

Genussinsel Mallorca



© Subbotina Anna

Nach dem großen Erfolg der Portugalreise mit Elisabeth Raether: Schmecken und genießen Sie mallorquinische Kultur und Küche mit dem ZEITmagazin Wochenmarkt.

Mallorca bietet für Genießer und Gourmets so viel mehr als sonnige Strände und herrliche Wanderwege: Lernen Sie mit allen Sinnen Lebensart, Kultur und kulinarische Handwerkskunst der Insel an der Seite der passionierten Gastronomin Géraldine Palayer kennen. Seit über 20 Jahren lebt sie in ihrer Wahlheimat und wird Sie mit den besten Produzenten und Weinbauern bekannt machen, Sie auf Höfe, in Restaurants, Bars und Markthallen mitnehmen und Ihnen Menschen vorstellen, die das Herz Mallorcas ausmachen. Ökologisch angebaute Spitzenweine, reine Olivenöle, feinstes Wagyu-BBQ, traditionelle Backwaren, Paella nach Familienrezept, Tapas-Spezialitäten und köstliche Meeresfrüchte im Strandrestaurant – dies alles erwartet Sie auf der genussvollen Reise. Selbstverständlich erleben Sie auch die landschaftliche Schönheit von Mallorca in der Serra de Tramuntana und an den terrassierten Hängen von Banyalbufar. Die Küche ist die Eintrittskarte zu einer anderen Kultur. Kommen Sie mit, und freuen Sie sich auf kulinarische Entdeckungen und die Gesichter des Genusses auf Mallorca!

Termine: 12.9. | 26.9. | 7.11.2024

Dauer: 4 Tage | Code 010

Preis: ab 2.090 €

Novembertermin mit Elisabeth Raether ab 2.290€

Höhepunkte der Reise

- Kulinarische Expedition
- Persönliche Begegnungen mit herausragenden Produzenten
- Weine von Weltklasse und edelste Olivenöle
- Ausgewählte regionale Kochkunst in ausgesuchten Restaurants
- Paella-Kochschule

Ihre Reiseleitung

Géraldine Palayer, geboren in Paris, verfolgt seit Kindheitstagen ihre ewige Lust, die Welt zu entdecken. Arbeitsstationen in Brasilien, Kanada, Hong-Kong, und Tunesien folgten auf ihr Fremdsprachen-Studium in Salzburg und London. Die Liebe und der Beruf führten sie nach Mallorca, wo sie 8 Jahre lang ein sehr erfolgreiches Restaurant in Palma führte. Während ihrer 20 Jahre auf der Insel spürte sie in verschiedenen Dörfern das wahre Herz der Insel und entdeckte die Vielfalt der mallorquinischen Lebensart. Nach 20 Jahren auf der Insel entschied sie sich, ihre Erfahrungen noch stärker mit anderen Menschen zu teilen und sie auf ihre eigene Entdeckungsreise durch das wunderbare Mallorca zu führen. Géraldine – eine Reiseleiterin mit Herz für Kulturen und Leidenschaft für Authentizität.



Ihr Reiseverlauf



1. Tag: Palma

Nach Ihrer Ankunft am Flughafen von Palma de Mallorca gegen 13 Uhr empfängt Sie Ihre Reiseleiterin Géraldine Palayer und heißt Sie ‚bienvenidos a Mallorca‘. Sie fahren mit dem Taxi zum Boutique Hotel ICON Rosetó im historischen Zentrum von Palma und beziehen Ihre Zimmer für die nächsten Tage. Hinein in das mallorquinische Genussleben geht es nach einem kleinen Spaziergang in der lebhaften Tapas-Bar Tast Union. Eine ausgezeichnete Weinkarte begleitet die kleinen Köstlichkeiten, die von gefüllten Muscheln über gratinierte Baby-Aale bis Tortilla reichen und in eleganter Atmosphäre serviert werden. Vielleicht schlendern Sie ein wenig durch die Geschäftsstraßen, bevor Sie sich am späten Nachmittag auf ein besonderes Kocherlebnis und spanisches Gourmetessen freuen dürfen: In der Kochschule bereiten Sie zusammen mit Luis eine klassische spanische Paella zu. Luis hat seine Arbeit als Rechtsanwalt aufgegeben, um sich ganz seiner Leidenschaft, dem Kochen, zu widmen. Er begreift kulinarische Traditionen als Teil der Kultur eines Landes, die wir auf Reisen erkunden, genießen und verstehen können. Luis wird mit Ihnen die alten Rezepte seiner Familie teilen. Kochen Sie die beste Paella Ihres Lebens – von Anfang an mit natürlichen Zutaten, bestem Reis und vor allem viel Freude bei der Zubereitung! Nach dem gemeinsamen Mahl sind Sie gegen 21 Uhr wieder im Hotel. Wer mag, genießt noch in der fantastischen Skybar des Hotels Almudaina mit herrlicher Aussicht auf die Stadt und den Hafen ein Getränk.

