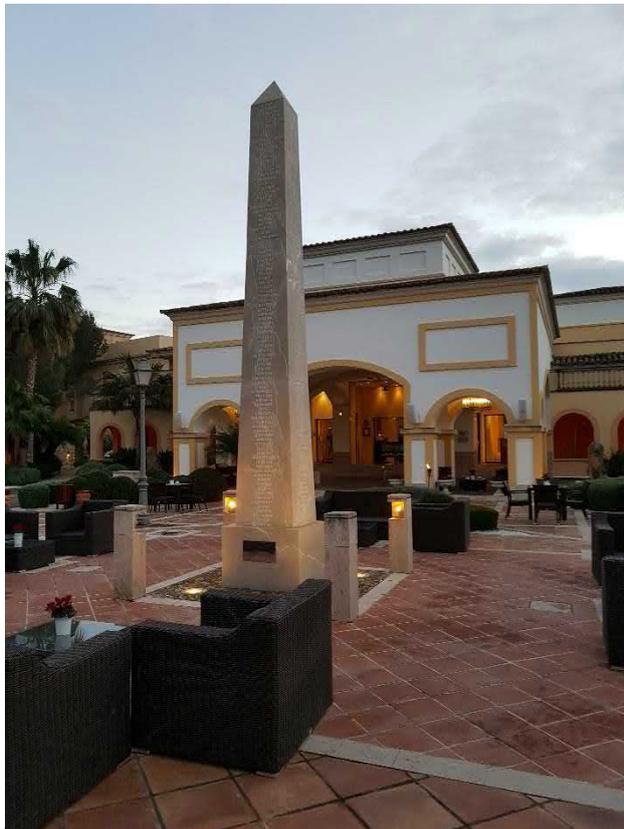




Walk & eat / Wandern & kulinarische Erlebnisse

Mallorca



Walk & eat Mallorca	Wandern & kulinarische Erlebnisse MALLORCA
Valerie Crespí-Green	Übersetzung: Dieter Scheuschner
ISBN 978-1-85691-509-0 Seitenzählung nach dem Original (in den Blöcken) und Seitennummern „Neu“! Hier: Seite 7 = Da Seite 4	2018 (Nur für den Eigenverbrauch. Alle Rechte bei der Firma: Sunflower Books, UK) www.sunflowerbooks.co.uk

Contens/Inhaltsverzeichnis

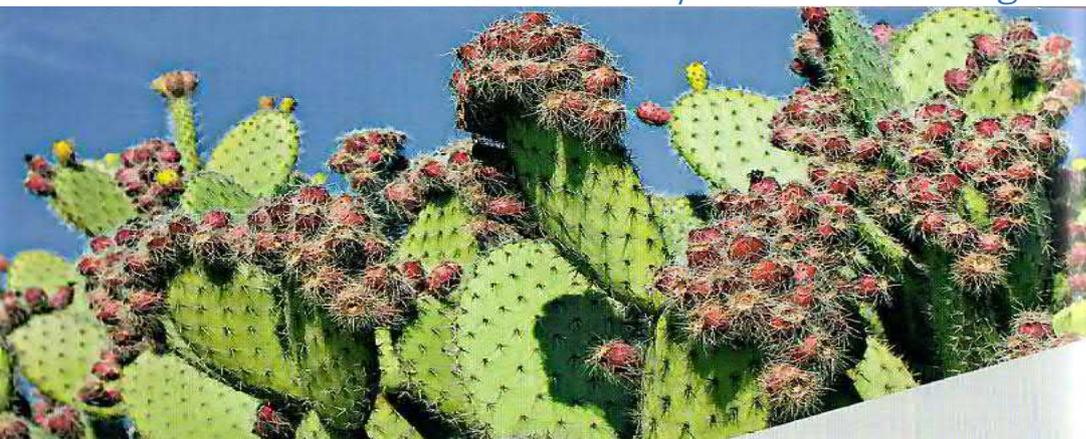
INTRO – INTRODUCTION / Eine Einführung	7
The Walks / Die Wanderungen	7
The Excursions / Die Erkundungsreisen	8
The Restaurants / Die Gaststätten ... Lokale	8
The recipes / Die Rezepte	9
Mallorcan food / Mallorquinische Küche	9
Mallorcan wines / Wein aus Mallorca	11
Planning your visit / Planen Sie Ihren Besuch	12
When to go / Wann soll man aufbrechen?	12
Where to stay / Übernachtungsmöglichkeiten.....	12
What to take / Was Sie alles zu beachten haben	13
Planning your walks / Planung Ihrer Wanderungen/Touren (Unternehmungen)	13
On arrival / Bei der Anreise	14
Tourist information / Touristische Informationen	14
Palma bus and railway stationen /Palma Bus- und Bahnstationen	15
Shopping for self-catering / Einkaufen für Selbstversorger	15
Regional produce / Regionale Erzeugnisse.....	16
Health food shops in Palma / Bioläden in Palma.....	17
Mercat de L´Olivar / Der Markt von L´Olivar	18
Vokabeln / Vokabular	19
Excursion 1 Sa Calobra / Ausflug 1 Sa Clobra	20
Lua / Lua Restaurant	24
El Guía / El Guía Gaststätte	24
Stuffed artichokes (carxofes farcides) / Gefüllte Artischocken	25
Lua´s house salad / Lua´s hausgemachter Salat.....	26
Lua´s biscuit glacé (only served in the Christmas season) / Lua's Glasurkekse (nur in der Weihnachtszeit serviert).....	26
Vokabeln / Vokabular	27
Walk 1 biniaraix and fornalutx/ Wanderung 1 Biniaraix und Fornalutx	28
Map Walk 1 Karte von Söllen	29
Restaurant: Es Turó (Fornalutx)/ Restaurant: Der Hügel (?)	33
Recipes: Spinach croquettes/ Rezepte: Spinatkroketten	34
Spinach croquettes & Oven-baked cod / Spinatkroketten & Herdgebackener Kabeljau	35

Recipes: Oven-baked cod/ Rezepte: Herdgebackener Kabeljau	35
Mallorcan dry vegetable soup / Mallorquinische Trockengemüsesuppe	35
Vokabeln / Vokabular.....	36
Walk 2 Camí de S'Arxiduc / Wanderung 2 Der Weg von S'Arxiduc	37
Map Walk 2	38
The 'Camí de S'Arxiduc' and the Archduke Luis Salvador / Der 'Camí de S'Arxiduc' und der Erzherzog Luis Salvador	40
Las Palmeras	42
Suffed aubergines (alberginies farcides) / Gefüllte Auberginen	42
Stuffed apricots, avocados or custard apples (for 4 people) / Gefüllte Aprikosen, Avocados oder Puddingäpfel (für 4 Personen)	43
Almond cake and ice cream (gató/gelat d'ametla) / Mandelkuchen und Eis	43
Vocabulary /Vokabeln.....	44
Walk 3 Around bunyola / Wanderung 3 Um Bunyola herum	45
Map Walk 3	47
Moon / Restaurant „Mond“	49
Mallorcan ratatouille (tumbert) / Mallorca Ratatoulli (Tumbert)	50
Vocabulary /Vokabeln.....	50
Walk 4 Castell d'alaro / Wanderung 4 Festung d'Alaró	51
Map Walk 4	53
Castell d'Alaró hikers' lodge / Schloss-d'Alaró Wanderhütte	56
Es Vergé / Restaurant Es Vergé	56
Roast meat marinade / Bratenfleisch-Marinade	57
Baked shark steaks (mussola) / Gebackene Haisteaks	58
Rabbit and onions (conill amb seba) / Kaninchen und Zwiebeln	58
Vocabulary /Vokabeln.....	59
Walk 5 Orient to santa maria / Wanderung 5 Von Orient nach Santa Maria	60
Map Walk 5	61
Restaurant Orient / Restaurant Orient	64
Celler Sa Sina / Haus Sa Sina	64
Vegetarian lasagne (lasagne vegetal) / Vegetarische Lasagne	65
Seafood stir-fry (frit mariner); not illustrated / Meeresfrüchte Pfannengerichte ; ohne Abbildung	66
Frito Mallorquín / Mallorquinisches Frito	66
Vocabulary /Vokabeln.....	67
Walk 6 Tossals verds / Wanderung 6 Rundwanderung Tossals verds (Grüne Spitzen)	68
Map Walk 6	69

Bestard Boots factory & shop / Bestard Bergschuhe Fabrik & Ladengeschäft	72
Refugi Tossals Verds / Zuflucht Tossals Verds	72
„Dirty“ rice (arrós brut) / "Schmutziger (Trockner)" Reis	74
Vocabulary /Vokabeln	75
Walk 7 around lluc monastery / Wanderung 7 Rund um das Kloster Lluc	77
Map Walk 7	79
Sa Fonda/ Die Sa Fonda	81
Prawns in garlic (gambas al ajillo); not illustrated / Garnele in Knoblauch; nicht veranschaulicht	82
Cabbage parcels with pork fillet (llom amb col) / Kohlwickel mit Schweinefilet	82
Seafood paella / Meeresspezialitäten	83
Vocabulary /Vokabeln	84
Walk 8 santa eugénia / Wanderung 8 Santa Eugenie	86
Map Walk 8	88
Vinya Taujana / Restaurant Vinya Taujana	90
Ca Na Cantona / Bar und Restaurant Ca Na Cantona	90
Recipes from Ca Na Cantona / Rezepte aus der Ca Na Cantona	91
Mallorcan ‚ratatouille‘ with fillet of pork (tumbet de llom) / Mallorquinische Ratatouille mit Schweinefilet	91
Vegetable pasties (cocarrois) / Gemüsepasteten	92
Vocabulary/Vokabeln	92
Walk 9 calvià to galilea / Wanderung 9 calvià zu Galilea	94
Map Walk 9	96
Bar Parroquial and Bar Sa Plaça/ Bar Parraquial und Sa Plaça	98
Recipes Mallorcan ‘pizza’ (coca amb verdura) / Rezepte Mallorca Pizza	99
Deep-fried baby squids (xipirons) / Frittierte Baby-Tintenfische	99
Scrambled eggs with prawns (revolt de gabbles) / Rührei mit Garnelen	99
Vocabulary/Vokabeln	100
Walk 10 palma city / Wanderung 10 Palma Stadt	101
Map Walk 10	102
Map Palma City Centre	103
Sa Bóveda tapas bar and restaurant /Sa Bóveda tapas Bar und Restaurant	107
Vocabulary/Vokabeln	108
Excursion 2 Inca market / Exkursion 2 Inca-Markt	110
MAP MALLORCA / Mallorca Karte (Übersicht aller Exkursionen & Wanderungen)	111
Celler Ca’n Pipoll / Restaurant Keller Ca’n Ripoll	111

Vocabulary/Vokabeln	112
Transport: operators and websites / Verkehr: Betreiber und Internetseiten.....	114
Web sites	114
Vocabulary/Vokabeln	114
EAT GF, DF (gluten- and dairy-free/ Essen Gluten- und milchfrei	116
Eating in restaurants / Essen in Restaurants	116
Self – catering / Selbstversorgung	116
Gf, df shopping / Gluten- und milchfrei einkaufen	117
Gf, Df cooking / Gluten- und milchfrei kochen	117
Conversion tables / Umwertungstabelle	117
Vocabulary/Vokabeln	118
GLOSSARY (menue items, shopping terms for the recipes in this book) / GLOSSAR (Menüpunkte, Einkaufsbedingungen für die Rezepte in diesem Buch) .	119
MENU ITEMS MENÜPUNKTE, Seite 141 (ñ).....	119
MENU ITEMS MENÜPUNKTE, Seite 141- 2.....	120
Kleines Vokabelbuch	121
IN THE RESTAURANT: / Im Restaurant: a few words/phrases are shown in Mallorcan (M); the rest is Spanish.....	121
FOOD INTOLERANCES / LEBENSMITTEL INTOLERANZEN	121

INTRO – INTRODUCTION / Eine Einführung



<h3>INTRO</h3>	<h3>Einführung</h3>	<p>4</p>
<p>This pocket guide is designed for walking holidays on Mallorca with a gastronomical touch, using public transport. Mallorca, largest of the Balearic Isles, is on Europe's most popular holiday destination and easily reached by air. Out of season, many airlines offer inexpensive daily flights to the island – just when walking is at best. Whether you plan just a short break or a longer holiday, you'll find plenty to do in this book. Mix together ingredients to make this a great little holiday:</p> <ul style="list-style-type: none"> • 10 varied full or half-day walks, each with topographical map • 2 excursions – 1 long trip by train, tram and boat, the other a train ride to the centre of the island • recommended restaurants and hotels • recipes to try out at self-catering base or back home • special section with hints on wheat-, gluten- and dairy-free eating and cooking on the island 	<p>Dieser Reisebegleiter ist für Wanderurlaube auf Mallorca mit einem kulinarischen Ambiente und mit öffentlichen Verkehrsmitteln konzipiert. Mallorca, die größte der Baleareninseln, ist eines der beliebtesten Urlaubsziele Europas und leicht per Flugzeug zu erreichen. Außerhalb der Saison bieten viele Fluggesellschaften täglich günstige Flüge auf die Insel an - und zwar gerade dann, wenn es zu Fuß am bequemsten ist. Ob Sie nun nur einen Kurzurlaub oder einen längeren Urlaub planen, in diesem Buch finden Sie viel zu entdecken. Kombiniere die Komponenten, um einen unvergesslichen und erholsamen Urlaub zu machen:</p> <ul style="list-style-type: none"> • 10 abwechslungsreiche Ganz- oder Halbtageswanderungen mit jeweils topographischer Karte • 2 Ausflüge – 1ne lange Reise mit Zug, Straßenbahn und Schiff, die andere eine Zugfahrt ins Zentrum der Insel. • empfohlene Restaurants und Hotels • Rezepte zum Ausprobieren in der eigenen Frühstückspension oder zu Hause • Spezieller Abschnitt mit Hinweisen zum Weizen-, Gluten- und milchfreien Essen und Kochen auf der Insel 	

The Walks / Die Wanderungen

<p>The walks in this book range from gently low-level walking to more strenuous mountain hikes; all can be done by anyone who is reasonably fit.</p>	<p>Die Spaziergänge in diesem Buch reichen von leichter, weniger anspruchsvoller Wanderung bis hin zu anstrengenderen Bergtouren; dies alles kann von jedem gemacht werden, der einigermaßen fit ist.</p>	<p>5</p>
<p>They are all accessible by public transport, with good eating either at the beginning, en route or at the finish.</p>	<p>Sie sind alle mit öffentlichen Verkehrsmitteln erreichbar, mit gutem Essen entweder am Anfang, auf der Strecke oder im Ziel.</p>	
<p>For a wide range of walking possibilities, I recommend <i>Landscapes of Mallorca</i>, also published by Sunflower Book.</p>	<p>Für ein breites Spektrum an Wandermöglichkeiten empfehle ich die <i>Landschaften Mallorcas</i>, ebenfalls erschienen im Sunflower Book.</p>	

<i>Landscapes of Mallorca</i> was first published in 1984, the second book to be published in the <i>Landscapes</i> series.	Landscapes of Mallorca wurde erstmals 1984 veröffentlicht, das zweite Buch, das in der Reihe Landscapes veröffentlicht wurde.	
It opened up the island to many surprised visitors who considered Mallorca to be just another 'sun and beach' destination, re-discovering the island for thousands of tourists and winning an 'Oscar' from the Sunday Times.	Es öffnete die Insel für viele begeisterte Besucher, die Mallorca als ein beliebiges „Sonnen- und Beach-Ziel“ betrachteten und die Insel für Tausende von Touristen aufleben ließen und eine 'Oscar' von der Sunday Times erhielten.	
Now in its eighth edition, <i>Landscape of Mallorca</i> is widely used by visitors (and residents!), and has proved to be valuable reference for the travel press.	Die Landschaft Mallorcas wird nun in ihrer achten Ausgabe von den Besuchern (und Einwohnern!) häufig genutzt und hat sich als eine wichtige Orientierungshilfe für die Touristikpresse erwiesen.	
The ' <i>Landscapes</i> ' series now covers 50 destinations. For more information see www.sunflowerbooks.co.uk .	Die Serie ' <i>Landscapes</i> ' umfasst nun 50 Zielgebiete. Weitere Informationen finden Sie unter www.sunflowerbookss.co.uk .	

The Excursions / Die Erkundungsreisen

One trip a good full day's outing using the quint little 'wild west' train to Sóller, then tram to the port, and finally, boat to one of most stunning and grandiose enclaves on Mallorca's north coast, the Sa Calobra gorge.	Ein Ausflug mit dem kleinen Zug 'Wild west' nach Sóller, dann mit der Straßenbahn zum Hafen und schließlich mit dem Boot zu einer der schönsten und grandiosesten Enklaven an der Nordküste Mallorcas, der Schlucht von Sa Calobra.	5
The second excursion is by train to Inca, at the centre of the island, where a huge outdoor market selling anything you can imagine fills the streets every Thursday morning.	Der zweite Ausflug führt mit dem Zug nach Inca, im Zentrum der Insel, wo jeden Donnerstagmorgen ein riesiger Open-Air-Markt mit allem, was man sich vorstellen kann, die Straßen füllt.	
End the trip with a meal at one of Inca's typical <i>celler</i> restaurants,	Beenden Sie die Reise mit einem Essen in einem der typischen Keller-Restaurants von Inca's.	

The Restaurants / Die Gaststätten ... Lokale

Mallorca has so many restaurants that you'd be hard put to go far without seeing one! You will find good restaurants at the start or finish of all the walks.	Mallorca hat so viele Restaurants, dass es schwer ist, weit zu gehen, ohne eines zu sehen! Gute Restaurants finden Sie am Anfang oder Ende aller Wanderungen.	6
Some walks include a mid-way meal – whether at a mountain refuge, monastery or restaurant.	Einige Wanderungen beinhalten eine Zwischenmahlzeit - ob in einer Berghütte, einem Kloster oder Restaurant.	
All restaurants have been chosen for their walker-friendliness (don't mind dirty boot's), beautiful surroundings or, naturally, for the good food they serve. In each case I show a 'mini-menu', listing some of their specialities. Also, a price guide is given (€ to €€€) to indicate 'very reasonable' to 'fairly pricey'. At most of the restaurants mentioned you can get a fairly economical meal, where the choice of a local wine will not push the price up too much.	Alle Restaurants wurden aufgrund ihrer Wanderfreundlichkeit (keine Sorge wegen der schmutzigen Schuhe), der schönen Umgebung oder aber auch wegen des guten Essens, das sie servieren, ausgewählt. In jedem Fall zeige ich eine 'mini-menu' mit einer Auflistung einiger ihrer Spezialitäten. Außerdem gibt es eine Preisliste (€ bis €€€), um "sehr angemessen" bis "ziemlich teuer" anzuzeigen. In den meisten der genannten Restaurants können Sie eine recht preiswerte Mahlzeit bekommen, bei der die Wahl eines lokalen Weins den Preis nicht zu sehr in die Höhe treibt.	

