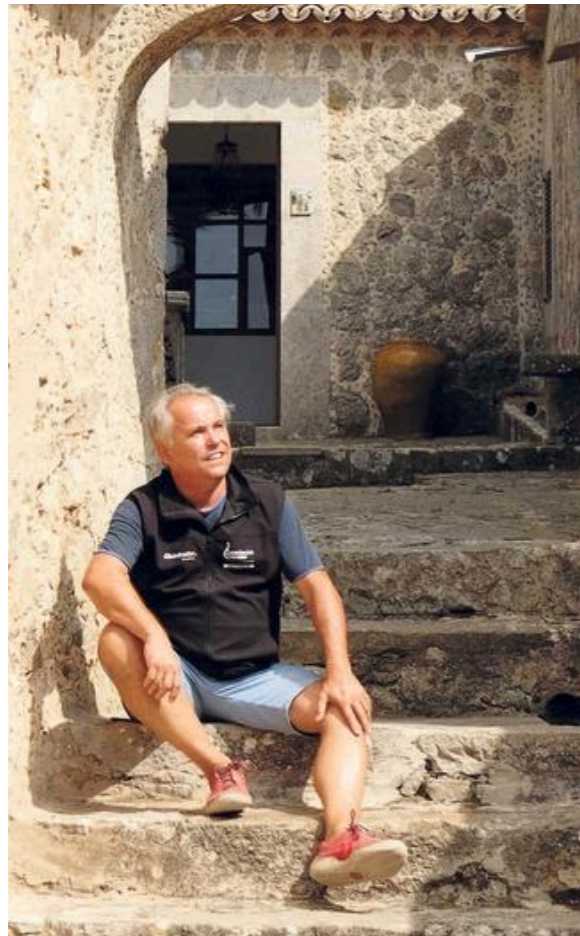
Das Hotel hat er bereits gefunden, jetzt gilt es nur noch ein paar Details abzuklären. Die Besitzer, Joan Gaspar Bannasar und Jaume Vives, einst Vorsitzende der örtlichen Fischereigenossenschaft, kennt er seit Jahren. Die beiden Mittvierziger verwirklichten vor 20 Jahren ein schier unmögliches Vorhaben, kauften im Inselinnern – fast ohne Eigenkapital – eine Ruine und bauten sie zu einem der ersten Boutique-Hotels auf Mallorca um. Heute haben sie acht davon, zwei in alten, klösterlichen Mauern. „Eine geniale Geschichte“, sagt Mittelbach, „aber erst mal suchen wir uns ein, zwei originelle Tapas-Bars“.

Der TRENDSCOUT von Mallorca

Wir haben den Mann begleitet, der seit über 20 Jahren auf der Insel lebt und regelmäßig neue Touren für Gruppenreisen zusammenstellt. Seine jüngste Idee: Wandern mit Tapas-Schwerpunkt



Stille Landschaft: Das Tramuntana-Gebirge auf Mallorca. Hier kann man auf gemütlichen Pfaden wandern oder – wie die Backpackerin auf der Fels Spitze – den Blick aufs Meer jenseits der gekennzeichneten Wege genießen



Kennt sich auf Mallorca aus wie kaum ein Zweiter: Reiseprofi Frank Mittelbach

Tipps und Informationen

WIE KOMMT MAN HIN?

Condor, Easyjet, Eurowings, Germania, Lufthansa, Norwegian, Ryanair und TUIfly fliegen nonstop von zahlreichen deutschen Flughäfen nach Palma.

WANDERREISEN

Frank Mittelbachs Tapas-Sonderreise findet im November 2018 und im Februar 2019 statt, ab 1198 Euro inkl. Flug, Übernachtung/HP und Weinprobe. Dabei werden einfache Wandertouren mit Besuchen in ursprünglichen, qualitativ hochwertigen Tapasbars verbunden. Auf einer weiteren Reise „Mallorca – authentisch, abenteuerlich, anders“ wohnt man auf der Agroturismo-Finca „Sa Campaneta“ und in der Finca „Balitx d'Avall“, ab 1325 Euro, beide Touren buchbar unter www.wikinger-reisen.de. Die Alpenschule Innsbruck bietet auf einer achttägigen Reise ebenfalls spannendes Wandern auf der Insel an, ab 1539 Euro inkl. Flug, Übernachtung/VP, www.asi-reisen.de

WO WOHNT MAN GUT?

