

DEUTSCH **FOOD** *and* **TRAVEL**

**HERBSTLICH
KOCHEN**

*mit Apfel
und Kürbis*

**Sinnliches
Tunis**

Ursprüngliches
IBIZA



Siehe auch: Gemein-Fäule mit Salzbutter und Gemeinreduktion



Steinbutt

STÄDTEREISEN
Ericeira, Haifa, Oaxaca

EUROPAS SCHÖNSTE KÜSTENWANDERWEGE

**Rezepte
von der Adria**

Auf der richtigen Spur

BUMMELZÜGE



ECHTES IBIZA

Auf der Party-Insel werden jetzt ruhigere Töne angeschlagen: Clarissa Hymen trifft junge Foodies, entdeckt einsame Buchten und genießt den lässigen Lifestyle am Mittelmeer

FOTOS: NASSIMA ROTHACKER





Im Uhrzeigersinn von oben links: die Anlage des Hotels Albaró, Palma im Wind; Gamale im Eis; Vintall, der Strand Cala d'Hort; Eis von Zoro Grad; eine der rustikalen Hütten von Anne Björnsbergson; Jacht auf Erkundungstour; fein angerichtete Krabben mit Knoblauch im Eis; Vintall; in der Bucht Cala Conta





Im Lhozeigarten von oben links: Café im Hotel Alzaro; wilder Fenchel; Sonne pur am Café Saladales; bapifante Tora bei Can Fico; marinierte Oliven im Restaurant Riart. Rechts: überige Pool- und Gartenanlage im Hotel Alzaro

Kurz bevor die Sonne am Abend ins Meer abtaucht, hüllt sie die ganze Insel in honigfarbenes Licht. Das Festland, die Klippen und vor allem die Felseninsel Es Vedrà, die knapp zwei Kilometer vor der Küste ibizas liegt, wirken dann fast schon magisch. Der Duft von wildem Thymian und Jasmin fliegt in der Luft, und plötzlich versteht man, warum die Insel bis heute eine so große Anziehungskraft hat. In den vergangenen Jahrzehnten waren sie alle da: Zuerst kamen die Aussteiger, Künstler und Bohemians, dann die Raver und Folkenwütigen, dann die Supermodels und die Popstars. Sie haben Spuren hinterlassen, doch weder die Mantras singenden Freigeister noch die wummelnden Bässe der DJ-Gigs konnten die Insel erschüttern. Die bibeancos – wie die Insulaner hier genannt werden – mögen sich wohl über die fremden Bitten gewundert haben, im Großen und Ganzen jedoch sieht man auf Ibiza vieles gelassen.

Wer sich vom Trubel und den schill belauchten Partymöllern an der Küste fernhalten will, findet im Hinterland →



Reiseinformationen

Ibiza gehört zu den Balearen, einer spanischen Inselgruppe im Mittelmeer. Die Landeswährung ist der Euro. Ab Oktober liegen die Temperaturen zwischen 19 und 23 Grad.

ANREISE

Eurowings bietet Flüge ab Berlin, Hamburg und Köln an.
eurowings.com

Ryanair fliegt ab Düsseldorf, Frankfurt-Hahn, Berlin und Köln nach Ibiza.
ryanair.com

WEITERE INFORMATIONEN

Ibiza Travel ist die offizielle Tourismus-Webseite der Insel. Hier finden Reisende jede Menge aktuelle Informationen zu Veranstaltungen, Stränden und Aussichtspunkten. ibizatravel.com

REISELEKTÜRE

Ibiza: Von Auswanderern und Kochen von Ilke Dörs zeigt die malerische Insel und porträtiert Menschen, die hier ihre (Wahl-)Heimat gefunden haben. **NBKer Verlag, 20 Euro**



Im Uhrzeigersinn von oben links: Schokolade bei Es Vantal; Café in Eivissa; coole Struktur an der Fassade; eine Bedienung im Food Studio bringt rote Gemüse, umhüllt von koniferm Lauch; Detailaufnahme. Rechts Seite, im Uhrzeigersinn von oben links: Eivissa; Folk in seiner Werkstatt Querando-Té; Hafen in Eivissa; kleine Boutique; Dekoration im Hotel Los Enamorados; der Hotel-Shop; Roomservice de Witte ist Mitarbeiterin des Hotels

„Nachhaltigkeit und biologischer Anbau sind für die Ibcencos keine neuen Konzepte. Früher war vielerorts schlicht kein Geld für chemische Düngung da. Man aß, was der Garten hergab“