<p>Mallorca does, by the way, produce some excellent wine; one of my favourites is an ecological red called 'Carmesi', from the Jaume de Puntiró wine cellar in Santa Maria. For example: two people can enjoy <i>sopas</i> Mallorquinas and a <i>pa amb oli</i> with a half-litre jug of red wine sitting on the leafy terrace of Es Turó in Fornalutx for under 25€ - and that includes the view!</p>	<p>Mallorca produziert übrigens einen ausgezeichneten Wein; einer meiner Favoriten ist ein ökologischer Rotwein namens "Carmesi" aus dem Weinkeller Jaume de Puntiró in Santa Maria. Zum Beispiel: Zwei Personen können die <i>Sopas</i> Mallorquinas und einen <i>Pa amb oli</i> mit einem Halbliterkrug Rotwein auf der grünen Terrasse von Es Turó in Fornalutx für unter 25€ genießen - und das inklusive der Aussicht!</p>	
---	---	--

The recipes / Die Rezepte

<p>Nearly everyone was willing to share recipes with me, in fact the eagerness of some to share personal little tips or secrets surprised me to say least!</p>	<p>Es war fast jeder bereit, Rezepte mit mir zu besprechen, tatsächlich überraschte mich der Eifer einiger, persönliche kleine Tipps oder Geheimnisse zu teilen!</p>	6	
<p>None of the recipes in this book are difficult. Most of them use easily obtainable local produce found in market places or supermarket. So you can try some of them while at your self-catering base, or even back home, bearing in mind that they will obviously taste better when prepared on the spot with local ingredients.</p>	<p>Keines der Rezepte in diesem Buch ist so außergewöhnlich. Die meisten von ihnen verwenden leicht erhältliche lokale Produkte, die auf Marktplätzen oder im Supermarkt erhältlich sind. So können Sie einige davon in Ihrer Ferienwohnung oder sogar zu Hause probieren, wenn Sie bedenken, dass sie offensichtlich besser schmecken, wenn sie vor Ort mit lokalen Zutaten zubereitet werden.</p>		
<p>It is difficult to transfer some recipes to another country with complete success, since so many factors determine the outcome – the water, the soil, the freshness of the produce, etc.</p>	<p>Es ist nicht einfach, einige Rezepte mit vollem Erfolg in ein anderes Land zu übernehmen, da so viele Faktoren das Ergebnis bestimmen - das Wasser, der Ackerbau, die Frische der Produkte, etc.</p>	7	
<p>While Mallorcans eat a good deal of pork, lamb and fish, they also have some good vegetable dishes, for example <i>tumbet</i> (similar to ratatouille), or <i>trepmpó</i>, a fresh summer salad of pepper, onions and tomatoes.</p>		<p>Während die Mallorquiner viel Schweinefleisch, Lamm und Fisch essen, gibt es bei ihnen auch eine Reihe guter Gemüsegerichte, z.B. <i>Tumbet</i> (ähnlich Ratatouille) oder <i>Trepmpó</i>, ein leckerer Sommersalat aus Pfeffer, Zwiebeln und Tomaten.</p>	
<p>Also, good news for people with food intolerance: all these recipes can be gluten or dairy-free (see page 138)</p>	<p><i>Pa amb oli</i> ist eines der traditionellen mallorquinischen Gerichte. So wird es in Es Turó in Fornalutx serviert. Die Zutaten finden Sie auf Seite 37!</p>		
<p>Also, good news for people with food intolerance: all these recipes can be gluten or dairy-free (see page 138)</p>	<p>Gute Nachrichten auch für Menschen mit Nahrungsmittelunverträglichkeit: Alle diese Rezepte können Gluten- oder milchfrei sein (siehe Seite 138).</p>		

Mallorcan food / Mallorquinische Küche

<p>Mallorcan food is all about the Mediterranean diet: fresh vegetable and fruit, virgin oil, locally-caught fresh fish, mountain reared lambs and goats, game, fresh herbs – you cannot eat more healthily!</p>	<p>Bei der mallorquinischen Küche dreht sich alles um die mediterrane Ernährung: Frisches Gemüse und Obst, natives Öl, frisch gefangener Fisch, Lämmer und Ziegen aus den Bergen, Wild, frische Kräuter - gesünder kann man nicht essen!</p>	7
--	--	---

<p>Fresh fish is always available- a visit to the fresh fish market at the Mercat de l’Olivar in Palma is an experience in itself. Lamb and pork are the most meat favourites; <i>lechona</i> (roast suckling pig) is a festive dish served at Christmas or wedding, but also served in many restaurants.</p>	<p>Frischer Fisch ist immer verfügbar - ein Besuch auf dem Frischfischmarkt im Mercat de l’Olivar in Palma ist ein besonderes Erlebnis. Lamm und Schweinefleisch sind die beliebtesten Fleischsorten; <i>Lechona</i> (Spanferkelbraten) ist ein Festmahl, das zu Weihnachten oder zur Hochzeit, aber auch in vielen Restaurants serviert wird.</p>	
<p>The roast lamb at Es Vergé (Walk 4) is especially good, like you’ve never tasted – slow-baked in an ancient stone oven until it falls of the bone.</p>	<p>Das Lamnbraten in Es Vergé (Wanderroute 4) ist besonders gut, wie man es noch nie geschmacklich erlebt hat - langsam gebacken in einem alten Steinofen, bis es vom Knochen abgeht.</p>	8
<p>Chicken and game dishes such as partridge and rabbit also figure on most menus.</p>	<p>Auch Hühner- und Wildgerichte wie Rebhuhn und Kaninchen stehen auf den meisten Menüs.</p>	
<p> The Mallorcans are fond of rice dishes too, ‘paella-style’ or a particularly scrumptious soup version called <i>arrós brut</i> (dirty rice) – a rice broth full of chunks of pork, chicken, rabbit and vegetables; some recipes even add snails or locally picked <i>setas</i> (wild mushrooms). Another version would be <i>arrós de peix</i> – fish and rice soup, usually with fresh prawns and mussels.</p> <p><small>Suckling pig at Es Turó (Walk 1)</small></p>	<p>Die Mallorquiner schätzen vor allem auch Reisgerichte, ‘<i>Paella-style</i>’ oder eine besonders leckere Suppenversion namens <i>arrós brut</i> (schmutziger Reis) - eine Reisbrühe voller Stücke von Schweinefleisch, Huhn, Kaninchen und Gemüse; einige Rezepte fügen sogar Schnecken oder lokal geerntete <i>Setas</i> (Waldpilze) hinzu.</p> <p><i>Paella</i> ist ein spanisches Gericht mit viel Tradition und noch mehr Variation</p> <p>Spanferkel beim Es Turó (Wanderroute 1)</p> <p>Eine andere Version wäre <i>arrós de peix</i> - Fisch- und Reissuppe, in der Regel mit frischen Garnelen und Muscheln.</p>	
<p>And the Mallorcans don’t get left behind when it comes to desserts – there’s <i>coca d’ametla</i> (a home-made almond sponge cake), usually served with almond ice-cream, or <i>brossat</i>, a local type of cheesecake – not forgetting locally grown fresh seasonal fruits like apricots, loquats, oranges, grapes, or cherries.</p> 	<p>Und die Mallorquiner werden beim Thema Desserts nicht enttäuscht - es gibt <i>Coca d’ametla</i> (einen hausgemachten Mandelkuchen), der meist mit Mandel-Eis serviert wird, oder <i>Brossat</i>, eine lokale Art von Käsekuchen - und nicht zu vergessen frische saisonale Früchte aus der Region wie Aprikosen, Krokette, Orangen, Trauben oder Kirschen.</p>	
<p>You can’t leave Mallorcan restaurant without rounding off your meal with a tot of <i>herbes</i> (<i>hierbas</i> in Spanish – usually ‘on the house’) – otherwise you might offend the waiter!</p>	<p>Sie können das mallorquinische Restaurant nicht verlassen, ohne Ihr Essen mit einem Schuss Kräutern abzurunden (<i>hierbas</i> auf Spanisch - normalerweise "auf den Teller") - sonst könnten Sie den Kellner unter Umständen verletzen!</p>	
<p><i>Herbes</i> is a Mallorcan liqueur produced by steeping many different types of fresh wild herbs in an alcohol base, usually anis.</p>	<p><i>Herbes</i> ist ein mallorquinischer Likör, der durch das Aufziehen vieler verschiedener Arten von frischen Wildkräutern auf Alkoholbasis, meist Anis, hergestellt wird.</p>	
<p>It is <i>digestif</i>, and the Mallorcans swear by it for warding off colds, ‘flu and other ills. There are dry (<i>seques</i>) and sweet (<i>dolces</i>) version.</p>	<p>Es ist bekömmlich (<i>Digestif</i>), und die Mallorquiner schwören darauf, Erkältungen, Grippe und andere Krankheiten abzuwehren Es gibt eine trockene (<i>Seques</i>) und eine süße (<i>Dolces</i>) Version.</p>	9

Mallorcan wines / Wein aus Mallorca

<p>All the supermarkets stock a good selection of Spanish and international wines, including an ample variety of Mallorcan wines. In 1991, some Mallorcan wines – namely those produced from vines in and around the Binissalem area – were awarded the ‘Denominació d’Origin’ (D.O.), meaning that they are sampled and approved by a testing panel; this guarantees that the wine really does come from a specific area and has had to undergo strict controls.</p>	<p>Alle Supermärkte führen eine gute Auswahl an spanischen und internationalen Weinen, darunter eine große Auswahl an mallorquinischen Weinen. 1991 wurden einige mallorquinische Weine - namentlich solche, die aus Trauben in und um das Gebiet von Binissalem hergestellt werden - mit dem Prädikat ‘Denominació d’Origin’ (D.O.) ausgezeichnet, was bedeutet, dass sie von einer Prüfstelle verkostet und genehmigt werden; dies garantiert, dass der Wein wirklich aus einem bestimmten Gebiet stammt und strengen Kontrollen unterzogen werden muss.</p>	<p>9</p>
<p>There are now two D.O. areas, Binissalem and Pla i Llevant. The Binissalem vineyards cover an extensive area on the control plain around the village of Santa Maria, Consell, Santa Eugénia, Sencelles and Binissalem, whereas the Pla i Llevant D.O. come from the eastern coast. You can find these in shops and supermarkets.</p>	<p>Es gibt jetzt zwei D.O. Gebiete, Binissalem und Pla i Llevant. Die Weinberge von Binissalem erstrecken sich über ein ausgedehntes Territorium in der Kontrollfläche um das Dorf Santa Maria, Consell, Santa Eugénia, Sencelles und Binissalem, während die D.O. Pla i Llevant von der Ostküste kommt. Sie werden in Geschäften und Supermärkten angeboten.</p>	
<p>However, not all locally produced wine is sold commercially; it’s exciting to visit local wine cellars (bodega) – nearly every village has one or more – and sample straight from the barrel before buying; obviously it’s cheaper too. Wherever you see a spring of greenery or a branch over an entrance, be assured that there are some huge wine vats lurking behind those doors!</p>	<p>Aber nicht alle lokal produzierten Weine werden kommerziell verkauft; es ist spannend, die lokalen Weinkeller (Bodega) zu besuchen - fast jedes Dorf hat einen oder mehrere – um hier vor dem Kauf direkt aus dem Fass zu probieren; offensichtlich ist es auch billiger. Wo immer Sie ein frühlingshaftes Grün oder ein Bäumchen über einem Eingang sehen, seien Sie versichert, dass hinter diesen Türen einige riesige Weinfässer lauern!</p>	
<p>You can also buy local wines in open-air markets. One of my favorites is an ecologically grow, sophisticated red called ‘Carnesi’, produced by Jaume de Puntiró. You can find in it some shops; if not, it is always on sale at the bodega at 23 Plaça Nova (in the Market square) at Santa Maria (☎ 971 620023), open from 9.00-13.00 on Saturdays and Sundays only). Just at the entrance to Santa Eugénia, there is another bodega, Vinya Taujana (☎ 971 144494), owned by the Crepsi family. They have been winemakers for over hundred years and sell good local wines, including their own D.O.s, red, whites and muscatels.</p> 	<p>Sie können auch lokale Weine auf Märkten im Freien kaufen.</p> <p>Einer meiner Favoriten ist ein ökologisch angebautes, raffiniertes Rot namens ‘Carnesi’, produziert von Jaume de Puntiró.</p> <p>Sie finden ihm in einige Geschäfte; wenn nicht, ist er immer in der Bodega an der 23 Plaça Nova (auf dem Marktplatz) in Santa Maria (☎971 620023) erhältlich, geöffnet von 9.00-13.00 Uhr nur samstags und sonntags).</p> <p>Am Ortseingang von Santa Eugénia befindet sich eine weitere Bodega, Vinya Taujana (☎ 971 144494), im Besitz der Familie Crepsi. Sie sind seit über hundert Jahren Winzer und verkaufen gute lokale Weine, einschließlich ihrer eigenen D.O., Rot, Weiß und Muskateller.</p>	<p>10</p>
<p>I also recommend the ‘Santa Caterina’ wines, based in Andratx (☎ 971 235413), but sold in most supermarket. Maciá Batle (☎ 971 140014) have taken over the marketing of Santa Catarina wines, and you</p>	<p>Ich empfehle auch die Weine der Santa Caterina, die in Andratx (☎ 971 235413) stammen, aber überwiegenden in den Supermärkten verkauft werden. Maciá Batle (☎ 971 140014) haben die Vermarktung der Santa Catarina-Weine übernommen, und Sie können</p>	

can visit their bodega an the Ma13a in Santa Maria (near the railway station; see the map on page 72).	deren Bodega an der Ma13a in Santa Maria (nahe dem Bahnhof; siehe Karte auf Seite 72) besuchen.	
The grapes used to produce D.O.s come from the Manto Negro, Cabernet-Sauvignon, Fogoneu, Merlot, Calet, Tempranillo, Shiraz or Prensal Blanc varieties. Other varieties cultivated on the island are Monastrell, Giro Blanc, Gargollosa, Chardonnay, Muscat, Macabeo – and more.	Die Trauben, aus denen die D.O.s hergestellt werden, stammen von den Sorten Manto Negro, Cabernet-Sauvignon, Fogoneu, Merlot, Calet, Tempranillo, Shiraz oder Prensal Blanc. Andere Sorten, die auf der Insel angebaut werden, sind Monastrell, Giro Blanc, Gargollosa, Chardonnay, Muscat, Macabeo - und mehr.	

Planning your visit / Planen Sie Ihren Besuch

When to go / Wann soll man aufbrechen?

 <p>It's best to avoid the summer months of July and August, when temperatures soar into the high 30°s (or even 40°s), and the humidity is high. Walk anytime during the rest of the year.</p>	Am besten vermeiden Sie die Sommermonate Juli und August, wenn die Temperaturen in die hohen 30° (oder sogar 40°) ansteigen und die Luftfeuchtigkeit hoch ist. Den Rest des Jahres kann man jederzeit wandern gehen.	10
<p>Spring, when all the wild flowers are in bloom, is lovely, and cool crisp days of winter are ideal.</p>  <p>A popular time for walking in Mallorca is January to February, when the whole island is draped in a 'snowy' covering of almond blossom – their delicate pink and white flowers contrasted against an intense blue sky – and as these months are 'out of season', traveling is usually much cheaper and hotel rates more attractive.</p> <p><small>On a winter walk near Tossals Verds (Walk 6)</small></p>	<p>Der Frühling, wenn alle Wildblumen blühen, ist schön, und kühle, frische Wintertage sind ideal.</p> <p>Eine beliebte Zeit für Spaziergänge auf Mallorca ist Januar bis Februar, wenn die ganze Insel in eine "verschneite" Mandelblüte gehüllt ist - ihre zarten rosa und weißen Blüten stehen im Kontrast zu einem intensiven blauen Himmel - und da diese Monate "außer Saison" sind, sind Reisen in der Regel viel billiger und Hotelpreise attraktiver.</p> <p>Auf einem Winterspaziergang bei Tassalas Verds (Wanderoute 6)</p>	11

Where to stay / Übernachtungsmöglichkeiten

There is a choice of hotels, villas and self-catering accommodation. Rural hotels and <i>agrotourismos</i> – where you can come closer to the 'real' Mallorca – are plentiful, but can be more expensive, and you usually need a hired car.	Es gibt eine Auswahl an Hotels, Villen und Unterkünfte für Selbstversorger. Ländliche Hotels und Agrotourismus - wo man dem "authentischen" Mallorca näherkommen kann - sind reichlich vorhanden, können aber teurer sein, und man braucht in der Regel einen Mietwagen.	11
If you want to get by public transport, Palma city is the best option, with many hotels. These range from luxurious 5-star establishments	Wenn Sie mit öffentlichen Verkehrsmitteln anreisen möchten, ist Palma City die beste Wahl, mit vielen Hotels. Diese reichen von luxuriösen 5-Sterne-Einrichtungen (oft in	

<p>(often in historic buildings, such as the Palacio Galesa, a restored bishops' place just behind the cathedral) to more modest seafront 3-star hotel, with accommodation from as little as 35 € per night. You can find a good selection at www.visit-palma.com. Some walks offer the opportunity for an overnight stay – at a monastery, mountain refuge or nearby hotel.</p>	<p>historischen Gebäuden, wie dem Palacio Galesa, einem restaurierten Bischofssitz direkt hinter der Kathedrale) bis hin zu bescheideneren 3-Sterne-Hotels in Meeresnähe mit Unterkünften von nur 35 € pro Nacht. Eine gute Auswahl finden Sie unter www.visit-palma.com. Einige Wanderungen bieten die Möglichkeit einer Übernachtung - in einem Kloster, einer Berghütte oder einem nahegelegenen Hotel.</p>
---	---

What to take / Was Sie alles zu beachten haben

<p>Unless you are staying at a 5-star hotel or one of the more elegant <i>agrotourismos</i>, there is no need to pack elegant clothing. All the restaurants I've mentioned won't mind you dining in your walking gear, so pack for comfort.</p>	<p>Wenn Sie nicht in einem 5-Sterne-Hotel oder einem der elegantesten Agrotourismus-Hotels übernachten, brauchen Sie keine elegante Kleidung zu packen. Alle Restaurants, die ich erwähnt habe, haben nichts dagegen, dass du in deiner Wanderausrüstung speisst, also zieh dich für den nötigen Komfort an.</p>	11
<p>While no special is needed for any of the walks, proper walking boots are preferable to any other footwear. Many walks can be wet or slippery at some stage; good ankle support is essential, and you will also be glad of the waterproofing. Each person should carry a small rucksack, and <i>all year round</i> it is advisable to pack it with a sunhat, first-aid kit, spare socks and some warm clothing.</p>	<p>Obwohl für keinen der Wanderungen etwas Besonderes erforderlich ist, sind richtige Wanderschuhe jedem anderen Schuhwerk vorzuziehen. Viele Pfade können nass oder rutschig sein; eine gute Knöchelstütze ist unerlässlich, und Sie werden sich auch über die Wasserabweisung des Schuhwerks freuen. Jede Person sollte einen kleinen Rucksack mit sich führen, und das ganze Jahr über ist es ratsam, ihn mit Sonnenhut, Verbandskasten, Ersatzsocken und etwas warmer Kleidung zu versehen.</p>	12
<p>A long-sleeved shirt and long trousers should be worn or carried, for sun protection and for making you way through encroaching vegetation (which may be wet and prickly). You should always carry a mobile phone; the emergency number on Mallorca (as throughout the EU) is 112. <i>Note: some walks require a torch.</i></p>	<p>Ein langärmeliges Hemd und eine lange Hose sollten angezogen oder mitgeführt werden, als Sonnenschutz und um sich durch die raue Vegetation (die nass und stachelig sein kann) zu bewegen. Sie sollten immer ein Handy dabei haben; die Notrufnummer auf Mallorca (wie in der gesamten EU) lautet 112. Hinweis: Einige Wanderungen erfordern eine Taschenlampe.</p>	
<p>Depending on the season, you my also need a windproof, lightweight rainwear, fleece and gloves. Optional items including swimwear and a Swiss Army knife (packed in your hold luggage, <i>not</i> hand-luggage, or it will be confiscated!). Mineral water is sold almost everywhere in plastic half-litre bottles, it imperative that each walker carries at least one litre of water – tow litres in hot weather.</p>	<p>Je nach Jahreszeit benötigen Sie auch eine winddichte, leichte Regenbekleidung, Fleecejacke und Handschuhe. Optionale Sachen wie Badebekleidung und ein Schweizer Armeemesser (im aufgegebenen Gepäck verpackt, kein Handgepäck, sonst wird es beschlagnahmt!). Mineralwasser wird fast überall in Plastikflaschen mit einem halben Liter Fassungsvermögen verkauft, es ist unerlässlich, dass jeder Wanderer mindestens einen Liter Wasser dabei hat - bei heißem Wetter zwei Liter.</p>	

Planning your walks / Planung Ihrer Wanderungen/Touren (Unternehmungen)

<p>In this book you will find short walks, ideals for half-days out, as well as full-day hikes. Remember to allow for your wining and dining adventures when arranging your transport times. All the walks are accessible by public transport, so had you can enjoy the</p>	<p>In diesem Buch finden Sie kurze Ausflüge, Ideale für Halbtagesausflüge sowie ganztägige Exkursionen. Denken Sie daran, bei der Zusammenstellung Ihrer Reisezeit Ihre Wein- und Essgewohnheiten zu berücksichtigen. Alle Ausflüge sind mit öffentlichen Verkehrsmitteln möglich, so dass Sie die Weinkultur genießen können! Wenn Sie ein Auto mieten, denken</p>	12
---	---	----