2. Tag: Monasterio de Lluc, Weingut Son Prims

Gleich nach dem Frühstück im Hotel starten Sie in einen Tag voller Höhepunkte: Sie verlassen Palma und fahren mit dem Privatbus zum Monasterio de Lluc a l'Estu in der Serra de Tramuntana, umgeben von herrlicher Natur und einem botanischen Garten. Spiritualität und Mariengläubigkeit geben diesem stillen Wallfahrtsort seine besondere Atmosphäre. Die Kirche mit dem Grundriss eines lateinischen Kreuzes wurde 1622 im Renaissancestil begonnen und 1691 vollendet. Berühmt ist der Knabenchor Brüder der Ordensgemeinschaft legten 1953 den Garten an, der einheimische Wildpflanzen in natürlicher Umgebung präsentiert. Nach einer kleinen Wanderung durch die einsame Berglandschaft nehmen Sie beim Kloster einen Kaffee und kosten eine typische Backware der Insel: Empanadas. Traditionell wurden sie zu Ostern gebacken, heute gehören die köstlichen, mit Gemüse oder Fleisch gefüllten Taschen zur Alltagsküche.

Den frühen Nachmittag verbringen Sie im ländlichen Mallorca – wo eine spannende Geschichte, die von Spanien nach Japan führt, und ein Produzent von Weltklasse Sie erwarten. Auf der Finca Son Bellut züchtet José Maria Sirvent, ursprünglich ein Landwirt aus den Pyrenäen, seit 2010 die Rasse der Wagyu-Rinder. Mit regionalem, kontrolliertem Futter und besten Haltungsbedingungen leistet er Pionierarbeit in Spanien, und es gelingt ihm ein Fleisch von ausgezeichneter Qualität und typischer Marmorierung. Bei einem kleinen Barbecue wird Ihnen das Wasser im Mund zusammenlaufen.

Feine Geschmacksnoten und große Aromen genießen Sie anschließend auf dem Weingut Son Prim in Sancelles, wo ausschließlich französische Sorten wie Chardonnay, Chenin Blanc und Cabernet in einem rein handwerklichen Verfahren angebaut, marzeriert und abgefüllt werden. Sie verkosten natürlich eine Auswahl der besten Weine und genießen mallorquinische Gastfreundschaft. Am frühen Abend erreichen Sie wieder das Hotel und haben Zeit, sich ein wenig auszuruhen, bevor Sie zum Dinner ins Restaurant Izizi Portxol fahren – nur wenige Minuten vom Stadtzentrum entfernt. Eine großzügige Terrasse und riesige Panoramafenster gestatten einen herrlichen Meerblick, die große offene Feuerstelle sorgt für eine lauschige Atmosphäre.

3. Tag: Mercato del Olivar Weingut in Banyalbufar

Nach dem Frühstück im Hotel spazieren Sie zum Mercato del Olivar. Das lichtdurchflutete Gebäude wurde 1951 gebaut und bietet die breite Palette lokaler Produkte. In dem traditionellen Lebensmittelmarkt finden Genießer, Obst und Gemüse aus regionalem Anbau, Meeresfrüchte, Fleisch, Käse und andere Spezialitäten. Mit seiner Vielzahl von Ständen und Händlern ist der Markt ein zentraler Anlaufpunkt für Einheimische und Touristen. Von den drei Markthallen in Palma ist der Mercato del Olivar die größte Augen- und Sinnenfreude und verführt mit Bars und Spezialitätenständen. Anschließend fahren Sie nach Banyalbufar, dem ‚Garten am Meer‘ – das ist die Bedeutung des ursprünglich arabischen Namens. Banyalbufar liegt an der Tramuntana-Küste, die Steilhänge um das Dorf herum wurden bereits im Mittelalter terrassiert und für Wein- und Gemüseanbau genutzt. Bei einer Führung über das Gut es Verger – einem kleinen, familiengeführten Unternehmen, das Qualität vor Quantität setzt, erfahren Sie spannende Hintergrundgeschichten zum Wein- und Olivenanbau. Das Gut liegt 450 Meter über dem Meeresspiegel und das Mikroklima dieser Landschaft zwischen Bergen und Meer beeinflusst die Rebstöcke und Olivenbäume mit feinsten Nuancen. Die Familie ist ein Vorreiter im ökologischen Anbau. Überzeugen Sie sich bei der Verkostung der Qualität der Produkte! Beim Lunch im Strandrestaurant in San Telmo genießen Sie bei milder Seeluft und zauberhaftem Blick auf die Bucht regionale Küche.

Am späten Nachmittag sind Sie zurück in der Altstadt von Palma, und vielleicht haben Sie Lust auf einen gemeinsamen Bummel mit Ihrer Reisebegleiterin durch die Altstadt. Sie zeigt Ihnen die schönen Ecken und Sehenswürdigkeiten. Gemeinsam nehmen Sie am Abend im Restaurant Tast Club ein mallorquinisches Dinner ein. Zum Abschluss der Reise führen wir Sie in eine der klassischen Bars von Palma, wo Rafa Gonzáles die hohe Kunst des Barmixers zelebriert.