„Alcúdia Petit Hotel“, in der Altstadt gelegen, stilvoller eingerichtet, ideal für Strandwanderungen und Ausflüge in die Bergwelt, DZ/F ab 98 Euro, www.alcudiapetitohotel.com; weitere mallorquinische Boutiquehotels unter cancalcohotels.de. In absoluter Stille am Südhang des Tramuntana-Gebirges gelegen ist die Finca „Ets Albellons“, mallorquinischer Stil, Panoramablick, vorzügliche Küche, DZ ab 150 Euro, www.albellons.com/de/

WEITERE INFOS

Spanisches Fremdenverkehrsamt, www.spain.info/de; Tourismusportal Mallorca, www.infomallorca.net



Die Appetithappen in der ersten Kneipe sind langweilig, in der zweiten miserabel, in der dritten stimmt die Aura nicht, findet Mittelbach. Schließlich steuert er ein altes bekanntes, familiär geführtes Restaurant an. Wir probieren *Frit Mallorquí*, Schmortopf mit Fenchel und Innereien. Großartig schmeckt der, und die Wirtin sagt: „Wir bereiten auf Vorbestellung gern sämtliche Tapas zu, die es auf der Insel gibt.“ Mittelbach strahlt, der Programmpunkt „heimische Tapas“ ist für Alcúdia gesichert.

Die Details im Hotel sind dann schnell geklärt. Die Termine passen, der Preis ist so, wie abgemacht. Darauf einen Cava, einen Sekt! Bannasar und Vives erzählen dann, dass sie als Mittzwanziger von den jährlichen Nato-Übungen – „zur besten Langustenzeit!“ – die Nase gestrichen voll hatten: immer wieder Fischereiverbot, einen ganzen Monat lang. Also gingen sie auf die Barrikaden, unterstützt von Bevölkerung und örtlicher Presse. Schließlich gewannen sie den Kampf. Nach 40 Jahren war Schluss mit den Manövern. „Wir fühlten uns danach dermaßen stark, dass wir sicher waren, alles erreichen zu können, was wir uns wünschten.“ Und das war ein kleines, feines Hotel. Zwei Jahre Schwerstarbeit, und die Bankkredite waren abgezahlt. Reisemagazine schwärmen bis heute vom „Ca'n Calco“ in Moscari.

„Auf Mallorca“, sagt Mittelbach während der Rückfahrt, „bieten wir dreierlei Unterkünfte an: Hotels in der Stadt, Hotels am Strand, authentische Fincas auf dem Land.“ Paradebeispiel dafür sei das „Sa Campaneta“ bei Puigpunyent im Nordwesten: einsam, in wilder Natur gelegen, herzliche Gastgeber, absoluter Geheimtipp. „Unser Ziel morgen – nach einer kurzen Wanderung, einer Etappe auf dem Weg, den ich auch mit meiner Gruppe gehen will.“

AUF ALTEN ESELSPFADEN ZUR FINCA

Der Weg ist ein früherer Postweg, 400 Jahre alt und an seinen schmalsten Stellen sieben Hände breit, was etwa den Ausmaßen eines schwer gepackten Esels entspricht. Die Tiere transportierten damals Malvasia-Wein, Obst und Gemüse von der Küste über die Berge bis nach Palma. Wir gehen auf diesem alten Pfad über wurzeldurchzogenen Boden hinab Richtung Esporles, einem noch ruhigen, intakten Flecken ohne viel Tourismus. Wilde Ziegen kreuzen unseren Weg. In einem Schattenhain, bewachsen mit Platanen, hören wir seltene Stieglitze zwitschern. Weiter weg konzertieren Zikaden zwischen weiß blühenden Myrtensträuchern, deren Duft verführerisch betört. Eine Lust, hier zu wandern, viel zu schnell kommen wir zum Ziel.

Jaume Pou, 69, der Besitzer von Mittelbachs Geheimtipp-Finca, war früher Bürgermeister von Esporles. Heute hat er einen Strohhut auf, trägt ein blauweiß kariertes Hemd und sitzt in der Bar „Es Brollador“. Es ist 12.30 Uhr, Señor Pou bestellt seinen ersten Rosado. Vor ihm steht ein Schälchen, gefüllt mit Pulpo, Erbsen, Paprika, Zwiebeln, Knoblauch, Erbsen, Fenchel. „Brollador ♦ Tapas!“, schreibt Mittelbach in seinen Notizblock und fragt, was es Neues im Südwesten gibt. „Du glaubst es nicht“, antwortet Pou, „die neuen Winzer vom Landsitz ‚Son Vich‘ verkaufen ihre Weine mittlerweile bis nach New York. Die solltest du unbedingt mal probieren.“ Wieder zieht Mittelbach seinen Block: „Son Vich ♦ neuer Winzer!“