<p>wines! If you hire a car, remember that Spanish law is very strict on drinking and driving: the limit is 0,5mg/l – equivalent to two glasses of wine. At the least four the walks including a mid-walk meal, while the rest recommend restaurants at the start or finish, some at hotels where you might like to spend the night.</p>	<p>Sie daran, dass die spanischen Gesetze sehr streng sind, was das Trinken und Führen von Autos betrifft: Der Grenzwert beträgt 0,5mg/l - das entspricht zwei Gläsern Wein. Mindestens vier der Wanderungen beinhalten eine Mahlzeit während des Fußmarsches, während der Rest Restaurants am Anfang oder Ende empfiehlt, einige in Hotels, in denen Sie übernachten möchten.</p>	
<p>All the walks in this book can be done by anyone who is reasonably fit, as none is technically difficult, and none requires any specific equipment other than good walking shoes, preferably boots, and sensible clothing – basically a thermal/ synthetic inner layer, shirt or fleece, and water/windproof top layer. My walking times are just that – purely <i>walking</i> times, so you should allow for photography stops, snacks, meals, etc when planning your day.</p>	<p>Alle Wanderungen in diesem Buch können von jedem durchgeführt werden, der einigermaßen fit ist, da keiner technisch schwierig ist und keiner eine spezielle Ausrüstung erfordert, außer guten Wanderschuhen, vorzugsweise Stiefeln, und angemessener Kleidung - im Grunde genommen eine thermische/ synthetische Innenschicht, Hemd oder Fleece und eine wasser-/winddichte Oberschicht. Meine Gehzeiten sind bei mir – die reinen Wanderzeiten, also sollten Sie bei der Tagesplanung auch Foto-Stopps, Snacks, Mahlzeiten, etc. berücksichtigen.</p>	13
<p>The maps in this book have been adapted from the latest 1:25,000 IGN and 1:50,000 military maps of the Balearice. These, and some good new maps from Editorial Alpina (1:25,000), are available locally at the Casa del Mapa, Carrer Santo Domingo N°11 in Palma (Mon-Fri 09.30-13.00; ☎ 971 225945).</p>	<p>Die Karten in diesem Buch wurden aus den neuesten 1:25.000 IGN- und 1:50.000 Militärkarten der Balearen zusammengestellt. Diese und einige gute neue Karten von Editorial Alpina (1:25.000) sind lokal in der Casa del Mapa, Carrer Santo Domingo N°11 in Palma (Mo-Fr 09.30-13.00; ☎ 971 225945) erhältlich.</p>	
<p>All of these routes are well waymarked, some with GR (grande route) wooden signposts, others are indicated by cairns. Walking safely depends in great part on <i>knowing what to expect and being properly equipment</i>.</p>	<p>Alle diese Routen sind gut ausgewiesen, einige mit GR-Holzschildern (Grand Route - Hauptstrecke), andere sind durch Steinsteinhügel gekennzeichnet. Sichere Wanderungen hängen zum großen Teil davon ab, zu wissen, was zu erwarten ist, und die richtigen Ausrüstungen zu haben.</p>	
<p>So please read the whole walk description at your leisure before setting out, so that you have each stage of the route and landmarks in mind. You will usually meet other walkers on all these routes; however, I strongly advise you <i>never to walk alone</i>.</p>	<p>Bitte lesen Sie daher vor der Tour in aller Ruhe die gesamte Wanderbeschreibung, damit Sie jede Etappe der Route und die Sehenswürdigkeiten im Blick haben. Auf all diesen Routen treffen Sie in der Regel andere Wanderer, aber ich rate Ihnen dringend, <i>nie allein zu gehen</i>.</p>	



On arrival / Bei der Anreise

Tourist information / Touristische Informationen

<p>There is a tourist information office inside Palma airport (☎971 789665), also three in Palma itself, each highlighted with the number [1] on the plan inside the front cover: at the railway station park (☎971 754329), on the Passeig d'es Born north of Plaça de la Reina (☎971 724090) and the Tourist Board headquarters, the Foment de Turisme, on the first floor at Constitució N°1 (☎971 725396).</p>	<p>Auf dem Flughafen von Palma (☎971 789665) gibt es eine Touristeninformation, ebenfalls drei in Palma selbst, die jeweils mit der Nummer [1] auf dem Plan in der Titelseite hervorgehoben sind: im Bahnhofspark (☎971 754329) am Passeig d Geboren nördlich der Plaça de la Reina (☎971 724090) und der Zentrale des Fremdenverkehrsamts, der Foment de Turisme, im ersten Stock der Constitució N ° 1 (☎971 725396). Es gibt Büros in Valldemossa, Sóller und Port Sóller.</p>	14
--	---	----

There are offices in Valldemossa, Sóller und Port Sóller.		
---	--	--

Palma bus and railway stationen / Palma Bus- und Bahnstationen

The main bus and railway station (☎971 177777) is at Plaça d'Espanya just northeast of the 'Avingudas'. Opposite, across Carrer Eusebi Estada, is the Sóller railway station (☎971 752051, 971 752028, 902 364711).	Der Hauptbus- und Bahnhof (971 177777) befindet sich an der Plaça d'Espanya nordöstlich der Avingudas. Gegenüber, über die Carrer Eusebi Estada, befindet sich der Bahnhof Sóller (☎971 752051, 971 752051, 971 752028, 902 364711).	14
<p>Relax with a morning coffee at Palma's railway station before boarding your train.</p>  <p>Timetables are available free at all tourist offices. For further information log on to www.mallorcaweb.site.com, www.visitbalears.com, or the websites shown on page 137.</p>	<p>Entspannen Sie sich bei einem morgendlichen Kaffee am Bahnhof von Palma, bevor Sie in Ihren Zug steigen.</p> <p>Fahrpläne sind in allen Tourismusbüros kostenlos erhältlich. Weitere Informationen erhalten Sie unter www.mallorcaweb.site.com, www.visitbalears.com oder auf den auf Seite 137 angezeigten Webseiten.</p>	
There is a city bus (Bus Ciudad) to and from Palma airport, going through Palma city centre every 15 minutes; this cost just 1,80 €. For other Palma city busses contact ☎971 177777 or pick up the latest timetable from one of the tourist offices.	Es gibt einen Stadtbus (Bus Ciudad) zum und vom Flughafen Palma, der alle 15 Minuten durch das Stadtzentrum von Palma fährt; dieser kostet nur 1,80 €. Für andere Stadtbusse aus Palma kontaktieren Sie bitte ☎ 971 177777 oder holen Sie den aktuellen Fahrplan bei einem der Tourismusbüros ab.	15

Shopping for self-catering / Einkaufen für Selbstversorger

Obviously your first port of call will be one of the big hyper-markets in Palma to stock up on all essentials. There are two Carrefour supermarkets in Palma, one at the Porto Pí Centre, at Avinguda Gabriel Roca 54 (at the western end of the Passeig Marítim; open 10.00-22.00 Mon-Sat and some holidays), and the other just off the Via Cintura (Valldemossa exit) at Avinguda General Riera 152 (open 09.30-21.30 Mon-Sat and some holiday). Both are just outside the area covered by our plan.	Ihre erste Adresse wird natürlich einer der großen Supermärkte in Palma sein, um sich mit dem Notwendigsten zu versorgen. In Palma gibt es zwei Carrefour-Supermärkte, einen im Zentrum von Porto Pí, in Avinguda Gabriel Roca 54 (am westlichen Ende des Passeig Marítim; geöffnet 10.00-22.00 Uhr Mo-Sa und einige Feiertage) und den anderen direkt an der Via Cintura (Ausfahrt Valldemossa) an der Avinguda General Riera 152 (geöffnet 09.30-21.30 Uhr Mo-Sa und einige Feiertage). Beide befinden sich etwas außerhalb des von unserem Plan abgedeckten Bereichs.	15
<i>If you have hired a car</i> , there's a Carrefour hypermarket just by Palma airport: take the motorway exit for 'Coll d'en Rabassa'; it is well signposted (open 10.00-22.00 daily including holidays). Just inside this hypermarket, to the right, is a separate health food store, Winoky's (☎ 971 745733), selling a wide rang of gluten- and dairy-free products. There is also an Alcampo hypermarket on the Palma/Inca motorway:	Wenn Sie ein Auto gemietet haben, gibt es einen Carrefour-Supermarkt direkt am Flughafen Palma: Nehmen Sie die Autobahnabfahrt 'Coll d'en Rabassa'; er ist gut ausgeschildert (täglich 10.00-22.00 Uhr geöffnet, einschließlich der Feiertage). Direkt in diesem Hypermarkt befindet sich rechts ein separater Naturkostladen, Winoky's (971 745733), der eine breite Palette von gluten- und milchfreien Produkten anbietet. Es gibt auch einen Alcampo-Supermarkt an der Autobahn Palma/Inka: die Ausfahrt ist bei	

<p>the exit is at km 3.9. Most of the bigger villages have a supermarket; 'Hipercentro', 'Mercadona', 'Caprabo', or 'Eroski SYP' are the most common. The Hipercentro in Inca is huge, and sells everything.</p>	<p>Kilometer 3,9. Die meisten größeren Dörfer haben einen Supermarkt; 'Hipercentro', 'Mercadona', 'Caprabo' oder 'Eroski SYP' sind die häufigsten. Das Hipercentro in Inca ist riesig und verkauft alles.</p>	
--	---	--

Regional produce / Regionale Erzeugnisse

<p>There is plenty of fresh fruit and vegetables on sale at open-air markets, local shops and supermarkets all year round. One of the best things about Mallorca is that there is always something fresh available! Oranges and clementines, almonds, cherries, apricots, market-garden produce such as peppers, all kinds of greens, onions, garlic and root vegetables. Mallorca even grows its own rice!</p>	<p>Auf Freiluftmärkten, lokalen Geschäften und Supermärkten wird das ganze Jahr über viel frisches Obst und Gemüse angeboten. Das Beste an Mallorca ist, dass es immer etwas Neues gibt! Orangen und Clementinen, Mandeln, Kirschen, Aprikosen, Gemüse wie Paprika, alle Arten von Gemüse, Zwiebeln, Knoblauch und Wurzelgemüse. Mallorca baut sogar seinen eigenen Reis an!</p>	<p>15 16</p>
<p>Butchers sell local farm-reared lamb, pork, chicken and beef, as well as EU produce. You can distinguish local, ecologically grown produce by the ticket with a logo reading 'Consell Balear de la Producció Agrària Ecològica' printed around a blue sky with a bright yellow sun, brown earth and green splashes.</p>	<p>Metzger verkaufen Lamm, Schwein, Huhn und Rindfleisch aus der Region sowie EU-Produkte. Lokale, ökologisch angebaute Produkte erkennen Sie am Ticket mit dem Logo 'Consell Balear de la Producció Agrària Ecològica', dass um einen blauen Himmel mit leuchtend gelber Sonne, brauner Erde und grünen Farbtupfern gedruckt ist.</p>	
<p>Freshly-caught fish is always available, and a visit to the fresh fish market inside the Mercat de l'Olivar (13 on the plan) is a must!</p>	<p>Frisch gefangener Fisch ist immer verfügbar, und ein Besuch des Frischfischmarktes im Mercat de l'Olivar (13 auf dem Plan) ist ein Muss!</p>	
<div data-bbox="188 1128 507 1720" data-label="Image"> </div> <p>For aromatics herbs, freshly ground <i>primentón</i>, nuts and spices, visit Especias Crespi, just around the corner from the Mercat de l'Olivar: walk down Carrer Velazquez to the beginning of Via Sindicat, where they are N° 64 (☎ 971 715640; 27 on the plan).</p> <div data-bbox="523 1630 799 1731" data-label="Caption"> <p style="background-color: #4CAF50; color: white; padding: 5px;">Tempting display at Especias Crespi ...</p> </div>	<p>Für aromatische Kräuter, frisch gemahlene <i>Primentón</i>, Nüsse und Gewürze besuchen Sie Especias Crespi,</p> <p>gleich um die Ecke vom Mercat de l'Olivar: Gehen Sie die Carrer Velazquez hinunter zum Anfang der Via Sindicat, wo es Nr. 64 (☎ 971 715640; 27 auf dem Stadt Plan von Palma) ist.</p> <div data-bbox="826 1375 1337 1440" data-label="Caption"> <p style="background-color: #4CAF50; color: white; padding: 5px;">Verlockende Ausstellung bei Especias Crespi ...</p> </div>	
<p>Most villages hold an open-air agricultural market with locally grown fruit and</p>	<p>In den meisten Dörfern gibt es einen Landwirtschaftsmarkt mit lokal angebautem Obst und Gemüse. Die wichtigsten sind in Santa Maria (Sonntagmorgen), Inca (Donnerstagmorgen; siehe Exkursion 2) und Siueu (Mittwochmorgen; eine der ältesten auf der Insel, der seit dem Mittelalter jede Woche stattfindet).</p> <div data-bbox="826 1980 1337 2011" data-label="Caption"> <p style="background-color: #4CAF50; color: white; padding: 5px;">... und im Mercat d'Olivar</p> </div>	



vegetables. The most important are in Santa Maria (Sunday morning), Inca (Thursday mornings; see Excursion 2) and Siueu (Wednesday morning; one of the oldest on the island, held every week since the Middle Ages).

... and at the
Mercat d' Olivar

<p>If you have a hired car, you can buy fresh organic farm produce at the Finca Son Barrina (☎ 971 504540) on the Inca/ Liubi road: coming from Inca, turn left just before the km 6 marker. Run by an English-speaking Canadian lady called Connie, who offers a wide range of grains, pastas and pulses, as well as fresh fruit and veg. Or visit Bio Mallorca in Lluçmajor (Ponda de Ponent N° 66; telephone before visiting ☎971 660082), a great place for organic vegetarian food – especially their home-made olive paté.</p>	<p>Wenn Sie einen Mietwagen haben, können Sie auf der Finca Son Barrina (971 504540) an der Straße Inca/ Liubi frische Bio-Produkte kaufen: Von Inca kommend, biegen Sie kurz vor der Markierung km 6 links ab. Die englisch sprechende kanadische Dame Connie bietet eine große Auswahl an Getreide, Nudeln und Hülsenfrüchten sowie frischem Obst und Gemüse. Oder besuchen Sie Bio Mallorca in Lluçmajor (Ponda de Ponent Nr. 66; telefonieren Sie vor dem Besuch ☎971 660082), ein großartiger Ort für biologische vegetarische Gerichte - vor allem für ihre hausgemachte Olivenpaste.</p>	17
<p>Virtually all supermarkets have a healthy-food section, where you can buy soya or rice milk, tofus, grains etc – usually the Gerblé, Provamel or Santiveri brands. There are also plenty of 'natural foods' shop in Palma, some of which sell gluten-free products (see overleaf for a selection of handy, well stocked shops).</p>	<p>Praktisch alle Supermärkte haben einen Bereich für gesunde Ernährung, in dem Sie Soja- oder Reismilch, Tofus, Getreide usw. kaufen können - in der Regel die Marken Gerblé, Provamel oder Santiveri. In Palma gibt es auch viele Geschäfte für "natürliche Lebensmittel", von denen einige glutenfreie Produkte verkaufen (siehe Rückseite für eine Auswahl an praktischen, gut sortierten Geschäften).</p>	

Health food shops in Palma / Bioläden in Palma

<p>The handiest is Murta – just across from the Marcat de L'Olivar: leave by the fish market exit, cross over to the Geranis Center, the veer slightly right along the passageway called Santa Caterina de Siena.</p>	<p>Der günstigste ist Murta - gegenüber dem Marcat de L'Olivar: Ausgang über den Fischmarkt, Übergang zum Geranis Center, der leicht rechts entlang des Ganges Santa Caterina de Siena führt.</p>	18
--	--	----

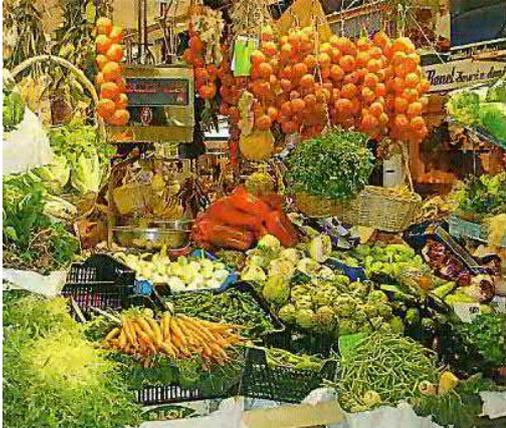


<p>Straight ahead you'll see Murta (Comercial Los Gerania, 22 on the plan; ☎971 710202). Here you will find all the GF and DF ingredients you need. They stock the wide range of Glitano and Proceli products,</p>	<p>Geradeaus sehen Sie Murta (Comercial Los Gerania, 22 auf dem Plan; ☎ 971 710202). Hier finden Sie alle Zutaten von GF und DF, die Sie benötigen. Sie führen das breite Sortiment an Glitano und Proceli Produkten</p>
--	--

as well as two other brands, Compesina and Sorribas.	sowie zwei weitere Marken, Compesina und Sorribas.	
Both branches of El Corte Inglés , Mallorca's large department store (26 on the plan), have healthy food section stocking the usual dairy-free products and Schär gluten-free breads, cakes, biscuits, pasta, etc. These are at Avinguda Alexandre Roselló, 12-16 and Avinguda Jaime III, 15 (☎ 971 770177) for both store). Open 09.30-21.30 daily including holidays.	Beide Filialen von El Corte Inglés, Mallorca's großes Kaufhaus (26 auf dem Plan), haben einen gesunden Lebensmittelbereich mit den üblichen milchfreien Produkten und Schär glutenfreies Brot, Kuchen, Kekse, Nudeln, etc. Diese befinden sich in Avinguda Alexandre Roselló, 12-16 und Avinguda Jaime III, 15 (☎ 971 770177) für beide Geschäfte). Geöffnet von 09.30-21.30 Uhr täglich, auch an Feiertagen.	
The Schär website claims that their products are also sold at the shops listed below. I have not personally checked these, so it would be wise to <i>phone ahead</i> . If they <i>do</i> sell Schär, it's certain that they will have other suppliers and sell most of the gf, df produce you my be looking for.	Auf der Schär-Website wird behauptet, dass ihre Produkte auch in den unten aufgeführten Geschäften verkauft werden. Ich habe diese nicht persönlich überprüft, also wäre es ratsam, <i>im Voraus zu telefonieren</i> . Wenn sie Schär <i>verkaufen</i> , ist es sicher, dass sie andere Lieferanten haben und den größten Teil der glutenfreien-, milchfreien-Produkte, nach denen Sie suchen, verkaufen werden.	
Farmacia Clar, Plaça Orson Welles, 4 (☎ 971 272212)		
Mallorca Natural, Avinguda Argentina, 10 (☎ 971 451034)		
Rincón de las Hierbas, Avinguda Joan Miró, 155 (Sant Augustí) (☎ 971 495216)		
Farmacia Maria del Carmen Augiló, Metge Josep Darder, 24 (☎ 971 276453)		
Finally, if you have a car, don't forget Winoky's at the Carrfour near the airport (see page 15).	Schließlich, wenn Sie ein Auto haben, vergessen Sie nicht Winoky's auf der Carrfour in der Nähe des Flughafens (siehe Seite 15).	