4. Tag: Stadtrundgang | Abreise oder individuelle Verlängerung

Nach dem Frühstück im Hotel unternehmen Sie einen Stadtspaziergang und besuchen die eindrucksvolle Kathedrale von Palma, wo vor allem das von Gaudí gestaltete Presbyterium und die große Orgel aus dem 18. Jahrhundert sehenswert sind.

Wenn noch Zeit bleibt, genießen Sie vom Castell de Bellver, der Festung hoch über Palma, den wunderbaren Blick auf die Stadt. Ein Transfer bringt mittags zum Flughafen und es heißt Abschied nehmen von den Gesichtern des Genusses Mallorcas – oder Sie verlängern individuell Ihren Aufenthalt.

Unterkunft

Boutique- Hotel ICON Rosetó****, Palma de Mallorca (3 Nächte)

Das Boutique-Hotel ICON Rosetó empfängt Sie in zentraler Lage in Palma de Mallorca, zwischen der Promenade La Rambla und dem Paseo del Borne. Bars, Geschäfte und Märkte erreichen Sie bequem zu Fuß. Die Kathedrale von Palma befindet sich nur 700 m entfernt. Dieses historische Gebäude war einst ein Kloster, und die Zimmer mit Holzbalken des gemütlichen Boutique-Hotels verfügen über ein modernes Dekor im Stil der Balearen. Das Hotel verfügt über einen schönen Innenhof, wo Sie Ihr Frühstück einnehmen und einer Dachterrasse mit Panoramablick. Die luxuriösen Zimmer sind klimatisiert und verfügen über kostenfreies WLAN, eine Minibar und eine Kaffeemaschine.

Generelle Hinweise

Trinkgelder für Fahrer, lokale Führer und Hotel- bzw. Restaurantpersonal oder Ihre Reiseleiter sollen in jedem Fall ein Ausdruck der Zufriedenheit sein und werden von den Empfängern als persönliche Anerkennung für die erbrachte Leistung gewertet. Bitte berücksichtigen Sie dies für Ihre Reisekasse.

Diese Reise ist für Personen mit eingeschränkter Mobilität grundsätzlich nicht geeignet. Nähere Informationen hierzu erhalten Sie gern telefonisch bei uns.

Stornierungsbedingungen laut AGB von ZEIT REISEN.

Eine Kreditkartenzahlung per VISA oder Mastercard ist möglich. Weitere Informationen erhalten Sie von unserem ZEIT REISEN Kundenservice.

Für den CO₂-Ausstoß aus sämtlichen Fahrten mit Bahn, Bus, Flugzeug und Schiff sowie dem Landprogramm entrichten wir für Sie einen Klimaschutzbeitrag an sorgfältig geprüfte Klimaschutzprojekte. Bei unseren Partnerveranstaltern werden die Projekte jährlich abgefragt und dokumentiert.

Termine und Preise

Für die Buchung dieser Reise erhalten Sie pro gebuchter Person **21 Bonuspunkte**. Weitere Informationen zu unserem Bonusprogramm finden Sie unter www.zeitreisen.zeit.de/bonus

Beginn	Ende	Anzahl Teilnehmer	Preis	EZ-Zuschlag
12.09.2024	15.09.2024	Min. 8, Max. 12	2.090 €	360 €
26.09.2024	29.09.2024	Min. 8, Max. 12	2.090 €	360 €
07.11.2024	10.11.2024	Min. 8, Max. 12	2.290 € *	360 €

Preise pro Person

*Novembertermin mit Elisabeth Raether

Enthaltene Leistungen

- Drei Übernachtungen in Viersterne Boutique-Hotel ICON Rosetó mit Frühstück
- Ein Paella-Kochkurs mit begleitenden Weinen
- 2x mehrgängige Gourmetabendessen inklusive Getränke, 2x Mittagessen, Weinproben und Verkostungen laut Programm
- Transfers, Ausflüge und Rundreise im Komfortbus
- Qualifizierte deutschsprachige ZEIT-Reisebegleitung durch Géraldine Palayer
- Ein DuMont-Reiseführer pro Buchung
- Für den CO₂-Ausstoß aus sämtlichen Fahrten mit Bahn, Bus, Flugzeug und Schiff sowie dem Landprogramm entrichten wir für Sie einen Klimaschutzbeitrag an sorgfältig geprüfte Klimaschutzprojekte.

Nicht enthaltene Leistungen

- Anreise nach/ ab Palma de Mallorca
Gern unterbreiten wir Ihnen ein Flugangebot.
- Nicht genannte Mahlzeiten und Getränke
- Trinkgelder
- Reiserücktrittskosten- und weitere Versicherungen bietet Ihnen gerne unser Partner, die HanseMerkur

Anreiseempfehlung

Gern unterbreiten wir Ihnen ein Flugangebot nach Palma de Mallorca.

Veranstalter

ZEIT REISEN

Kontakt und Beratung

Ihr ZEIT REISEN Kundenservice Team

Telefon: 040-3280-455

Fax: 040-3280-105

E-Mail: zeitreisen@zeit.de

Selbstverständlich können Sie diese Reise auch online buchen:

zeitreisen.zeit.de/wochenmarkt-mallorca