Eine Viertelstunde später sitzen wir in Pous 25 Jahre altem Mitsubishi Montero und schaukeln Richtung Landsitz durch den Ort. Passanten heben den Hut zum Gruß, manche winken. „Alles meine Freunde“, sagt Pou und grüßt zurück. Auf halbem Weg stoppt er, öffnet zwei schwere Eisengitter und lässt sein SUV über einen Feldweg zum Weingut quetschen. Sara Martínez, 39, studierte Önologin und seit Ende Juli Chefin auf „Son Vich“, freut sich über den Besuch: „Willkommen im Tal von Superna, dem Garten Eden auf der Insel.“ Die Weinmacherin mit Stationen in Neuseeland, Chile, Frankreich und Italien federt dann vor uns durch ihre Rebreihen. Auf 17 verschiedenen Feldern baut das Gut Weine an – „ohne Kunstdünger, Pestizide und Herbizide, rein ökologisch“. Nirgendwo auf Mallorca sei das Klima besser, „tagsüber heiß, die Nächte kühl. So haben die Pflanzen über Stunden die Möglichkeit, tief durchzuatmen.“

Eine Oase sei das hier – mit Verkostungsraum. In der neu erbauten Kelterei fährt Sara Martínez sechs Flaschen auf, greift sich ein Blatt Papier und malt eine Pyramide darauf. Ganz unten: mal-

lorquinischer Alltagswein. In der nächsten Etage lagert die hochwertigere Mittelschicht. Darüber die Tropfen der Tramuntana. Und an der Spitze: ihre Gewächse. Sind sie wirklich die besten der Insel? Bitte noch einmal nachschicken. Mittelbach wägt den Kopf – und wird seine Gäste darüber entscheiden lassen.

Nach der Probe wirken die Reben noch sanfter, noch grüner und die zum Tal hin abstürzenden Felsen noch schroffer. Man würde sich jetzt gern anschallen, aber der Gurt klemmt. Pou, der Ex-Bürgermeister, sagt: „Da passiert schon nichts, der Montero ist noch aus gutem, altem Stahl gebaut.“ Wir klettern auf 560 Meter Höhe, irgendwo

Die beweglichen Holzarme für die Öllämpchen, noch immer hängen sie an den rauchgelben Wänden. Der Spülstein aus Granit, die Tonkrüge auf dem Holzregal neben uns, fast alles stammt noch aus der alten Zeit. Nur der Fernseher und die Gasherde passen nicht so recht ins Bild.

Maria hat eine Kleinigkeit vorbereitet: Tortilla, dazu gibt es grünen Salat mit Zwiebeln und Tomaten, angemacht mit dem Olivenöl der Finca. Und köstliches Bergquellwasser. Mittelbach soll noch zwei, drei Zimmer anschauen: Einfach und sauber sind die, alle ausgestattet mit Dusche, Toilette – und einem Ausblick, der den Atem stocken lässt.

ihr erstes Bier, manche verfolgen stehend, wie Löschflugzeug-Piloten üben, Wasser aus dem Meer zu tanken. Die Stimmung am Strand: wie immer am Strand, gelassen, da und dort etwas laut.

KÄHNE FÜR DIE REISE IN DIE UNTERWELT

Mittelbach geht voran, langsam sinkt der Geräuschpegel. Unsere Route führt über festgetretenen Sand und abgeschliffenen Fels – vorbei an Wacholderbüschen, Meeresfenchel, Strandgräsern und blau schimmernden Disteln. Links, das Meer, glatt wie Glas, rechts dürres Weideland. Von oben brennt die Sonne – uns tropft der Schweiß. Nach gut einer halben Stunde erreichen wir unser Ziel: eine Nekropole aus dem siebten bis vierten Jahrhundert v. Chr. Darin fanden Archäologen 300 Skelette, bestattet in Fötusstellung. Eine Totenstadt an der Kante zur Unendlichkeit des Meeres – mit über Hundert Felsenbauten, die mal kleineren Türmen, mal umgestülpten Bootsrümpfen gleichen. Mittelbach: „Vielleicht waren die verkehrt herum gebauten Kähne für die Reise in die Unterwelt gedacht. Denkbare, aber nicht belegbar.“

Zurück bei den Lebenden, finden wir das, wonach Mittelbach noch gesucht hatte: einen weiteren Ort zum Staunen. Der besteht aus einer Terrasse mit weißen Tischen, türkisfarbenen Hockern und einem Strohdach darüber. Endlich Schatten! Aus Lautsprechern perlt Bob-Marley-Reggae, an der Bar fließt Tonic auf Gin, lau weht die Luft. Die Speisekarte wirbt für Kleinigkeiten zum Picken, wir entscheiden uns für Langostinos auf Salat, für reichlich Wasser und kühlen Rosé. Köstlich das Essen, wunderbar der Wein. Und traumhaft die Kulisse, mit südseeweißem Strand und schwimmenden Yachten auf Azur.