Mercat de L'Olivar / Der Markt von L'Olivar

 <p>The huge, recently restored indoor market (13 on the plan; ☎ 971 720314) is located in Plaça de l'Olivar just southwest of Plaça d'Espanya. It's open from from 07.00-14.30 Monday to Saturday, and on Fridays it stays open until 20.00; closed Sundays. Coffee bars will take the weight off your feet and provide respite from the colourful thronging multitudes.</p>	<p>Die riesige, kürzlich restaurierte Markthalle (13 auf dem Plan; ☎ 971 720314) befindet sich auf der Plaça de l'Olivar südwestlich der Plaça d'Espanya.</p> <p>Sie ist von Montag bis Samstag von 07.00-14.30 Uhr und am Freitag bis 20.00 Uhr geöffnet; sonntags geschlossen.</p> <p>Kaffeebars entlasten Ihre Füße und bieten Erholung von der buntgedrängten Fülle.</p>	19
There is fresh produce every day - fruit, vegetables, meat and fish, plus healthfood shops – in short, almost everything you could ever need.	Es gibt täglich frische Produkte - Obst, Gemüse, Fleisch und Fisch, dazu Naturkostläden - kurz gesagt, fast so ziemlich alles, was man je brauchen könnte.	
You <i>must</i> visit the adjacent fresh fish market, if only for the experience of seeing staggering quantities of all types of seafood and freshly-	Sie müssen den angrenzenden Frischfischmarkt besuchen, schon allein wegen der Erfahrung, um die erstaunlichen Mengen aller Arten von Meeresfrüchten und	

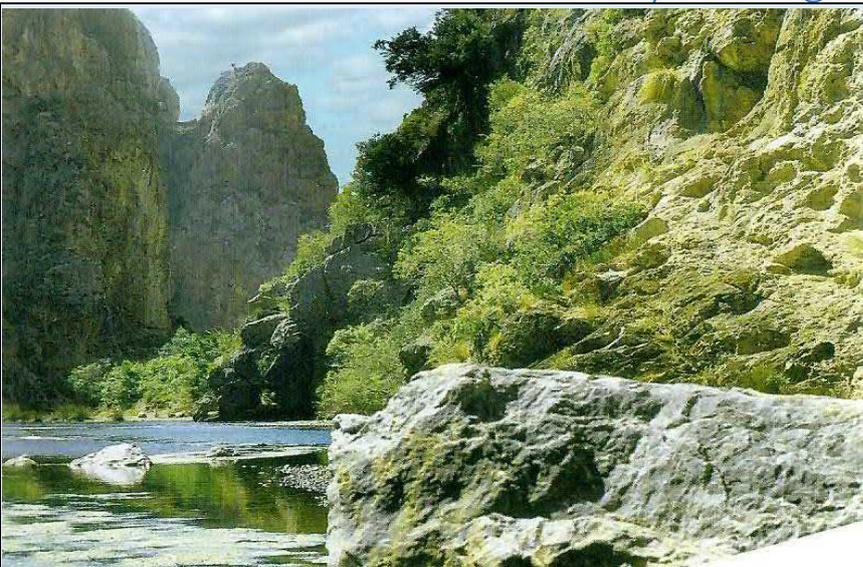
<p>caught fish – and, if you're good at bargaining at an equally staggering price!</p>	<p>frisch gefangenem Fisch zu sehen - und wenn Sie darin gut sind zu verhandeln, auch zu einem ebenso erstaunlichen Preis!</p>
	<p>You <i>must</i> visit the adjacent fresh fish market, if only for the experience of seeing staggering quantities of all types of seafood and freshly-caught fish – and, if you're good at bargaining at an equally staggering price!</p> <p>Sie müssen den angrenzenden Frischfischmarkt besuchen, schon allein wegen der Erfahrung, um die erstaunlichen Mengen aller Arten von Meeresfrüchten und frisch gefangenem Fisch zu sehen</p> <p>- und wenn Sie darin gut sind zu verhandeln, auch zu einem ebenso erstaunlichen Preis!</p> 

<p>Ratatouille-Rezept - Zutaten für 4 Personen: 250 g Zucchini. 1 kleine Aubergine. 400 g Tomaten. 2 kleine Zwiebeln. Je 1 rote und gelbe Paprikaschote. 1–2 Knoblauchzehen. Kräuter: 2 Stiele Basilikum, je 3 Stiele Thymian und Oregano, 1–2 Zweige Rosmarin. 3–4 EL Olivenöl.</p>	
--	--

Vokabeln / Vokabular

accessible	leicht erreichbar, zugänglich, erreichbar	gorge	Schlucht, Felsschlucht, die Klamm, Kehle
imagine	Vorstellen, einbilden, ermesen	mountain refuge	Berghütte
mentioned	Angeben, vermerken, aufgeführt	half-litre jug of red wine	Halbliterkrug Rotwein
Nearly everyone was willing	Fast alle waren bereit	by the way	Übrigens, apropos
obviously	Offensichtlich, offenbar, klar, augenscheinlich,	spot	Erkennen, sehen, ausfindig machen
such as	Wie beispielweise (z.B.), wie etwa, als da waren	partridge	Rebhuhn, Huhn, Feldhuhn
steeping	Ziehen lassen, einweichen	swear by it for warding	bei ihm schwören, weil er mich schützt.
ample	Reichlich, üppig, drall	lurking	Lauern, schleichen, heimlich
sophisticated	Anspruchsvolle, raffinierte,	soar	Steigen, schweben, hochragen
rural	Ländlich, bäuerlich, dörflich	closer	Näher
get by	Auskommen, klarkommen	ankle support	Knöchelstütze
worn	Abgenutzt, angezogen, angehabt	encroach	Eindringend, übergreifend, sich einmischend,
wining and dining	Essen und Trinken	At the least	Wenigstens, Mindestens
reasonably	Einigermaßen, passabel, sinnvoll	purely	Reine, pur, echt, unverfälscht
proper	Richtig, korrekt, ordentlich	whole	Ein Ganzes, ganz, gesamt
strongly advise	dringend empfohlen	across	Über, gegenüber, quer
There is plenty	Es gibt ... genug	overleaf	Umseitig
that certain something	Das gewisse etwas, sicher, bestimmt	respite	Pause, Aufschub, Rast

Excursion 1 Sa Calobra / Ausflug 1 Sa Clobra



Sa Calobra

<p>sa calobra</p> <h3>Excursion 1</h3> <p>A fabulous all-day trip! The train from Palma carries you across the plain towards the Tramuntana Mountain range, down into the pretty valley of Sóller, from where you travel by tram to the port. From her, a boat ride past Mallorca's rugged northern coastline brings you to the stunning scenery the Sa Calobra gorge.</p>	<p>Sa Calobra</p> <p>Ausflug 1</p> <p>Ein fabelhafter Ganztagesausflug!</p> <p>Der Zug von Palma aus bringt Sie über die Ebene in Richtung Tramuntana-Gebirge, hinunter ins schöne Tal von Sóller, von wo aus Sie mit der Straßenbahn zum Hafen fahren.</p> <p>Von hier aus führt Sie eine Bootsfahrt vorbei an der schroffen Nordküste von Mallorca in die atemberaubende Landschaft der Sa Calobra-Schlucht.</p>	<p>20</p>
<p>To take advantage of all that this excursion has to offer, you need to take the early train to Sóller; this allows you time to visit Sant Bartomeu Church or the botanical gardens to the Port. If weather is not permitting boats out to Sa Calobra, then the maritime museum is the next best thing!</p>	<p>Um von all dem zu profitieren, was dieser Ausflug zu bieten hat, müssen Sie den frühen Zug nach Sóller nehmen; dies gibt Ihnen Zeit, die Kirche Sant Bartomeu oder den botanischen Garten zum Hafen zu besuchen. Wenn das Wetter es nicht zulässt, dass Boote nach Sa Calobra fahren, dann ist das Schifffahrtsmuseum das Nächstbeste!</p>	<p>21</p>
<p>Transport: 🚆 from Palma to Sóller (daily 08.00, 10.45); journey time 1h; connects with the 🚊 to Port Sóller (every 30min/hourly in winter). 🚆 leaves the jetty (from the last tram stop, by the Marisol Restaurant) at 10.00, 11.00, 13.00; sailing time 45min. 🚆 returns from Sa Calobra only at 14.00, 16.30; last train departs Sóller at 18.00 (summer also 19.00)</p> <p>Refreshments en route: Palma station café (see page 14) El Guia hotel and restaurant (Sóller) Lua restaurant (Port Sóller)</p> <p>Points of Interest: Sóller railway station (built 1606) Sant Bartomeu church in Sóller Sóller Botanical Gardens and Natural Science Museum, open 10:00-18:00 Mon-Sat (Mar-Oct), 10:00-14:00 (Nov/Jan/Feb); cl Sun/holidays and all of Dec. ☎ 971 634014; e-mail: jbs@jardibotanicdesoller.org; www. jardibotanicdesoller.org See map on pages 134-135.</p>	<p>Transport: 🚆 von Palma nach Sóller (täglich 08.00 Uhr, 10.45 Uhr); Fahrzeit 1h; verbindet mit dem 🚊 nach Port Sóller (im Winter alle 30 Minuten / Stunde). 🚆 verlässt den Steg (von der letzten Straßenbahnhaltestelle beim Marisol Restaurant) um 10.00 Uhr, 11.00 Uhr, 13.00 Uhr; Segelzeit 45min. 🚆 kehrt nur um 14.00 Uhr, 16.30 Uhr aus Sa Calobra zurück; ; letzter Zug fährt um 18.00 Uhr (Sommer auch um 19.00 Uhr) nach Sóller</p> <p>Erfrischung unterwegs: Bahnhofscafé Palma (siehe Seite 14) El Guia Hotel und Restaurant Sóller) Lua Restaurant (Port Sóller)</p> <p>Interessante Orte: Bahnhof Sóller (erbaut 1606) Kirche Sant Bartomeu in Sóller Botanischer Garten und Naturkundemuseum Sóller, geöffnet 10.00-18.00 Uhr. Mo-Sa (Mar-Okt) 10.00-14.00 Uhr (Nov/Jan/Feb); cl Sonntag/Feiertage und alle von Dez. Tel. ☎ 971 634014;</p> <p>email: jbs@jardibotanicdesoller.org www.jardibotanicdesoller.org Siehe Karte auf Seite 134-135.</p>	

<p>The excursion begins in Palma’s Plaça d’Espanya at the Sóller railway station. The wooden carriages, ‘wild-west’ style, rattle out of Palma straight down the centre of the main road and out of the city, heading between almond and olive orchards towards the Tramuntana mountains range. After Bunyola (Walk 3), a mountain village full of steps, the train delves deep into a 3km-long tunnel, emerging later on the northern side high above the beautiful sheltered Sóller Valley. This amazingly engineered railway carries the train down from the heights through a series of shorter tunnels and down into Sóller itself. The parked wagon beside the tramline is Sóller’s original tourist office, should you need to pick up any of the latest timetable. Just below the station steps, a clanging bell announces the arrival of the little orange tram, connecting to the port some three kilometres away.</p>	<p>Der Ausflug beginnt in Palma’s Plaça d’Espanya am Bahnhof Sóller. Die Holzwagen im Wild-West-Stil rattern aus Palma direkt im Zentrum der Hauptstraße und aus der Stadt heraus und fahren zwischen Mandel- und Olivenhainen in Richtung der Tramuntana-Berge. Nach Bunyola (Wanderroute 3), einem treppenreichen Bergdorf, geht es tief in einen 3 km langen Tunnel, der später auf der Nordseite hoch über dem schönen geschützten Sóller-Tal auftaucht. Diese erstaunlich gut ausgeführte Eisenbahn befördert den Zug von der Höhe durch eine Reihe kürzerer Tunnel hinunter nach Sóller selbst. Der geparkte Wagen neben der Straßenbahnlinie ist Sóller’s Original Tourismusbüro, falls Sie einen der aktuellen Fahrpläne abholen müssen. Direkt unter den Bahntreppen kündigt eine schrille Glocke die Ankunft der kleinen orangefarbenen Straßenbahn an, die sich mit dem etwa drei Kilometer entfernten Hafen verbindet.</p>	<p>21 22</p>
--	--	--



The Sóller Railway
The Sóller railway was officially inaugurated on 16th April 1912 (the day after the Titanic sank). Work began on the line 1905, beginning simultaneously at both ends, until they met up in 1911. It was electrified on 14th July 1929.

Die Sóller-Bahn
Die Eisenbahn von Sóller wurde am 16. April 1912 (am Tag nach dem Untergang der Titanic) offiziell eingeweiht.

Die Arbeiten an der Linie begannen 1905 und begannen gleichzeitig an beiden Enden, bis sie sich 1911 trafen. Sie wurde am 14. Juli 1929 elektrifiziert.

<p>The railway station in Sóller is without doubt one of the oldest in Europe. The building, known as Ca’n Mayol, dates from 1606; the columns below the station, shown above, still survive from that time. It was transformed into a railway station in 1911 – the year the railway excavation met up inside the tunnel.</p>	<p>Der Bahnhof in Sóller ist zweifellos einer der ältesten in Europa. Das Gebäude, bekannt als Ca’n Mayol, stammt aus dem Jahr 1606; die Säulen unter der Station, oben dargestellt, sind noch heute erhalten. Im Jahr 1911 wurde sie in einen Bahnhof umgestaltet, als sich nach dem eigentlichen Aushub die Bauabschnitte des Tunnels trafen.</p>	<p>22</p>
<p>However, why not explore Sóller first? Just a hundred meters down from the station (see plan page 31) you come to the colourful Plaça Sa Consituició, dominated by the enormous parish church of Sant Bartomeu, build around 1230. After several modification, the baroque structure (with neo-Gothic tower) now dates from 1688. Some 16th-century walls still stand, as well as the Romanic poches. The immense façade was designed by Joan Rubí 1904. The square itself, filled with colourful café, bustles with mingling tourists, walkers and residents alike.</p>	<p>Aber warum nicht zuerst Sóller erkunden? Nur hundert Meter vom Bahnhof entfernt (siehe Plan Seite 31) befindet sich die farbenfrohe Plaça Sa Consituició, die von der um 1230 erbauten riesigen Pfarrkirche Sant Bartomeu dominiert wird. Nach mehreren Umbauten stammt der Barockbau (mit neugotischem Turm) heute aus dem Jahr 1688. Etwa noch heute sind Mauern aus dem 16. Jahrhundert erhalten, ebenso wie die romanischen Vordächer. Die riesige Fassade wurde 1904 von Joan Rubí entworfen. Der Platz selbst, der voller farbenfroher Cafés ist, wimmelt von untergehenden Touristen, Spaziergängern und Bewohnern gleichermaßen.</p>	

Heading back towards station, go right on Carrer Isabel II and continue to a bend to the left, then go right, past the 18th-century baroque church and convert and up the lane. You emerge on the main road to the port, just above the **Jardí Botinic de Sóller**. Even if you are not interested in botany, you'll be amazed at what this place has to offer; a walk round the beautifully set out gardens and lily ponds lets you discover a multitude of endemic and other Mediterranean plant in an intensely peaceful atmosphere.

Zurück zum Bahnhof, rechts auf die Carrer Isabel II, weiter in eine Linkskurve, dann rechts, vorbei an der Barockkirche und dem Kloster aus dem 18. Jahrhundert und die Gasse hinauf. Sie gelangen auf der Hauptstraße zum Hafen, direkt beim **Jardí Botinic de Sóller**. Auch wenn Sie sich nicht für Botanik interessieren, werden Sie staunen, was dieser Ort zu bieten hat: Ein Spaziergang durch die wunderschön angelegten Gärten und Seerosenteiche lässt Sie in einer äußerst ruhigen Atmosphäre eine Vielzahl von endemischen und anderen mediterranen Pflanzen entdecken.

23



The Sóller Tram

The tramline was inaugurated on the 11th October 1913 and was the first tram in Mallorca to run on electrical. Three wagons were built, and at a later date five more were bought from Lisbon. The Posada de l'Artesà, an old building still standing at the end of the tramline, was the station from where horses-drawn coaches used to leave for Palma city in bygone days.

Die Straßenbahn von Sóller
Die Straßenbahnlinie wurde am 11. Oktober 1913 eingeweiht und war die erste Straßenbahn auf Mallorca, die elektrisch betrieben wurde. Es wurden drei Wagen gebaut und zu einem späteren Zeitpunkt fünf weitere aus Lissabon gekauft.

Die Posada de l'Artesà, ein altes Gebäude, das noch am Ende der Straßenbahnlinie steht, war die Station, von der aus Pferdekutschen früher nach Palma fuhren.

From here walk back to the Plaça de Sa Constitució and take the tram through the back-street garden of Sóller, past oranges and lemons hanging at arm's reach, down to Sóller's perfectly round, picturesque port. The tram goes all the way round beside the water before stopping at the Marisol Restaurant – just by the jetty where the boats leave for Sa Calobra (tickets can be bought on the jetty).

Von hier aus geht es zurück zur Plaça de Sa Constitució und mit der Straßenbahn durch den Hinterhof von Sóller, vorbei an Orangen und Zitronen, die in Reichweite liegen, hinunter zum perfekt runden, malerischen Hafen von Sóller. Die Straßenbahn fährt den ganzen Weg am Wasser entlang, bevor sie am Restaurant Marisol hält - direkt am Schiffsanleger, wo die Boote nach Sa Calobra abfahren (Tickets können am Schiffsanleger gekauft werden).

23

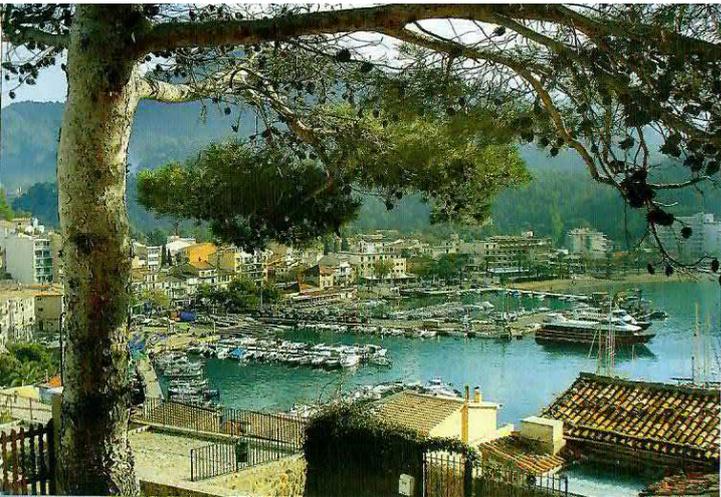
The big boat rides over the calm, protected water of the bay and out onto open sea, veering north. The scenery is absolutely spectacular. After passing the lighthouse and a 16th-century watchtower, the vertical rugged limestone cliffs rise ever higher out of the sea forming chasms, torrent outlets and hidden covers.

Das große Boot fährt über das ruhige, geschützte Wasser der Bucht und hinaus auf das offene Meer, das nach Norden führt. Die Landschaft ist absolut spektakulär. Nachdem man den Leuchtturm und einen Wachturm aus dem 16. Jahrhundert passiert hat, erheben sich die vertikalen, zerklüfteten Kalksteinfelsen immer höher aus dem Meer und bilden Abgründe, Wildbachauslässe und versteckte Überhänge.

Even more imposing is the entry to Sa Calobra, near the **Torrent de Pareis gorge**. After heavy rains, a double torrent (pareis = pair) cascades down from the mountains between the vertical cliffs of this gorge, before emptying out into the sea by a small shingle beach.

Noch imposanter ist die Einfahrt nach Sa Calobra, in der Nähe der Schlucht des Torrent de Pareis. Nach heftigen Regenfällen fließt ein Doppelbach (pareis = Paar) von den Bergen zwischen den senkrechten Klippen dieser Schlucht hinunter, bevor er an einem kleinen Kieselstrand ins Meer mündet.

24



From up here you have a wonderful view over the port. The large red boat is the one that goes to Sa Colabra.

Von hier oben haben Sie einen herrlichen Blick über den Hafen.

Das große rote Boot ist dasjenige, das nach Sa Colabra fährt.

24

Museu de la Mar

This sea museum has been built inside the **Oratory of Santa Catalina**. The oratory was originally built in 1280, but destroyed by pirates in 1542 and rebuilt in 1550.



Museu de la Mar

Dieses Meeresmuseum wurde im Inneren des Oratoriums von Santa Catalina errichtet. Das Oratorium wurde ursprünglich 1280 erbaut, aber 1542 von Piraten zerstört und 1550 wiederaufgebaut.



Jardí Botànic de Sóller

Botanischer Garten von Sóller

To reach this exciting spot, go left from the jetty where you docked and through two rock tunnels – ever explore up the gorge if you have time. But remember to be back well in time for you boat departure!

Um diesen aufregenden Ort zu erreichen, gehen Sie vom Steg, an dem Sie angelegt haben, nach links und durch zwei Felstunnel - erkunden Sie die Schlucht, wenn Sie Zeit haben. Aber denken Sie daran, rechtzeitig vor Ihrer Bootsabfahrt zurück zu sein!

25

On rough or stormy winter days the Sa Calobra boats will not be running. A good alternative is to continue 200-300m round the port on foot and then have an excellent lunch at **Lua**, that lovely lemon-coloured building on the corner with splendid views across the bay. But first it's worth climbing the flight of steps up to the Oratory of Santa Caterina d'Alexandria to see if the **Museu de la Mar** has reopened (it was closed indefinitely at press date). The sea and sailing has played a very important part in Port Sóller's history, and you would find this visit surprisingly interesting.