Übernachten

Hotel Atzaró Luxus, aber dabei weder aufdringlich noch protzig, ist dieses Landgut mit eigenem Bio-Garten, geräumigen Zimmern und einem T-förmigen Pool. Tagsüber entspannen Gäste in den Loungebetten rund um den Pool, abends genießt man frische Gerichte in den Restaurants La Veranda oder Orange Tree. *DZ* ab 231 Euro. Carretera Sant Joan, Sant Llorenç de Balàfia, +34 971 338838, atzaro.com

Can Riera Guesthouse Die Köchin, Autorin und Bio-Bäuerin Anne Simonsberger kümmert sich mit Herzblut um ihre beiden Casas. Sie und ihr Team sind bei Fragen und Wünschen stets zur Stelle. Die rustikalen Häuser sind liebevoll eingerichtet, die Gartenanlage ist sehr gepflegt, und einen Pool gibt es auch. *Gäste* ab 5800 Euro pro Woche, für bis zu neun Personen. Sant Llorenç de Balàfia, +31 6 42 726786, organicameibiera.com/can-riera-guesthouse

Los Enamorados Zwischen Vintage Dekoration und eklektischen Möbeln in vielen Farben entdecken die Gäste des Hotels immer etwas Neues. Im hausigen Restaurant gibt es moderne Küche – mit Blick auf eine der schönsten Buchten Eivissas. (Im November geschlossen.) *DZ* ab 275 Euro. Calle de Portinatx 103, Portinatx, +34 971 337549, losenamoradosibiza.com

Can Gallim In einer 200 Jahre alten Finca sind sechs Gästezimmer und eine Suite untergebracht, die mit schwarz-weißem Interieur einen stylischen Kontrast zur ländlichen Umgebung bilden. *DZ* ab 175 Euro. Carrer de Can Savi, Es Llatja des Riú, +34 971 316784, cangallim.net

reichlich Gelegenheit dazu. Dort warten saftgrüne Hügel, schattige Wälder, Zitronenhaine, versteckte Buchten und urige kleine Dörfer mit nicht viel mehr als einer Kirche, einem Friedhof und einer Bar. Und dann das Meer, das mal hinter einer Kurve, mal zwischen Sträuchern, mal ganz unverhofft am Horizont auftaucht – Indigoblau, Türkis oder saphirfarben schimmernd.

Vielleicht ist es dieses Blau, das viele Ausgewandene wieder zurück nach Hause kommen lässt. Vielleicht ist es auch die Familie, die auf Ibiza traditionell eine große Rolle spielt und ein Leben lang Dreh- und Angelpunkt bleibt. Oder es sind die kulinarischen Schätze der Insel, die die Menschen schützen und an die nächste Generation weitergeben wollen. So jedenfalls ist es bei den beiden Frauen Fina Prats und Pilar González. Sie haben ihre Karrieren in der Umweltforschung beziehungsweise Tierhaltung an den Nagel gehängt, um nach Ibiza zurückzukommen. Nun züchten sie Ziegen und stellen in ihrer Käseerei Ses Cabreiros Produkte nach altem, überlieferten Rezept her.

Der Käse kommt dann eine halbe Stunde Autofahrt entfernt im traumhaften Hotel Atzaró auf den Tisch, mariniert in Olivenöl, Orangenschale und Stemeris. Herzstück der weitläufigen Anlage, die im Landesinneren liegt, ist eine jahrhundertalte Finca aus der Familie der Besitzer. Sie ist umgeben vom Hotel mit Spa und Restaurant, dem Pool sowie dem großen Bio-Garten, aus dem viele Zutaten für die Gerichte stammen. Beim Essen lokal zu danken hat auf Ibiza eine lange Tradition. Zu manchen Zeiten im Laufe der Geschichte war es überlebenswichtig. Doch einige Produkte wurden auch exportiert: Das Moorsalz etwa, das bis heute „weißes Gold“ genannt wird, wurde quer durch den Mittelmeerraum gehandelt.

Heute wirt die Gastronomie-Szene mit Nachhaltigkeit und biologisch angebauten Produkten. Dabei sind diese Methoden für die Ibcencos keineswegs neu. In den vergangenen Jahren war vielerorts schlicht und einfach kein Geld für chemische Düngung oder Pestizide da. Man aß, was der Garten oben hergab. Die jungen Generationen nennen das „Farm-to-Fork“-Konzept, bei dem es neben dem äußerst sparsamen Einsatz von Pestiziden und biologisch-dynamischem Anbau auch um weniger Lebensmittelverschwendung geht. Denn darin, dass Fleisch, Fisch, Öl, Salz, Käse, Obst und Gemüse der Insel wertvolle Güter sind, sind sich alle Generationen einig.

Und trotzdem hat das Verständnis der alltagsessensweisen Insulaner für das, was die Jungen aus den Inselstädten machen, Grenzen: Carob zum Beispiel ist ein Pulver aus den