Wieder beginnen die Gedanken im Bild der Landschaft zu zerfließen. Da sagt Mittelbach: „Ich habe meine Reise für November so weit im Kasten. Trinken wir darauf.“ Welch ein Genuss, hier in aller Seelenruhe noch ein wenig zu verweilen – Welten weit vom Alltag weg.



UNSER KLOSTER IST OFFEN FÜR MENSCHEN, DIE AUS DER UNRUHE KOMMEN

GABRIEL, Mönch in der Ermita de la Trinitat

biegt ein Schottersträßchen ab, wir folgen ihm und blicken in einer Kurve auf ein wichtiges gebautes, am Horizont liegendes Herrenhaus. „Unsere Finca, 500 Jahre alt“, sagt Pou nicht ohne Stolz.

Herrlich klar ist hier oben die Luft, tiefblau der Himmel. Und ruhig ist es, fast still. Zum nächsten Nachbarn sind es 20 Minuten. Drüben, fernab im Tal, quellen Wolken. „In Valldemossa regnet es – wie immer“, lästert Pou. Vor seinem Landsitz stehen Tische unter Zürgelbäumen. Ein paar Sandsteinstufen hoch, vorbei an der hauseigenen Kapelle, schon erreichen wir den meterdick ummauerten Innenhof. Links, im Rahmen der Eingangstür, winkt uns Pous Frau Maria heran. 47 Jahre alt ist sie, hat ihr Haar zum Knoten gebunden und trägt eine blaue Arbeitsschürze. Wir sollen ihr in die Küche folgen.

Seit Pous Jugendjahren scheint sich hier kaum etwas verändert zu haben.

Übernachten will er hier jedoch nicht: „Im November ist es einfach besser, in einer lebendigen Stadt zu wohnen.“ Aber einkehren, das will er hier auf jeden Fall.

In die Welt der Berge geht es für Mittelbachs Genussreisende meist erst ab dem zweiten Tag. „Die Leute müssen ja erst mal ankommen. Da wirkt das Meer Wunder.“ Ideal zum Entspannen etwa sei der Küstenabschnitt zwischen Son Baulo und Son Serra de Marina. Der sei in zweieinhalb Stunden gut zu schaffen und überrasche mit einer Ausgrabung, von der nur wenige wüssten: „Schön, wenn wir dort noch eine tolle Tapas-Bude fänden.“

Am nächsten Morgen treffen wir uns dort, wo die Liegen in Sechserreihen unter Sonnenschirmen enden. Heiß ist es, viele Gäste aus den Hotels hinter uns planschen bereits im Wasser, einige lesen in dicken Büchern, andere trinken



Perfekte Verpflegung für Genusswanderer: Traditionelle, hausgemachte Tapas für den kleinen Hunger zwischendurch



Abhängen nach der Wanderetappe: Straßencafés auf einem Platz in Alcúdia

WIE KOMMT MAN GANZ ENTSPANNT IN DIE AUFREGENDSTEN STÄDTE EUROPAS?

Einfach treiben lassen.

Bis zu € 300 Frühbucher-Ermäßigung bei Buchung bis zum 30.11.2018!

Städtereisen mit A-ROSA sind anders als alle anderen. Das liegt wohl an unseren Liegeplätzen direkt im Zentrum der aufregendsten Metropolen wie Budapest, Paris, Amsterdam, Wien und jetzt auch Porto. Aber auch an der sagenhaften Natur dazwischen. Sie reisen in Ihrem schwimmenden Premium-Hotel mit bestem Essen, Spa und jeden Tag einer neuen traumhaften Aussicht aus Ihrer komfortablen Kabine. Können Sie sich einen bequemerem und sichereren Weg vorstellen, Europa zu entdecken?

Buchen Sie jetzt Ihren Traumurlaub 2019 – in Ihrem Reisebüro, unter Tel. 0381-202 6007 oder auf a-rosa.de/2019

PREMIUM ALLES INKLUSIVE.

- Gourmet-Bufferets und hochwertige Getränke
- Kinder bis 15 Jahre reisen kostenfrei* (außer Douro)
- Und viele weitere Vorteile

aROSA
Schöne Zeit

*in Begleitung eines aufsichtsberechtigten Erwachsenen in der Kabine, nur gültig für die Kreuzfahrt-Leistung

ANZEIGE