An rauen oder stürmischen Wintertagen werden die Boote von Sa Calobra nicht fahren. Eine gute Alternative ist es, 200-300m um den Hafen herum zu Fuß weiterzugehen und dann ein ausgezeichnetes Mittagessen in **Lua** einzunehmen, dem schönen zitronengelben Gebäude an der Ecke mit herrlichem Blick über die Bucht. Aber zuerst lohnt es sich, die Treppe zum Oratorium von Santa Caterina d'Alexandria hinaufzusteigen, um zu sehen, ob das **Museu de la Mar** wieder geöffnet ist (es war am Pressedatum auf unbestimmte Zeit geschlossen). Das Meer und das Seglerleben haben eine sehr wichtige Rolle in der Geschichte von Port Sóller's gespielt, und Sie würden diesen Besuch überraschend interessant finden.

<p>Return to Sóller by tram and choose between a return train ride or bus ride back to the city. Or have a delicious dinner of Mallorcan cuisine at El Guía – a little hotel and restaurant known locally as ‘Ca’s Pentinado’, and enjoy a peaceful overnight stay in Sóller – ideal if you want to try Walk 1 tomorrow!</p>	<p>Kehren Sie mit der Straßenbahn nach Sóller zurück und wählen Sie für die Rückfahrt in die Stadt zwischen einer Zugfahrt oder einer Busfahrt aus. Oder genießen Sie ein köstliches Abendessen der mallorquinischen Küche im El Guía - einem kleinen Hotel und Restaurant, das vor Ort als Ca’s Pentinado bekannt ist, und genießen Sie eine ruhige Übernachtung in Sóller - ideal, wenn Sie morgen Walk 1 ausprobieren möchten!</p>
---	--

Lua / Lua Restaurant



<p>LUA C/ Santa Catalinan N° 1 07108 Port Sóller ☎ 971 634745 www.restaurantelua.es; e-mail: luarestaurent@hotmail.com daily ex Mon; lunch/dinner €- €€ menu of the day at 14,50 €</p>	<p>LUA C/ Santa Catalanisch Nr. 1 07108 Port Sóller ☎ 971 634745 www.restaurantelua.es E-Mail: luarestaurent@hotmail.com täglich ohne Mo.; Mittag- /Abendessen €- €€. Tagesmenü für 14,50 €.</p>
---	--

<p>specialities include house salad (see recipe on page 29), fresh fish (delivered daily at noon and served with oven-roast potatoes), biscuit glacé (see page 29) or crêpes sauced with Sóller oranges and Gran Marnier and lilled with fruit and nuts.</p>	<p>Zu den Spezialitäten gehören Haussalat (siehe Rezept auf Seite 29), frischer Fisch (täglich mittags geliefert und mit Ofenkartoffeln serviert), Keksglace (siehe Seite 29) oder Crêpes mit Sóller-Orangen und Gran Marnier und mit Obst und Nüssen.</p>	<p>26</p>
---	--	-----------

El Guía / El Guía Gaststätte



<p>Courtyard and dining room at El Guía, a lovely place to spend de night.</p>	<p>Innenhof und Esszimmer in El Guía, ein schöner Ort, um die Nacht zu verbringen.</p>
--	--

<p>EL GUIA C/Castanyer N°2, 07100 Sóller ☎ 971 630227 daily (ex Thu) lunch and dinner €-€€€ menu of the day at 20,00 €</p>	<p>EL GUIA Gaststätten C/Castanyer N°2, 07100 Sóller ☎ 971 630227 Tägliches (ohne Do.) Mittag- und Abendessen €-€€€. Tagesmenü um 20,00 €.</p>	<p>27</p>
---	--	-----------

<p>mostly Mallorcan cuisine: specialities include paella, loin of pork with cabbage. For sweets, biscuit glacé, home-made almond cake</p>	<p>hauptsächlich mallorquinische Küche: Zu den Spezialitäten gehören Paella, Schweinerücken mit Kohl. Für Süßigkeiten, Biskuit-Glasur, hausgemachten Mandelkuchen</p>	
<p>Next to Sóller railway station (with your back to the station, go right at bottom of the station steps) you'll find El Guía, locally called 'Ca's" Pentinado'. It was founded in 1880 as a 'classic restaurant and petit hotel' and was run by the same family until last year when it changed hands. It is now a 4-star hotel with just 19 rooms (disable access). Should you wish to stay overnight, it's a good idea to book ahead.</p>	<p>Neben dem Bahnhof Sóller (mit dem Rücken zum Bahnhof, gehen Sie rechts am Fuße der Bahnhofstreppe) befindet sich El Guía, das örtlich 'Ca's Pentinado' genannt wird. Es wurde 1880 als ein 'classic Restaurant und das Petit hotel' gegründet und wurde von der gleichen Familie geführt, bis es im vergangenen Jahr den Besitzer wechselte. Heute ist es ein 4-Sterne-Hotel mit nur noch 19 Zimmern (Behindertengerecht). Wenn Sie übernachten möchten, ist es ratsam, im Voraus zu buchen.</p>	
<p>This 'olde world'-style building is worth visiting even if you don't stop to eat; you'll love the pretty little outdoor patio with its stone well in the centre. And the entrance has not change – antique furniture and well-worn leather chairs are reminiscent of the atmosphere of a small 19th-century hotel.</p>	<p>Dieses Gebäude im Stil der „Alten-Welt“ ist einen Besuch wert, auch wenn Sie nicht zum Essen anhalten; Sie werden die hübsche kleine Außenterrasse mit ihrem Steinbrunnen im Zentrum lieben. Und der Hauseingang hat sich nicht verändert - antike Möbel und gut erhaltene Ledersessel erinnern an die Atmosphäre eines kleinen Hotels aus dem 19. Jahrhundert.</p>	
<p>If fresh produce cannot be obtained daily from the local market, they will not prepare certain dishes.</p>	<p>Falls frische Produkte nicht täglich auf dem lokalen Markt erhältlich sind, werden auch bestimmte Gerichte nicht zubereitet.</p>	
<p>Jaime, the chef at El Guía, has managed to keep his recipes secret for over 20 years! However, I tried inventing my own recipe for the stuffed artichokes, as they seemed an uncomplicated dish, and they turned out beautifully! Here's how I prepare them.</p>	<p>Jaime, der Küchenchef von El Guía, hat es geschafft, seine Rezepte mehr als 20 Jahre lang geheim zu halten! Ich habe jedoch versucht, mein eigenes Rezept für die gefüllten Artischocken zu erfinden, da sie ein unkompliziertes Gericht zu sein schienen, und sie sind wunderbar gelungen! Hier ist die Anleitung, wie ich sie vorbereite.</p>	28



Stuffed artichokes (carxofes farcides) / Gefüllte Artischocken



<p><u>Ingredients (for 4 people)</u> 8 artichokes bunch of fresh spinach small amount fresh cream pine nuts to taste six large ripe tomatoes 1-2 garlic cloves, crushed fresh parsley (my own touch) grated cheese olive oil salt and pepper</p>	<p><u>Zutaten (für 4 Personen)</u> 8 Artischocken Bund frischer Spinat kleine Menge frische Sahne Pinienkerne nach Vorliebe sechs große reife Tomaten 1-2 Knoblauchzehen, zerdrückt frische Petersilie (meine eigene Note) geriebener Käse Olivenöl Salz und Pfeffer</p>	28
--	--	----

<p>Cut off the stems and tops of the artichokes, and steam them, but do not let them get too soft. Remove the fibrous 'choke' and discard.</p> <p>Cook and drain the spinach, and mash it up finely with the pine nuts and a little cream to make a paste. Fill the artichokes with this paste and set aside, keeping warm.</p> <p>To make the sauce, peel the tomatoes and chop finely, stir-fry in a little olive oil and add garlic. Finally add the chopped parsley, and simmer gently until it becomes a sauce.</p>	<p>Schneiden Sie die Stiele und Spitzen der Artischocken ab und dämpfen Sie sie, aber lassen Sie sie nicht zu weich werden. Entfernen Sie die faserige "Choke" und entsorgen Sie sie. Den Spinat kochen und abgießen und mit den Pinienkernen und etwas Sahne zu einer Paste zerdrücken.</p> <p>Die Artischocken mit dieser Paste füllen und beiseitestellen, warmhalten. Für die Zubereitung der Sauce die Tomaten schälen und fein hacken, in etwas Olivenöl anbraten und Knoblauch dazugeben. Zum Schluss die gehackte Petersilie hinzufügen und leicht köcheln lassen, bis sie zu einer Sauce wird.</p>	
<p>Pour sauce over each artichoke, sprinkle some grated cheese on top, and place under the grill until browned.</p>	<p>Die Sauce über jede Artischocke gießen, etwas geriebenen Käse darüber streuen und unter den Grill legen, bis er gebräunt ist.</p>	

Lua's house salad / Lua's hausgemachter Salat



<p><u>Ingredients (for 4 people)</u> 4 Sóller oranges, peeled and sliced 50 g whole walnuts 200 g Menorcan or Mallorcan cheese, diced lettuce & endive leaves <u>for the vinaigrette:</u> 2/3 Sóller olive oil 1/3 balsamic vinegar 1 tbsp Sóller honey 1 tsp mustard (with seeds)</p>	<p>Zutaten (für 4 Personen) 4 Sóller Orangen, geschält und gerieben 50 g ganze Walnüsse 200 g menorquinischer oder mallorquinischer Käse, gewürfelt Salat & Endivienblätter (Chicorée)</p> <p><u>für die Vinaigrette</u> 2/3 Sóller Olivenöl 1/3 Balsamico-Essig 1 Esslöffel Sóller Honig 1 TL Senf (mit Samen)</p>	29
<p>Arrange the lettuce and endive on a plate; decorate with the orange slices and cheese, then sprinkle several whole walnuts over the top. Shake up all the vinaigrette ingredients vigorously, and pour over the salad before serving.</p>	<p>Den Salat und die Endivie auf einem Teller anrichten; mit den Orangenscheiben und dem Käse verzieren, dann mehrere ganze Walnüsse darüber streuen. Alle Zutaten der Vinaigrette gründlich mischen und vor dem Servieren über den Salat gießen..</p>	

Lua's biscuit glacé (only served in the Christmas season) / Lua's Glasurkekse (nur in der Weihnachtszeit serviert)



<p><u>Ingredients (for 4 people)</u> 6 egg yolks, lightly beaten 1 teaspoons sugar 200 ml fresh cream 200 g dried figs, diced 1 shot glass of orange liqueur 4-5 tsp Sóller honey dark chocolate, melted</p>	<p>Zutaten (für 4 Personen) 6 Eigelb, leicht geschlagen 1 Teelöffel Zucker 200 ml frische Sahne 200 g getrocknete Feigen, gewürfelt 1 Schnapsglas Orangenlikör 4-5 Teelöffel Sóller Honig Zartbitterschokolade, geschmolzen</p>	29
--	--	----

<p>Beat together the egg yolks and sugar in a 'bain marie' (double boiler) for about 10min, until the sugar melts. Then add the dried figs and the orange liqueur. Stir for another, 10min, then add the honey. Let the mixture cool, whip up cream and mix in; pour into a mould and freeze for 12 hours. Serve in slices, with hot chocolate souse dribbled on top.</p>	<p>Eigelb und Zucker im Wasserbad (Doppelkessel) ca. 10 Min. schlagen, bis der Zucker geschmolzen ist. Dann die getrockneten Feigen und den Orangenlikör hinzufügen. Nochmals 10 Minuten rühren, dann den Honig hinzufügen. Die Masse abkühlen lassen, Sahne aufschlagen und unterrühren, in eine Form gießen und 12 Stunden einfrieren. In Scheiben servieren, mit heißer Schokoladensoße, die darauf aufgetragen ist.</p>
---	---

Vokabeln / Vokabular

stunning scenery	temberaubende Landschaft	gorge	Schlucht, Klamm
take advantage of	Ausnutzen, schadlos halten	excavation	Erdaushub, Ausgrabung
alike	gleich, gleichartig, ähnlich	convent	Kloster, Nonnenkloster
Heading back	Zurückkehren	towards	Zu , nach gen, in Richtung
lily ponds	Seerosenteiche	horses-drawn coaches	Pferdekutschen
bygone days	vergangene Tage	emerge	Auftauchen, sich herausstellen
at bottom	Im Grunde	disable access	Behindertengerecht
vigorously	Kräftig, energisch, intensiv		

Walk 1 biniaraix and fornalutx/ Wanderung 1 Biniaraix und Fornalutx



biniaraix and fornalutx

A myriad of olive groves /
Eine Vielfalt von Olivenhainen

<p>biniaraix and fornalutx WALK 1</p>	<p>biniaraix and fornalutx Wanderung 1</p>	<p>30</p>
<p>This is a stunningly beautiful circular walk, deep in the Sóller valley, among heavily laden orange and lemon trees and a myriad of olive groves, surrounded by the island's highest peaks. Have lunch on the terrace at Es Turó, overlooking the picturesque villages of Fornalutx, then return to Sóller via the opposite of the valley.</p>	<p>Dies ist ein atemberaubend schöner Rundweg tief im Sóller-Tal, zwischen schwer beladenen Orangen- und Zitronenbäumen und einer Vielzahl von Olivenhainen, umgeben von den höchsten Gipfeln der Insel. Essen Sie auf der Terrasse des Es Turó mit Blick auf die malerischen Dörfer von Fornalutx zu Mittag und kehren Sie dann über das Tal nach Sóller zurück.</p>	
<p>The walk starts from the Plaça de Sa Constitució 0 in Sóller, just below the railway station.</p>	<p>Die Wanderung beginnt am Plaça de Sa Constitució in Sóller, direkt unterhalb des Bahnhofs.</p>	<p>31</p>
<p>With your back to the church, follow narrow Carrer de Sa Lluna to the right.</p>	<p>Mit dem Rücken zur Kirche folgen Sie der schmalen Carrer de Sa Lluna nach rechts.</p>	
<p>At the crossroads by a bridge (10min) keep straight ahead for 'Biniaraix'.</p>	<p>An der Kreuzung mit einer Brücke (10 Minuten) fahren Sie geradeaus in Richtung "Biniaraix".</p>	

Just a few meters along you come to the big old Mallorcan house of **Ca'n Det 1**, where olive oil has been cold-pressed for over 300 years.

Nach wenigen Metern erreichen Sie das große alte mallorquinische Haus von Ca'n Det **1**, in dem Olivenöl seit über 300 Jahren kaltgepresst wird.

Distance/time: 7km/4.3mi; 3h

Grade: easy-moderate, with an ascent of 250m/820ft; gentle gradients

Equipment: walking boots or shoes, sunhat, suncream, camera, water

Transport: or L211 to/ from Sóller (see pages 21 and 137)

Refreshments en route:
Café Es Barranc or Bar Bodega in the village square at Biniaraix
Restaurant Es Turó in Fornalutx

Points of interest:
Sóller (see page 21)
Ca'n Det, olive oil press and bodega

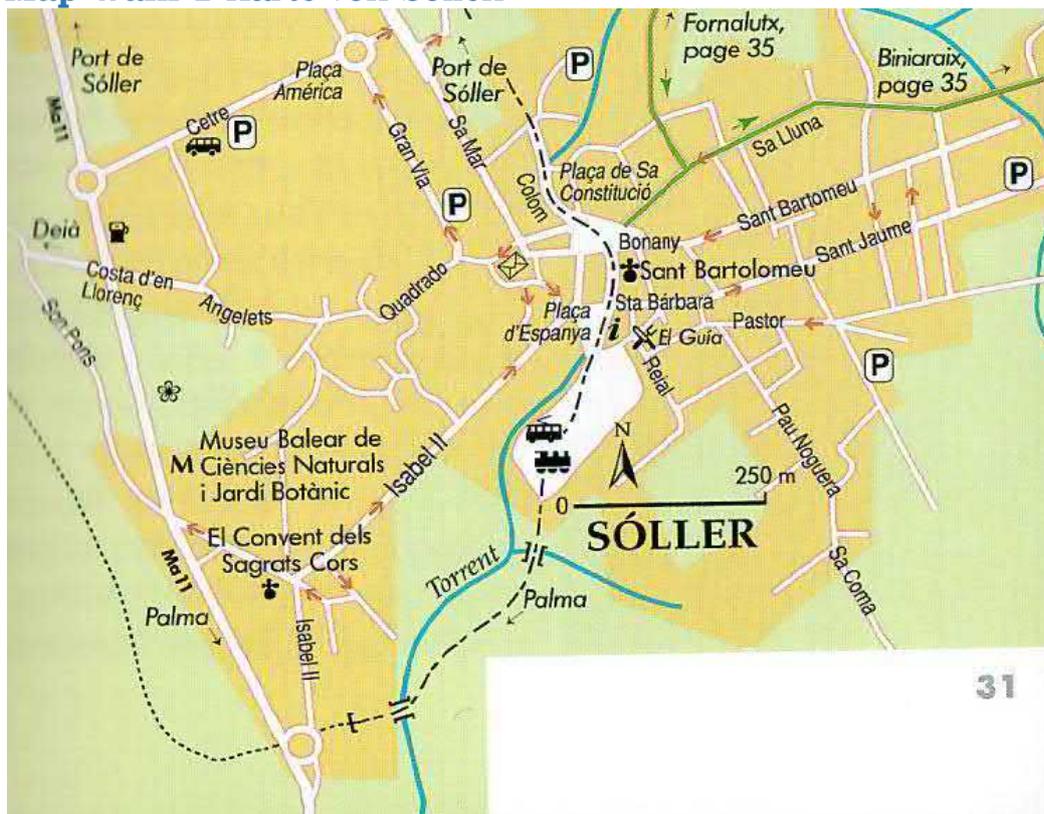
Entfernung / Zeit: 7 km / 4,3 mi;
3hSchwierigkeitsgrad: leicht bis mittelschwer mit einem Aufstieg von 250 m; sanfte Steigungen

Ausrüstung: Wanderschuhe oder Schuhe, Sonnenhut, Sonnencreme, Kamera, Wasser

Transport: oder, L211 nach / von Sóller (siehe Seite 21 und 137)

Erfrischung unterwegs: Café Es Barrance oder Weinbar auf dem Dorfplatz von Biniaraix
Orte von Interesse: Sóller (siehe Seite 21)
Ca'n Det, Olivenölpresse und Weingut

Map Walk 1 Karte von Söllen



Ca'n Det

Carrer d'Ozones 8, Söller
☎ 971 630303; e: candet@eresmas.net

This beautiful old Mallorcan town house hides an enormous olive press, where olives picked from the nearby mountain slopes have been cold-pressed for hundreds of years. The family has been pressing oil for over 300 years, still using the old traditional methods, although recently introduced EU laws obliged them to change the donkey for more modern, electrically driven machinery. They have their own olive groves, but also press oil for smaller farms.

They will be more than willing to show you round – through the big old house, out into the back patio, and through a narrow door into the huge oil-pressing warehouse, where you can watch the oil being pressed – if you are lucky enough to be passing through from December to February. Otherwise, you can see a video about olive oil production, and also sample some on a *pa amb oli*, the traditional bread and oil with tomato served in all Mallorcan homes.

You can also buy elegant bottles of cold-pressed oil from their 'shop' down the steps in a cool underground cellar, the ideal place for preserving all the qualities of this excellent local product.

Can 'n Det

Carrer d'Ózones 8, Söller ☎ 971 630303; e: candet@eresmas.net

In diesem wunderschönen, alten mallorquinischen Stadthaus verbirgt sich eine riesige Olivenpresse, in der seit Jahrhunderten kaltgepresste Oliven aus den nahen Berghängen gepflückt werden. Die Familie presst seit über 300 Jahren Öl, wobei sie immer noch die alten traditionellen Methoden anwendet, obwohl die EU-Gesetze vor kurzem verpflichten die alten Anlagen (den „Esel“ durch) durch modernere, elektrisch angetriebene Maschinen zu ersetzen. Sie haben ihren eigenen Olivenhain, aber pressen auch Öl für kleinere Farmen.

Sie werden mehr als bereit sein, Ihnen den Weg zu zeigen - durch das große alte Haus, auf die hintere Terrasse und durch eine schmale Tür in das riesige Ölpresslager, wo Sie das Pressen von Öl beobachten können – allerdings etwas abhängig vom Glück, in der Zeit, von Dezember bis Februar. Ansonsten können Sie ein Video über die Olivenölproduktion sehen und auch einige davon auf **Pa amb öl** („Brot mit Öl“), das traditionelle Brot und Öl mit Tomaten, die in allen mallorquinischen Häusern serviert werden, probieren.

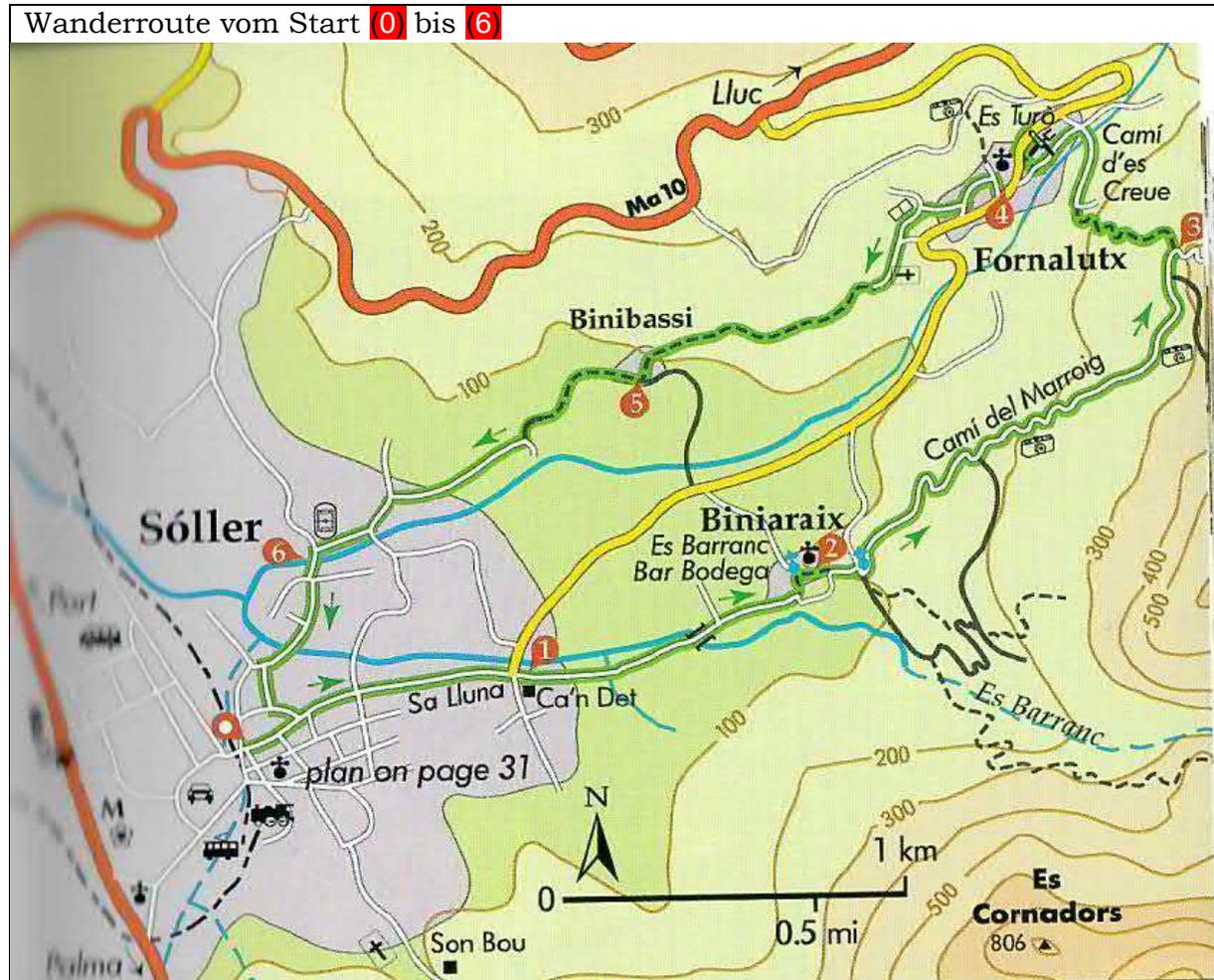
Sie können auch elegante Flaschen kaltgepresstes Öl in ihrem 'Shop' kaufend, einige Stufe hinunter in einem kühlen unterirdischen Keller, als idealen Orte, um alle Qualitäten dieses ausgezeichneten lokalen Produkts zu erhalten.

32

<p>Keeping ahead, the lane soon crosses a bridge (25min) and winds up to Biniaraix, where to take the stone steps up left on the S-bend.</p>	<p>Vorankommend überquert der Weg bald eine Brücke (25 Minuten) und schlängelt sich nach Biniaraix hinauf, wo Sie die Steinstufen auf der S-Kurve nach links nehmen.</p>	<p>32</p>
<p>Then follow cobbled steps, turning right past quaint little stone house up to the tiny village square 2, dominated by a large plane tree.</p>	<p>Folgen Sie dann der Treppe mit Kopfsteinpflaster und biegen Sie nach rechts ab, vorbei an dem malerischen kleinen Steinhaus, zu dem kleinen Dorfplatz 2, der von einer großen Platane dominiert wird.</p>	
<p>You may see other walkers here, enjoying some freshly squeezed orange juice or coffee at Bar Bodega or next door at the more walker-friendly cafeteria Es Barranc.</p>	<p>Sie können hier andere Wanderer sehen, die frisch gepressten Orangensaft oder Kaffee in der Bar Bodega oder nebenan in der mehr begehbaren Cafeteria Es Barranc genießen.</p>	
<p>Continue past the square and straight ahead along Carrer de Sant Josep; at the end, go right, past the old stone wash-house.</p>	<p>Setzen sie fort am Platz vorbei und weiter geradeaus entlang der Carrer de Sant Josep. Am Ende geht es rechts am alten Waschhaus vorbei.</p>	
<p>Just behind the washhouse, take the narrow tarmac lane off left (Cami del Marroig).</p>	<p>Gleich hinter dem Waschhaus nehmen Sie die schmale Asphaltstraße links (Cami del Marroig).</p>	
<p>This quiet country lane winds uphill, fairly steeply at times, between beautiful olive tree terraces, affording splendid panoramic views back down over the Sóller valley.</p>	<p>Diese ruhige Landstraße windet sich recht steil hinauf zwischen wunderschönen Terrassen mit Olivenbäumen und bietet einen herrlichen Panoramablick nach unten über das Sóller-Tal.</p>	<p>33</p>
<p>As the lane winds up and up, you will marvel at the precision of these beautiful drystone terrace walls.</p>	<p>Da ist zu bestaunen, wie sich die wunderschönen Trockensteinterrassen, höher und höher, präzise an den Wegen entlang winden.</p>	
<p>Just after a sharp but long S-bend, a wooden signpost at the left of the lane indicates 'Fornalutx a peu' (Fornalutx on foot; 3; 1h 20min).</p>	<p>Kurz nach einer scharfen, aber langen S-Kurve zeigt ein hölzerner Wegweiser links von der Fahrspur 'Fornalutx a peu' (Fornalutx zu Speisen; 3; 1h 20min).</p>	
<div style="display: flex;">  <div style="padding-left: 10px;"> <p>Biniaraix, and looking back towards Sóller from Bar Bodega and, behind it, Café Es Barranc</p> </div> </div> <div style="display: flex; margin-top: 10px;">   </div>	<p>Biniaraix, und Blick zurück nach Sóller von der Bar Bodega und dahinter dem Café Es Barranc.</p>	
<p>Go down the rough stone steps, past another rudimentary signpost, after which you zigzag down the slopes, to descent more ancient stone step.</p>	<p>Gehen Sie die groben Steintreppen hinunter, vorbei an einem weiteren rudimentären Wegweiser, nach dem Sie im Zickzack die Hänge hinuntergehen, um eine alte Steintreppe hinunterzukommen.</p>	

<p>You come onto a tarmac lane, the Cami d'es Creue.</p>	<p>Du kommst auf eine asphaltierte Straße, die Cami d'es Creue.</p>	
 <p>Turn left for the final descent into Fornalutx (1h50min).</p> <p>Once at the bottom, go left again along Carrer de Sa Font – almost to the end – and then go up the narrow steps onto the main village road.</p> <p>The 'ancient stone steps' from the Cami del Marroig – I'm almost at the bottom</p>	<p>Biegen Sie links ab für den letzten Abstieg nach Fornalutx (1h50min).</p> <p>Unten angekommen, fahren Sie wieder links entlang der Carrer de Sa Font - fast bis zum Ende - und gehen dann die schmalen Stufen hinauf auf die Dorfstraße.</p> <p>Die 'sehr alten Steinstufen' vom Cami del Marroig - ich bin fast ganz unten.</p>	
<p>Turn right uphill and in a few minutes you'll come to the beautiful 7). terraced restaurant of Es Turó (see page 3</p>	<p>Biegen Sie rechts bergauf ab und in wenigen Minuten erreichen Sie das schöne Terrassenrestaurant von Es Turó (siehe Seite 37).</p>	
<p>From the restaurant, walk downhill towards the village, to the small square (4); where there is usually a fruit display on the corner by the supermarket).</p>	<p>Vom Restaurant aus geht es bergab in Richtung des Dorfes zu dem kleinen Platz ((4); dort gibt es normalerweise eine Obstpräsentation an der Ecke beim Supermarkt).</p>	
<p>Fornalutx is so picturesque that you might want to explore up the wide stone steps off to the right before continuing: They climb way up the hillside, with breathing views over Fornalutx and its backcloth of high mountains.</p>	<p>Fornalutx ist so malerisch, dass Sie vielleicht die breiten Steintreppen rechts hinauf erkunden möchten, bevor Sie weitermachen: Sie klettern den Hang hinauf, mit atemberaubender Aussicht auf Fornalutx und seinen Hintergrund aus hohen Bergen.</p>	
<p>From the square continue along the narrow paved alley (Carrer de Sa Plaça), veering left downhill at the end and then right, along the railed Carrer Joan Alberti Arbona.</p>	<p>Vom Platz aus geht es weiter entlang der schmalen gepflasterten Gasse (Carrer de Sa Plaça), am Ende links bergab und dann rechts, entlang der Gleisanlage Carrer Joan Alberti Arbona.</p>	
<p>Pass some tennis courts on the right and keep ahead; soon you will see some GR (Grand Route) signpost to 'Sóller' and 'Binibassi'.</p>	<p>Vorbei an einigen Tennisplätzen auf der rechten Seite und weiter geradeaus; bald sehen Sie einige GR (Grand Route) Wegweiser zu 'Sóller' und 'Binibassi'. (voraus sein)</p>	
<p>The lane continues out of the village and passes the small walled-in cemetery of Fornalutx, where there is a wide rest area.</p>	<p>Die Straße führt weiter aus dem Dorf heraus und führt an dem kleinen, eingemauerten Friedhof von Fornalutx vorbei, wo es einen großen Rastplatz gibt.</p>	
<p>A few minutes later the lane ends, but the (signposted) route continues up to the right – narrow rocky path between holm oaks and carob trees.</p>	<p>Wenige Minuten später endet die Straße, aber die (ausgeschilderte) Route führt weiter nach rechts - ein schmaler felsiger Weg zwischen Steineichen und Johannisbrotbäumen.</p>	35
<p>You are now on the original, centuries-old wayfarers' route between Sóller and Fornalutx.</p>	<p>Sie befinden sich jetzt auf der ursprünglichen, jahrhundertalten Route der Wanderer zwischen Sóller und Fornalutx.</p>	

<p>Go through a gate (2h25min) and down same narrow stone steps to come into Binibassi 5, a tiny hamlet of beautiful stone house, where a water channel empties into a small trough.</p>	<p>Gehen Sie durch ein Tor (2Std25Min) und die gleichen engen Steintreppen hinunter, um nach Binibassi 5 zu gelangen, einem kleinen Weiler eines schönen Steinhauses, in dem sich ein Wasserkanal in einen kleinen Trog mündet.</p>
---	--



<p>At the bottom of the steps, you will see a sign to 'Sóller' to the right. Follow this towards what appears to be a cul-de-sac.</p>	<p>Am Ende der Treppe sehen Sie rechts ein Schild mit dem Namen "Sóller". Folgen Sie dieser Richtung in Richtung einer Sackgasse.</p>	
<p>You will find that the path continues between the houses, passing a huge carob tree and some garage doors.</p>	<p>Sie werden feststellen, dass der Weg zwischen den Häusern weitergeht, vorbei an einem riesigen Johannsbrotbaum und einigen Garagentoren.</p>	
<p>It leads away from the house of Binibassi between high stone walls.</p>	<p>Sie führt vom Haus Binibassi zwischen hohen Steinmauern weg.</p>	36
<p>Keep winding down the valley and, at the bottom of more steps, go left down a wide track.</p>	<p>Wir schlängeln uns weiter das Tal hinunter und gehen am Ende weiterer Stufen links einen breiten Weg hinunter.</p>	
<p>At the bottom, take the first right turn, a tarmac road signposted to 'Sóller'.</p>	<p>Am Ende der Straße biegen Sie in die erste Straße rechts ab, eine asphaltierte Straße, die nach 'Sóller' ausgeschildert ist.</p>	
<p>Follow this to end, then turn left again, down to a main rout.</p>	<p>Folgen Sie diesem bis zum Ende, dann biegen Sie abermals links ab, bis zu einer Hauptroute.</p>	



Mittagessen auf der Terrasse in Es Turó - traumhaft schön, selbst im Winter!

Lunch on the terrace at Es Turó — beautiful, even in winter!

Turn right, walking beside a stream bed on your left.	Nach rechts abbiegen und neben einem Flussbett zu Ihrer Linken weitergehen.	36
Go left over the bridge 6 ; (2h45min) and keep straight ahead at each junction, rejoining Carrer de Sa Lluna .	Gehe links über die Brücke 6 ; (2h45min) und halten Sie sich an jeder Kreuzung geradeaus und wieder (anschießen) auf die Carrer de Sa Lluna .	
Turn right and, just a few meters along, you're back in the Plaça de Sa Constitució , with its many bars and cafés.	Biegen Sie rechts ab und schon nach wenigen Metern sind Sie wieder auf der Plaça de Sa Constitució mit ihren vielen Bars und Cafés..	

restaurants
eat

Restaurant: Es Turó (Fornalutx)/ Restaurant: Der Hügel (?)

I've lost count of the time I have enjoyed a meal on the rustic, frond-green terrace of Es Turó.	Ich habe die Zeit nicht mehr mitgezählt, in der ich ein Essen auf der rustikalen, stilvollen Terrasse von Es Turó serviert bekommen habe.	37
 <p>Oven-baked Cod at Es Turó</p>	Herdgebackener Kabeljau in Es Turó	

<p>ES TURO Avenida Arbona Colom N° 12 07109 Fornalutx ☎ 971 630808 daily ex Thu and from 27 Dec to 5 Feb, lunch and dinner €</p> <p>very varied menu, with plenty of starters to choose from; salads, fish, meats</p> <p>specialities include pa amb oli, roast suckling pig, roast lamb, Mallorcan-style codfish bake, spinach croquettes, sopas Mallorquinas (Mallor- can vegetable soup), home-made almond cake and ice cream. Several of these recipes are described overleaf.</p>	<p>DER HÜGEL Avenida Arbona Colom N° 12 07109 Fornalutx ☎ 971 630808 Täglich außer Mittwoch und vom 27. Dezember bis 5. Februar Mittag und Abendessen € Sehr vielseitige Speisekarte mit einer reichhaltigen Auswahl an Vorspeisen; Salate, Fisch, Fleischwaren Spezialitäten sind pa amb oli, Spanferkelbraten, Lammbraten, Kabeljauauflauf nach mallorquinischer Art, Spinatkroketten, Sopas Mallorquinas (mallorquinische Gemüsesuppe), hausgemachter Mandelkuchen und Eis.</p> <p>Die Zutaten für diese Rezepte sind auf der Rückseite beschrieben.</p>	
<p>If you love mountain views and good food, here you have the perfect combination – overlooking the pretty village of Fornalutx, surrounded by high mountains and olive tree slopes, listening to the gently water-music of mountain spring, and breathing in the heady perfume of orange blossoms in spring. It is, by the way, very popular with walkers.</p>	<p>Wenn Sie den Blick auf die Berge und das gute Essen lieben, haben Sie hier die perfekte Kulisse - mit Blick auf das hübsche Dorf Fornalutx, umgeben von hohen Bergen und Olivenbäumen, der sanften Fontänen Musik der Bergquelle und dem herrlichen Duft von Orangen-blüten im Frühjahr. Es ist unter Spaziergängern übrigens sehr beliebt.</p>	
<p>The specialise in Mallorcan cusine, and their particular presentation of the traditional <i>pa amb oli</i> is a meal in itself (see photograph on gage 7); lashings of brown Mallorcan bread dripping with olive oil, fresh tomatoes, olives, cured ham, Mallorcan cheese, pepper, home- pickled capers and other goodies.</p>	<p>Die Spezialität der mallorquinischen Küche und ihre besondere Präsentation der traditionellen <i>pa amb oli</i> ist eine eigenständige Mahlzeit (siehe Foto auf Lehre 7); Portionen mallorquinisches Vollkornbrot, das mit Olivenöl, frischen Tomaten, Oliven, geräuchertem Schinken, mallorquinischem Käse, Pfeffer, hausgemachten Kapern und anderen Leckereien getränkt wird.</p>	
<p>In theory, a starter ... but you won't be able to eat anything else! Reach perfection with a jug of local red wine.</p>	<p>Theoretisch eine Vorspeise ... aber Sie werden nichts mehr essen können! Bei einem Krug lokalen Rotwein wird Perfektion erreicht.</p>	

Recipes: Spinach croquettes/ Rezepte: Spinatkroketten

<p>Ingredients (for 4 people) 1 bunch fresh spinach leaves 1 medium onion, chopped 2 cloves garlic, chopped 100 ml white sauce (2 tbs olive oil to 4 tsp cornflour, then stir in enough milk to make a thick paste) pine nuts to taste, salt and pepper 1 egg, lightly beaten, breadcrumbs to coat</p>	<p>Zutaten (für 4 Personen) 1 Bund frische Spinatblätter 1 mittelgroße Zwiebel, gehackt 2 Knoblauchzehen, gehackt 100 ml weiße Sauce (2 Esslöffel Olivenöl zu 4 Esslöffeln Maismehl, und rühren Sie dann genügend Milch ein, um die Mischung für eine dicke Creme herzustellen. Pinienkerne nach Belieben Salz und Pfeffer 1 Ei, leicht geschlagen Kabeljau mit Paniermehl panieren</p>	38
---	--	----

Spinach croquettes & Oven-baked cod / Spinatkroketten & Herdgebackener Kabeljau

<p>Spinach croquettes (croquetes d'espínacs); not illustrated Cook and drain the spinach, then chop up. Stir-fry the chopped onion and garlic, then mix with the white sauce, using only enough white sauce to make a paste! Add the pine nuts, spinach, salt & pepper. Mix together well; refrigerate for 24 hours.</p> <p>Next day, beat in an egg, form into croquettes and roll in breadcrumbs. Deep fry and serve piping hot!</p> <p>Oven-baked cod, Mallorcan-style (bacallà al forn); photo page 37 Soak the fish until ready for use. Chop into squares, and stir fry a bit. Fry the potatoes until translucent, and just sweat the vegetable mixture.</p> <p>Pour a bit of olive oil into a greixonera (Mallorcan clay baking dish) and build up layers: potatoes at the bottom, then fish, then the vegetables (first mix in the pine nuts and sultanas). Top with more potatoes, then the tomatoes. Sprinkle with ground black pepper, and dribble with olive oil. Bake at 220°C/425°F/gas mark 7 for 20-30min. Garnish with the parsley.</p>	<p>Spinatkroketten (Kroketten d'espínas); ohne Abbildung. Den Spinat kochen und abtropfen lassen, dann zerkleinern. Die gehackte Zwiebel und den Knoblauch unter Rühren anbraten, dann mit der weißen Sauce vermischen und nur so viel mit der Sauce zu einem Pastell verrühren, dass ein Pastell entsteht. Pinienkerne, Spinat, Salz und Pfeffer hinzufügen. Gut vermischen und 24 Stunden lang im Kühlschrank stellen.</p> <p>Am nächsten Tag in einem Ei unterrühren, zu Kroketten formen und in Semmelbröseln wälzen. Frittieren und heiß servieren!</p> <p>Herdgebackener Kabeljau, Mallorcam-Stil (bacallà al forn); Foto- Seite 37 Den Fisch einweichen, bis er zur Verarbeitung bereit ist. In Quadrate schneiden und unter ständigem Rühren anbraten. Die Kartoffeln glasig braten und die Gemüsemischung andünsten. Etwas Olivenöl in eine Gemüsepfanne (mallorquinische Tonaufaufform) geben und in Schichten anordnen; Kartoffeln, dann Fisch, dann das Gemüse (zuerst Pinienkerne und Sultaninen untermischen). Mit mehr Kartoffeln und dann mit den Tomaten darauf anrichten. Das Ganze mit gemahlenem schwarzem Pfeffer bestreuen und mit Olivenöl beträufeln. Bei 220°C/425°F/Gas Markierung 7, 20-30min backen. Mit Petersilie garnieren.</p>	<p>38</p>
--	--	-----------

Recipes: Oven-baked cod/ Rezepte: Herdgebackener Kabeljau

<p>Ingredients (for 4 people) 400 g salted cod (if not available, use frozen cod) 400 g potatoes, thinly sliced vegetable to taste, all finely chopped and mixed spring onions, leeks, Swiss chards, red pepper, garlic cloves parsley, finely chopped (to garnish) 2 large tomatoes, sliced 50 g pine nuts 50 g seedless sultanas Ground black pepper Olive oil</p>	<p>Zutaten (für 4 Personen) 400 g gesalzener Kabeljau (falls nicht vorhanden, gefrorenen Kabeljau verwenden) 400 g Kartoffeln, in dünne Scheiben geschnitten Gemüse nach Belieben, alles fein zubereitet gehackt und gemischte Frühlingzwiebeln, Lauch, Schweizer Mangold, Paprika, Knoblauch, Nelken Petersilie, fein gehackt (zum Garnieren) 2 große Tomaten, in Scheiben geschnitten 50 g Pinienkerne 50 g kernlose Sultaninen Gemahlener schwarzer Pfeffer, Olivenöl</p>	
---	---	--

Mallorcan dry vegetable soup / Mallorquinische Trockengemüsesuppe

<p>Pour same olive oil into a greixonera – the typical Mallorcan clay cooking pot (but a wok or large stir-fry pan will do), and stir-fry the chopped onions, spring onions, leeks and peppers until softened.</p>	<p>Dasselbe Olivenöl in eine Greixonera (Gemüsepfanne) geben - den typischen mallorquinischen Tonkochtopf (aber ein Wok oder eine große Pfanne reicht aus), und die gehackten Zwiebeln, Frühlingzwiebeln, Lauch und Paprika bis zum garen (so bleiben Vitam. erhalten) unterrühren.</p>	<p>39</p>
<p>Later add the finely chopped tomatoes. Leave simmering on a low heat, and add the parsley, garlic cloves, cabbage, Swiss chad and cauliflower.</p>	<p>Später die fein gehackten Tomaten dazugeben. Auf kleiner Flamme köcheln lassen und Petersilie, Knoblauchzehen, Kohl, Mangold und Blumenkohl hinzufügen.</p>	

<p>Continue to simmer until the vegetables are just cooked but not soft; at this point they should just be covered by their own liquid (if not, add a little vegetable broth).</p>	<p>Weiter köcheln lassen, bis das Gemüse nur gekocht, aber nicht weich ist; zu diesem Punkt sollten es nur mit ihrer eigenen Flüssigkeit bedeckt sein (falls nicht, fügen Sie etwas Gemüsebrühe hinzu).</p>		
<p>To serve, cover the base of each person's dish with a layer of wafer-thin brown Mallorcan bread (sopas), and ladle the soup over them (with just enough broth to be soaked up by the bread), and the vegetable on top.</p>	<p>Zum Servieren die Schüssel, der einzelnen Personen, mit einer Schicht hauchdünnem mallorquinischen Vollkornbrot (Sopas) bedecken und die Suppe darüber schöpfen (mit gerade genug Brühe, um vom Brot aufgeweicht zu werden) und das Gemüse darüber.</p>		
<p>Now dribble some fresh olive over the top, add a squirt of lemon juice, a sprinkling of paprika, some grated lemon rind and parsley ... and a hot chilli if you like. Delicious!</p>	<p>Jetzt etwas frische Olive darüber tropfen, einen Spritzer Zitronensaft, eine Spur Paprika, etwas geriebene Zitronenschale und Petersilie hinzufügen ... und eine scharfe Chilischote, wenn Sie wollen. Köstlich!</p>		
<p><u>Ingredients (for 4 people)</u> 2 large onions, roughly chopped 1 bunch spring onions, chopped 3-4 large leeks, chopped peppers (1 red, 1 green), chopped parsley several garlic cloves, whole 2 large tomatoes, skinned & finely chopped 1/2 green cabbage, finely chopped 1 bunch Swiss chards, finely chopped 1/2 cauliflower, in rosettes olive oil salt and paprika sopas (wafer-thin slices of Mallorcan saltless bread, sold specially for this dish in bakeries) 1 lemon and its grated rind chilli peppers (optional garnish)</p>		<p><u>Zutaten (für 4 Personen)</u> 2 große Zwiebeln, grob gehackt 1 Bund Frühlingszwiebeln, gehackt 3-4 große Lauchstücke, gehackt Paprika (1 rot, 1 grün) gehackt Petersilie mehrere Knoblauchzehen, ganz 2 große Tomaten, enthäutet & fein gehackt 1/2 Grünkohl, fein gehackt 1 Bund Schweizer Chargen, fein gehackt 1/2 Blumenkohl, in Rosettenform Olivenöl Salz und Paprika Sopas (hauchdünne Scheiben mallorquinisches salzloses Brot, die speziell für dieses Gericht in Bäckereien verkauft werden) 1 Zitrone und ihre geriebene Schale Chilischoten (optionale Garnierung)</p>	



Vokabeln / Vokabular

quaint	Malerisch, urig, kurios, reizend	tarmac lane	Asphalt- Weg, Gasse, Spur
affording	Bietet, Gewährung	splendid	Herrlich, schön, prächtig
ancient	sehr alt, altertümlich steinalt, ehemalig, gammelig aus der Mottenkiste	alley	Gasse
paved	bepflastern, Mit Fliesen auslegen	veering	Scharf abbiegen, abdrehen
wayfarers	Wanderer	appears	Erscheinen, sich zeigen
jug	Krug, Kanne	chards	Mangold
softened	Weich machen, (hier garen), dämpfen, enthärten	köcheln lassen	simmering leave

Walk 2 Camí de S'Arxiduc / **Wanderung 2** Der Weg von S'Arxiduc



Camí de S'Arxiduc

Camí de S'Arxiduc (Katalanisch:) Der Weg von S'Arxiduc

camí de s'arxiduc

WALK 2

One of the island's best walks, boasting both splendid views and historical interest. It takes in the best part of a circuit from Valldemossa along the famous 'Cami de S'Arxiduc'. You skirt edge of a high plateau, then descend the island's northern cliffs – for a breathtaking approach to the picturesque mountain village of Deià.

Distance: 11.5km/7.1 mi; 4h30min

Grade: strenuous, with an ascent of about 550m/1800ft and a steep descent of about 650m/2130ft. You must be sure-footed and have a head for heights. *Not suitable in bad weather conditions, such as high winds or thick mists.*

Equipment: hiking boots, sunhat, water, snack, whistle, compass, wind-proof, extra clothing in winter

Transport: L210 from Palma bus station to Valldemossa; return on the same line from Deià (several bus stops along the main road in Deià).

Refreshments en route:
cafés in Valldemossa for morning coffee

Restaurante Las Palmeras in Deià at the end of the walk

Points of interest:
the 'Camí de S'Arxiduc'

Important note: Some routes adjacent to this walk are only accessible with a permit. To learn more about this area, log on to www.muntanyadelvolor.com.



camí de s'arxiduc / Der Weg von S'Arxiduc

Wanderung 2

Einer der besten Wanderungen der Insel, mit herrlicher Aussicht und historischem Hintergrund. Es nimmt den besten Teil einer Rundstrecke von Valldemossa entlang der berühmten 'Cami (Katalanisch: Pfad) de S'Arxiduc' ein. Sie wandern am Rande eines Hochplateaus entlang und steigen dann die nördlichen Klippen der Insel hinunter - für eine atemberaubende Panoramablicke auf das malerische Bergdorf Deià.

Entfernung: 11,5kn/7,1 4h30min;
Schwierigkeitsgrad: anstrengend, mit einem Aufstieg von 550m/1800ft und einem steilen Abstieg von ca. 650m/2130ft. Du musst trittsicher sein und einen Schwindelfreiheitsgrad haben. Nicht geeignet bei schlechten Wetterbedingungen, wie z.B. starkem Wind oder starkem Nebel.

Ausrüstung: Wanderschuhe, Sonnenhut, Wasser, Snack, Pfeife, Kompass, winddicht, extra Kleidung im Winter

Transport: L210 vom Busbahnhof Palma nach Valldemossa; Rückkehr auf der gleichen Linie von Deià (mehrere Bushaltestellen an der Hauptstraße in Deià).

Erfrischungen unterwegs:

Cafés in Valldemos für morgendlichen Kaffee
Restaurant Las Palmeras in Deià am Ende der Wanderung

Interessante Orte: die'Camí de S'Arxiduc'.
Wichtiger Hinweis: Einige an diesen Weg angrenzende Routen sind nur mit einer Genehmigung zugänglich. Um mehr über diesen Bereich zu erfahren, besuchen Sie www.muntanyadelvolor.com

Ideally, you need to catch the early bus, allowing time for a coffee and a coca de

Im Idealfall sollten Sie den frühen Bus nehmen, der Ihnen Zeit für einen Kaffee und

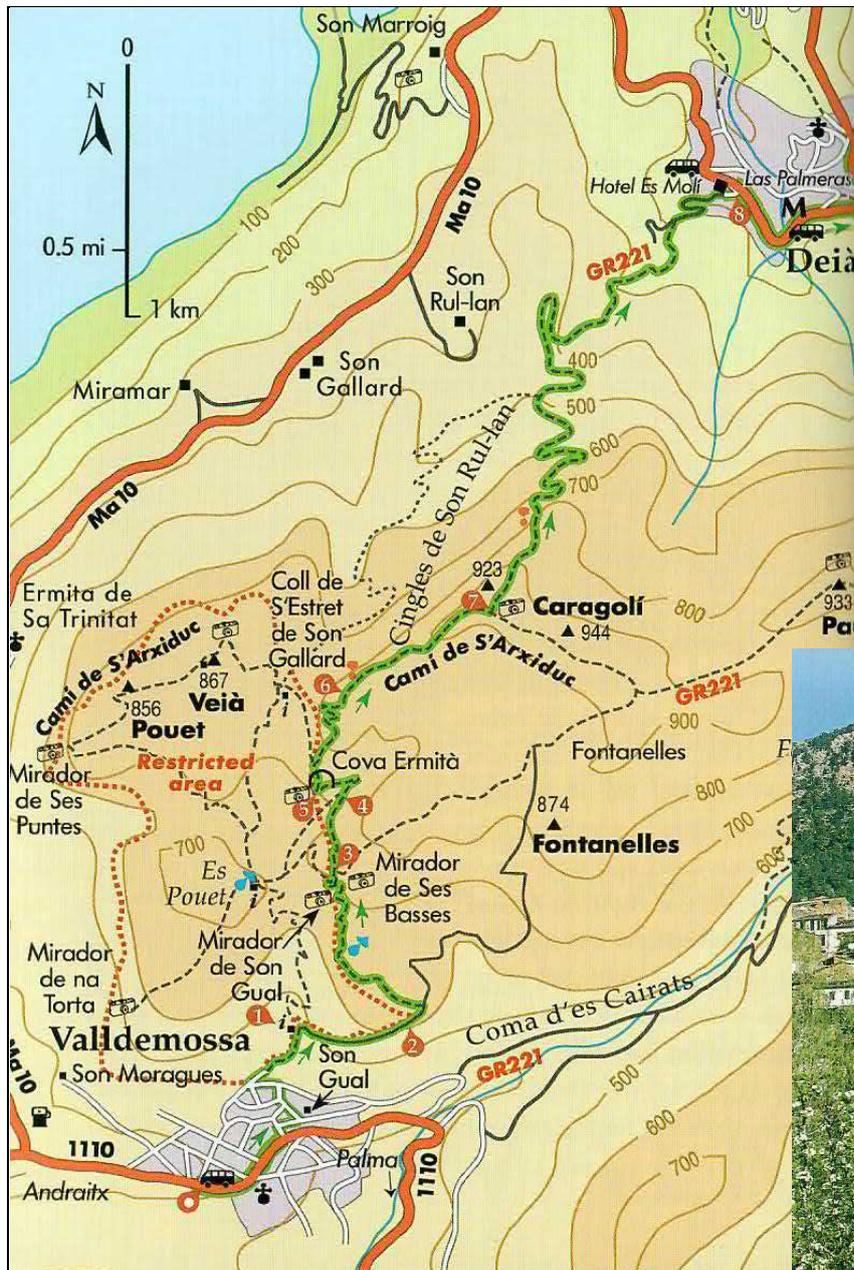
40

41

41

<p>patata (a sweet potato bun typical in Valldemossa) before setting off. You should be walking by around 9am in order to arrive at Deià in time for lunch.</p>	<p>eine Coca de Patata (ein typisches Süßkartoffelbrötchen aus Valldemossa) lässt, bevor Sie losfahren. Sie sollten gegen 9 Uhr morgens vorbeimarschieren, um rechtzeitig zum Mittagessen in Deià anzukommen.</p>
<p>Start the walk from the bus stop 0 in Valldemossa: walk back up the main road towards Palma. Pass two large car parks, then go left up Carrer de Na Más. Take the first right (Carrer de Son Gual) towards the big house of Son Gual, but veer left just before the house.</p>	<p>Beginnen Sie den Wanderweg von der Bushaltestelle (0) in Valldemossa: Gehen Sie die Hauptstraße zurück nach Palma. Vorbei an zwei großen Parkplätzen, dann links die Carrer (Katalanisch: Straße) de Na Más hinauf. Biegen Sie die erste Straße rechts ab (Carrer de Son Gual) in Richtung des großen Hauses von Son Gual, aber biegen Sie kurz vor dem Haus links ab.</p>

Map Walk 2

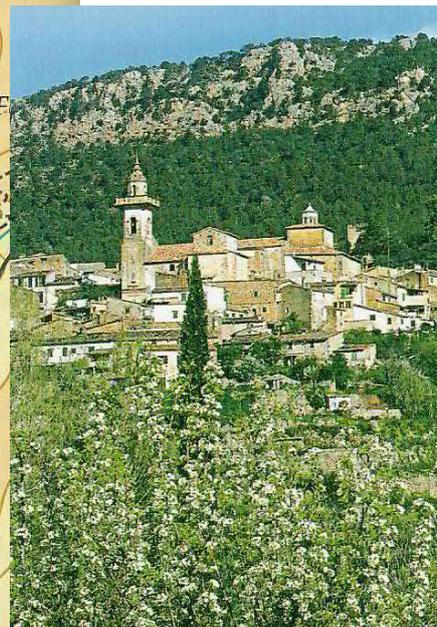


42

Bus stop 0 in Valldemossa – 8 in Deià

Valldemossa – enjoy a coca de patata before you set off /

Valldemossa - genießen Sie eine Coca de Patata, bevor Sie losziehen.

<p>Take the next right fork, coming up to a high stone wall on Carrer Ametler. Turn left here, and then curve round to the right on Carrer Ses Oliveres. At the top take the stony path at the left of the high wire fence of a private drive. Soon you come to a small information hut (1); 14min), where a forestry ranger (and signs) will tell you about routes open to the public. Parts of this area are closed for the protection of Mediterranean wildlife and black vultures. Damage done to the ecosystem is being repaired in the hope vultures to nest here again. For this walk, we keep outside the restricted area (for which a permit is needed).</p>	<p>Biegen Sie an der nächsten Gabelung rechts ab und kommen Sie an eine hohe Steinmauer der Carrer Ametler. Biegen Sie hier links ab und biegen Sie dann rechts ab auf die Carrer Ses Oliveres. Oben angekommen nehmen Sie den steinigen Weg links vom hohen Drahtzaun einer privaten Zufahrt. Bald kommen Sie zu einer kleinen Informationshütte ((1); 14min), wo Sie ein Waldranger (und Schilder) über öffentlich zugängliche Wege informieren wird. Teile dieses Gebietes sind zum Schutz der mediterranen Tierwelt und der Mönchsgeier geschlossen. Die Schäden am Ökosystem werden behoben, in der Hoffnung, dass Geier hier wieder nisten. Für diesen Spaziergang halten wir uns außerhalb des Sperrgebietes auf (für das eine Genehmigung erforderlich ist).</p>	<p>41 43</p>
<p>Follow the sign 'Camí de s'Arxiduc' and turn right in front of the info hut on a wide cart track, eventually with some pleasant views down over Valldemossa. You go through a gate (2); 30min); about 75m/yds further on, be sure to turn left up a cairn-marked earthen path (just past a ruin on the left and easily missed).</p>	<p>Folgen Sie dem Schild 'Camí de s'Arxiduc' und biegen Sie vor der Inföhütte auf einem breiten Karrenweg rechts ab, schließlich mit einigen schönen Ausblicken auf Valldemossa. Sie gehen durch ein Tor ((2); 30min); ca. 75m/yds weiter, biegen Sie unbedingt links auf einen mit Steinen markierten, irdenen Pfad ab (gleich hinter einer Ruine links und leicht zu übersehen).</p>	<p>43</p>
<p>This lovely path rises steadily through the open wood, passing a well and a ruined water tank on the right. Then it swings right just before an (unnamed) viewpoint at the edge of the cliff. Climbing further, at time in hairpins, you meet another path (3 ; Camí de ses Fontanelles). To the right is signposted to 'Camí Arxiduc' and leads almost at once to a sharp right turn to the Mirador de Ses Basses. We keep left here, for 'Cova Ermità, Deià. The path leads towards the (rather vertiginous) Mirador de Son Gual overlooking Valldemossa, but in fact turns right <i>before the mirador</i>.</p> <p>Deià It descends quite steeply to a junction of paths with signpostet for 'Cova, Ermità, Camí Arxiduc, Deià, pointing along a newly built trail (4; 1h). Descend gently on an earthen path</p>  <p>through then wood, passing a beautifully restored lime kiln on the left, as well as a low drystone wall, also restored. Past here the way to heads to the right (same sign). An ascent begins, gently at first, crossing a low stone wall and passing various <i>sitjas</i> – some double and</p>	<p>Dieser schöne Weg steigt stetig durch den offenen Wald an, vorbei an einem Brunnen und einem verfallenen Wassertank auf der rechten Seite. Dann schwenkt er kurz vor einem (unbenannten) Aussichtspunkt am Rande der Klippe. Weiter kletternd, stellenweise sogar in Haarnadelengen, kommt man an einem anderen Weg vorbei ((3); Camí de ses Fontanelles). Rechts ist nach Camí Arxiduc ausgeschildert und führt praktisch gleich zu einer scharfen Rechtskurve zum Mirador de Ses Basses. Wir halten uns hier links, Richtung 'Cova Ermità, Deià. Der Weg führt zum (eher schwindelerregenden) Mirador de Son Gual mit Blick auf Valldemossa, biegt aber genau genommen vor dem Mirador rechts ab.</p> <p>Deià Es geht ziemlich steil bergab zu einer Wegkreuzung mit Beschilderung für 'Cova, Ermità, Camí Arxiduc, Deià, die auf einen neu angelegten Weg zeigt ((4); 1h). Steigen Sie sanft auf einem erdigen Weg durch den Wald hinab und passieren Sie links einen wunderschön restaurierten Kalkofen sowie eine niedrige, ebenfalls restaurierte Trockensteinmauer.</p> <p>Hier geht es weiter zum Weg nach rechts (gleiches Schild). Ein Aufstieg beginnt, zunächst sanft, überquert eine niedrige Steinmauer und passiert verschiedene <i>Sitjas</i> (sie sitzen) - einige doppelt und sogar dreifach!</p>	<p>44</p>

<p>even triple! Keep an eye out for cairns, some of them strategically placed on large rocks.</p> <p>After a while the route narrows into an earthen path and begins to climb in earnest, still in thick holm oak woods. As the path rise, the trees thin out, and stunning views open up over to the left as you cross rocky passes.</p>	<p>Halten Sie Ausschau nach Steinhaufen, von denen einige strategisch auf großen Felsen platziert sind. Nach einer gewissen Zeit verengt sich die Route zu einem irdenen Pfad und beginnt in großem Umfang zu steigen, immer noch in dichten Steineichenwäldern. Während der Weg ansteigt, werden die Bäume immer schmaler, und nach links öffnet sich ein atemberaubender Blick, wenn man über felsige Pässe geht.</p>	
<p>Eventually, at the top a long slope, you come upon a huge boulder with a cairn on top (1h30min).</p>	<p>Schließlich, oben an einem langen Hang, trifft man auf einen riesigen Felsbrocken mit oben einem Steinhaufen (1h30min).</p>	44

The 'Cami de S'Arxiduc' and the Archduke Luis Salvador / Der 'Cami de S'Arxiduc' und der Erzherzog Luis Salvador

<p>Luis Salvador was born in the Pitti Palace in Florence on 4th August 1847, son of Leopold II, Great Duke of Tuscany. But after his family's exile in 1859, most of his adolescence was spent in the Austro-Hungarian empire, where he studied law, philosophy and natural science. As a young man he became interested in travelling, and he wrote his first travel book about Venice 1868. He first came to Mallorca at the age of 20 with the idea of documenting the Balearics, but he never got further than Mallorca; it was love at first sight. He didn't return until 1871, and from then onwards he stayed, buying up huge properties and restoring old Mallorcan mansions, helping to build roads and hostels (where travellers were allowed free accommodation). All of his houses were open to the public; he even wrote guides to some of them.</p> <p>He was also a keen rider. The Cami de S'Arxiduc the archduke's bridlepath, was one of his major undertaking. This stone-laid trail, which we hikers enjoy so much, was build purely for his riding pleasure. It originally ran from Valldemossa up onto the high plateau, from where Luis Salvador could admire many of his properties below – Son Moragues, Miramar, Son Galceran, Son Gallard, Son Marroig, Sa Pedrissa ... Many of these houses are now museums, containing the original furniture, documents, books and seafaring equipment belonging to the archduke.</p> <p>On Puig Caragoli (944m), just beyond the turn-off to Cingles de Son Rul-lan, there is a plaque dedicated to the Archduke Luis Salvador on behalf of all Mallorcan Mountaineers.</p>	<p>Luis Salvador wurde am 4. August 1847 im Pitti-Palast in Florenz als Sohn von Leopold II., Großherzog der Toskana, geboren. Doch nach dem Exil seiner Familie im Jahr 1859 verbrachte er den größten Teil seiner Jugend im österreichisch- ungarischen Kaiserreich, wo er Jura, Philosophie und Naturwissenschaften studierte. Als junger Mann interessierte er sich für das Reisen, und er schrieb sein erstes Reisebuch über Venedig 1868. Er kam im Alter von 20 Jahren mit der Idee, die Balearen zu dokumentieren, nach Mallorca, aber er kam nie weiter als Mallorca; es war Liebe auf den ersten Blick. Erst 1871 kehrte er zurück, und von da an blieb er, kaufte riesige Fincas auf und restaurierte alte mallorquinische Villen, half beim Bau von Straßen und Herbergen (wo Reisenden kostenlose Unterkunft gewährt wurde). Alle seine Häuser waren für die Öffentlichkeit zugänglich; er schrieb sogar für einige von ihnen einen Reiseführer.</p> <p>Die Cami de S'Arxiduc, der Reiterpfad des Erzherzogs, war eines seiner größten Meisterwerke. Dieser steingepflasterte Weg, den wir Wanderer so sehr genießen, wurde ausschließlich für sein Reitvergnügen angelegt. Ursprünglich verlief es von Valldemossa bis auf das Hochplateau, von wo aus Luis Salvador viele seiner Anwesen bewundern konnte - Son Moragues, Miramar, Son Galceran, Son Gallard, Son Marroig, Sa Pedrissa... Viele dieser Häuser sind heute Museen mit den originalen Möbeln, Dokumenten, Büchern und Seefahrtausrüstung des Erzherzoges.</p> <p>Auf dem Puig(Berg) Caragoli (944 m), gleich hinter der Abzweigung nach Cingles de Son Rul-lan, befindet sich eine Tafel, die dem Erzherzog Luis Salvador im Namen aller mallorquinischen Bergbewohner gewidmet ist.</p>	45
---	--	----

<p>Just beyond it there's a stone-walled enclosure and the Cova Ermitá (5; Hermit's Cave) on the right – fascinating place. It's big! There are a couple of rooms with windows, a fireplace, beds and even books. One can spend the night here – if it's not already 'bagged' ...</p>	<p>Gleich dahinter befindet sich ein mit Mauern versehenes Areal und rechts die Cova Ermitá ((5); Einsiedlerhöhle) - ein faszinierender Ort. Es ist groß! Es gibt ein paar Zimmer mit Fenstern, einem Kamin, Betten und sogar Büchern. Man kann hier übernachten - wenn man die Sachen nicht schon verpackt hat ...</p>	<p>45</p>
<p>From the cave continue straight ahead along the now walled-in and stonier path and, quickly joining ancient Camí de S'Arxiduc (6), zigzag steeply up to the high plateau. The views are magnificent! To the west, Galatzó thrusts its peak through scudding clouds, and the high pine-covered mountains of Planici rise up from the valley; below you lies Sa Foradada on a long stretch of rugged coastline; to the south, Palma's huge round bay glistens like a mirror, bordered by the high cliffs of Cap Blanc, with the isle of Cabrera an a hazy horizon. But this stone-laid trail skirts the edge of a high plateau, with very precipitous drops to the left; be <i>extra vigilant</i> along here if it happens to be misty or windy!</p>	<p>Von der Höhle aus geht es geradeaus weiter auf dem nun ummauerten, stei-nigeren Weg und, der sich schnell mit dem alten Camí de S'Arxiduc (6) verbindet, im Zickzack steil hinauf zum Hochplateau. Die Aussicht ist überwältig-end! Im Westen schiebt Galatzó seinen Gipfel durch die dahin-jagenden Wolken, und die hohen, mit Pinien be-wachsenen Berge der Planici er-heben sich aus dem Tal; unter Ihnen liegt Sa Foradada an einer langen, zerklüfteten Küstenlinie; im Süden glitzert Palma's riesige, runde Bucht wie ein Spiegel, be-grenzt von den hohen Klip-pen des Cap Blanc, mit der Insel Cabrera an einem dunstigen Horizont. Aber dieser mit Stei-nen verlegte Weg führt am Rande eines Hochplateaus vorbei, mit sehr steilen Ab-schnitten auf der linken Seite; seien Sie <i>besonders vorsichtig</i>, wenn es neblig oder windig ist!</p>	<p>46</p>
<p>Eventually two large cairns mark your descent down the Cingles de Son Rul-lan (7; 2h20min); veer left, of the Archduke's Way, to follow the cairn-market route (GR221) down the slopes towards what looks like the edge of the cliff. Look carefully for the small cleft where the path continues its descent, hugging the face of the cliff, and coming into trees lower down. About 50 minutes down from the top, the path goes sharp right, to pass well-preserved stone-building bread oven and cross a <i>sitja</i>. Go trough a gap in a wall and rise to a wider trail, with open views over Deiá. The trail makes a U-turn to the right just before some rusty gates near Son Rul-lan.</p>	<p>Schließlich markieren zwei große Steinhäufen den Abstieg entlang der Cingles de Son Rul-lan ((7); 2h20min); links vom Erzherzoglichen Weg abbiegen, um der Cairn-Market-Route (GR221) die Hänge hinunter zu folgen, die wie der Rand der Klippe aussieht. Achten Sie sorgfältig auf die kleine Spalte, in der der Weg seinen Abstieg fortsetzt, das Felsbild umarmt und in die tiefen gelegenen Bäume eindringt. Etwa 50 Minuten, von oben nach unten, geht der Weg scharf nach rechts, um an einem gut erhaltenen Steinofen vorbeizugehen und eine <i>Sitja</i> zu überqueren. Gehen Sie durch eine Mauerlücke und steigen Sie zu einem breiteren Pfad mit freiem Blick auf Deiá auf. Der Weg macht eine Kehrtwende nach rechts, kurz vor einigen verwitterten Toren bei Son Rul-lan.</p>	
<p>Still following the cairns, you descent ancient cobbles and a narrow zigzag path. At a track just below a farmhouse, turn right to descent past the beautiful Hotel Es Molí and emerge on the Ma-10 in Deiá (8; 4h30min). Turn right, to rise into Deiá village, where you'll find Las Palmeras restaurant.</p>	<p>Immer noch den Steinhäufen folgend, steigen Sie alte Kopfsteinpflaster und einen schmalen Zickzackweg hinunter. Auf einem Weg direkt unter einem Bauernhaus biegen Sie rechts ab, um am schönen Hotel Es Molí vorbei und auf der Ma-10 in Deiá ((8); 4h30min) abzufahren. Biegen Sie rechts ab, um in das Dorf Deiá zu gelangen, wo Sie das Restaurant Las Palmeras finden.</p>	

Las Palmeras

<p>The are many restaurants and terraces with lovely views in Deiá, but I always end up at `Las Palmeras` - they are so welcoming!</p>	<p>Es gibt viele Restaurants und Terrassen mit schöner Aussicht in Deiá, aber ich ende immer bei `Las Palmeras` - sie sind so gastfreundlich!</p>	<p>47</p>
--	---	-----------



The terrace of Los Palmeras

Die Terrasse von Los Palmeras

LAS PALMERAS
C/ Arxiduc Lluís Salvador 11
07179 Deiá (971 639016
from 15 March until end October,
daily ex Wed for breakfast (from
09.00-12.30) and lunch; dinner in
the summer season only €€

great variety of **starters**, including **paella**, **fish soup**, **trempó** (a basic salad of mild onions, tomatoes, sweet peppers and olive oil, with various additions according to taste — like tuna), **tumbet** (recipes on pages 80, 112), **squids** in sauce, **duck confit**, **croquettes**, **sobrasada** (cured pork sausage), **patés** and hot **peppers**

fresh fish daily

meat dishes include lamb chops, fillet steak, pork-stuffed cabbage

desserts feature **mandarin sorbet**, creme caramel, apple sorbet with calvados, **almond cake** and **almond ice cream**

LAS PALMERAS
C/ Axiduc Luis Salvador 11
07179 Deiá 971 639016
vom 15. März bis Ende Oktober,
täglich ab Mi für Frühstück (von 09.00-12.30 Uhr)
und Mittagessen; Abendessen in der
Sommersaison nur €€€.

Große Auswahl an **Vorspeisen**, darunter **Paella**, **Fischsuppe**, **Trempó** (ein Basissalat aus milden Zwiebeln, Tomaten, Paprika und Olivenöl, mit verschiedenen Zutaten nach Geschmack - wie Thunfisch), **Tumbet** (Rezepte auf Seite 80, 112), **Tintenfische** in Sauce, **Entenkonfit**, **Kroketten**, **Sobrasada** (Pökelwurst), **Pasteten** und scharfe **Paprika**.

frischer Fisch (täglich)

Fleischgerichte sind Lammkoteletts, Filetsteaks, mit Schweinefleisch gefüllte Kohlgemüse.

Desserts mit **Mandarinensorbet**, Crème-Karamell, Apfelsorbet mit Calvados, **Mandelkuchen** und **Mandeleiscreme**.

<p>Jan Valezuela, the owner, will welcome you to Las Palmeras (The Palms), where the cuisine is mostly Mallorcan. Their speciality is paella, and other rice dishes, or fresh fish. However, they offer a very extensive menu, and the service is still as good as ever.</p>	<p>Jan Valezuela, der Besitzer, begrüßt Sie in Las Palmeras (Die Palmen), wo die Küche mallorquinisch ist. Ihre Spezialität ist Paella und die unterschiedlichsten Reisgerichte oder frischer Fisch. Sie bieten jedoch eine sehr umfangreiche Speisekarte, und der Service ist unverändert gut.</p>	
--	---	--



Suffed aubergines (alberginies farcides) / Gefüllte Auberginen

<p>Boil the aubergines until softish, then cut in half lengthwise and empty out the pulp. In a frying pan, stir-fry the minced meat in a little olive oil, add the salt, oregano and pepper, and put into a mixing bowl. Blend in the</p>	<p>Die Auberginen weich kochen, dann längs halbieren und das Fruchtfleisch herausnehmen. In einer Pfanne das Hackfleisch in einer kleinen Olivenolive unterrühren, Salz, Oregano und Pfeffer hinzufügen und in eine Rührschüssel geben.</p>	<p>48</p>
---	---	-----------

<p>beaten egg, together with the aubergine pulp, and some freshly chopped parsley. Place the empty halves on a baking tray, and fill with the mixture. Bake in a moderate oven (180°C/350°F/gas mark 4) for 20 min.</p>	<p>Das geschlagene Ei zusammen mit dem Auberginenmark und etwas frisch gehackter Petersilie untermischen. Die leeren Hälften auf ein Backblech legen und mit der Füllmischung vervollständigen. Bei mäßigem Überbacken (180°C/350°F/Gas Markierung 4) für 20 Minuten backen.</p>	
<p>To make the sauce, stir-fry the tomatoes with chopped onion and crushed garlic. Add the bay leaf and let simmer to a thick lumpy sauce. Pour over the baked aubergines before serving.</p>	<p>Für die Zubereitung der Sauce die Tomaten mit gehackter Zwiebel und zerdrücktem Knoblauch unter Rühren anbraten. Das Lorbeerblatt dazugeben und zu einer dicken, pikanten Sauce köcheln lassen. Vor dem Servieren über die gebackenen Auberginen gießen.</p>	

	<p><u>Ingredients (for 4 people)</u> 2 large aubergines 400 g minced meat (usually beef, but any kind) parsley and oregano salt and pepper 1 egg, beaten olive oil</p>	<p><u>Zutaten (für 4 Personen)</u> 2 große Auberginen 400 g Hackfleisch (meist Rindfleisch, aber jede Art) Petersilie und Organo Salz und Pfeffer 1 Ei, geschlagen Olivenöl</p>	48
	<p><u>For the sauce</u> 6 large tomatoes, skinned and finely chopped 1 clove garlic, crushed 1 onion, chopped bay leaf</p>	<p><u>Für die Sauce</u> 6 große Tomaten, enthäutet und fein gehackt 1 Knoblauchzehe, zerdrückt 1 Zwiebel, gehackt Lorbeerblatt</p>	

Stuffed apricots, avocados or custard apples (for 4 people) / Gefüllte Aprikosen, Avocados oder Puddingäpfel (für 4 Personen)

<p>Menus can change with a change of chef. This dish is no longer on offer at Palmeras, but why not make it anyway?</p>	<p>Die Menüs können sich mit einem Wechsel des Küchenchefs ändern. Dieses Gericht wird in Palmeras nicht mehr angeboten, aber warum sollte man es nicht trotzdem machen?</p>	
<p>Halve 2 large fruits and take out the stones. Mix together the following ingredients: 1 tin of flaked tuna fish, mayonnaise, finely chopped spring onions, fresh (or dried) basil. Fill the fruit with the mixture and serve chilled.</p>	<p>2 große Früchte halbieren und die Steine herausnehmen. Die folgenden Zutaten mischen: 1 Dose zerflockter Thunfisch, Mayonnaise, fein gehackte Frühlingszwiebeln, frisches (oder getrocknetes) Basilikum. Die Früchte mit der Mischung füllen und gekühlt servieren.</p>	

Almond cake and ice cream (gató/gelat d'ametla) / Mandelkuchen und Eis

<p>First make the ice cream. Put all the ingredients in a saucepan and bring to the boil, stirring all the time. Let simmer 1-2min still stirring, then pour into a flat aluminium or plastic container. Let it cool, stirring occasionally.</p>	<p>Zuerst das Eis zubereiten. Alle Zutaten in einen Siedtopf geben und unter ständigem Rühren zum Kochen bringen. Noch 1-2 Minuten unter Rühren köcheln lassen, dann in einen flachen Aluminium- oder Kunststoffbehälter geben. Abkühlen lassen und gelegentlich umrühren.</p>	49
<p>Remove the cinnamon and lemon rind and put the container in the freezer. For a smoother result, stir from time to time as it freezes, to disperse the crystals.</p>	<p>Zimt und Zitronenschale entfernen und den Behälter in den Gefrierschrank stellen. Für ein homogeneres Ergebnis wird von Zeit zu Zeit beim Gefrieren gerührt, um die Kristalle zu entfernen.</p>	
<p>In the meantime, preheat the oven to 180°C/350°F/gas mark 4. Grease a 25 cm/9 in loose-bottomed caketin with butter and dust with caster sugar, shaking out the excess.</p>	<p>In der Zwischenzeit den Ofen auf 180°C/350°F/ Gas Stufe 4 vorheizen. Eine 25 cm/9 in einer Kuchenform mit losem Boden mit Butter und Puderzucker einfetten und den Überschuss ausschütteln.</p>	

	<p><u>Ingredients (12-14 servings)</u></p> <p><u>For the cake:</u> 600 g finely ground almonds 500 g caster sugar 9 eggs, separated 1 lemon rind, grated 1 tsp ground cinnamon knob of butter</p> <p><u>For the ice cream:</u> 1 l milk (or water) 250 g finely ground almonds (raw or roasted) 300 g caster sugar rind of 1 lemon, <i>not</i> grated 1 or 2 stick(s) cinnamon</p>	<p><u>Zutaten (12-14 Portionen)</u></p> <p><u>Für den Kuchen:</u> 600g fein gemahlene Mandeln 600 g Puderzucker 9 Eier, getrennt 1 Zitronenschale, gerieben 1 Teelöffel gemahlener Zimt Stück Butter</p> <p><u>Für das Eis:</u> 1 l Milch (oder Wasser) 250g fein gemahlene Mandeln (roh oder geröstet) 300g Puderzucker Schale von 1 Zitrone, nicht gerieben 1 oder 2 Stange(n) Zimt</p>	
<p>Beat together the sugar and egg yolks until the mixture is very frothy. Separately, beat the egg whites until stiff. Add the ground almonds, lemon rind and cinnamon to the yolk/sugar mixture; stir. Finally, fold in the egg whites.</p>		<p>Zucker und Eigelb zusammenschlagen, bis die Masse sehr schaumig ist. Das Eiweiß separat steif schlagen. Die gemahlenden Mandeln, die Zitronenschale und den Zimt in die Eigelb-Zucker-Mischung geben und umrühren. Zum Schluss das Eiweiß darunter mischen.</p>	
<p>Spoon into the tin (it should come $\frac{3}{4}$ way to the top) and bake for 30-40min – or until a toothpick inserted into the middle comes out clean. Cool and sprinkle with caster sugar to serve.</p>		<p>Löffel in die Form geben (es sollte $\frac{3}{4}$ nach oben kommen) und 30-40 Minuten backen - oder bis ein in die Mitte eingestochener Zahnstocher sauber herauskommt. Abkühlen lassen und mit Streuzucker bestreuen.</p>	

Vocabulary / Vokabeln

boast	Aufweisen, rühmen, prahlen	splendid view	wunderbare Aussicht
circuit	Rundstrecke, Kreis, Leitung	wire fence	Drahtzaun
private drive	Private Auffahrt	permit	Genehmigung, zulassen, gewähren
vultures	Geier, Asgeier	wide track	breite Spurweite
further on	weiter	veer	Abdrehen, scharf abbiegen, Drehung
stunning views	atemberaubende Aussichten	open up	Eröffnen, sich auftun
Come upon	Etw. finden, jmd. antreffen	got further	weitergekommen
love at first sight	Liebe auf den ersten Blick	properties	Immobilien, Grundstücke
keen	Begeistert, scharf, eifrig The student's keen mind impressed the professor. / Der scharfe Verstand des Studenten beeindruckte den Professor.	major undertaking	Großes Vorhaben
pure pleasure	Reines Vergnügen	ancient	Alt, uralte, antik, historisch
rise up	Aufsteigend, ansteigen	hazy	Dunstig, neblig
precipitous	Schroff, jäh, überstürzt	vigilant	Vorsichtig, wachsam, aufmerksam, wach
as good as	so gut wie	stir-fry	unter Rühren anbraten
chillen	kaltstellen	occasional	Gelegentlich, hin und wieder

Walk 3 Around bunyola / Wanderung 3 Um Bunyola herum



Around bunyola

Around bunyola

WALK 3

Bunyola lies in the foothills below the long limestone Serra d'Alfàbia. These hills are covered with some of the most beautiful and unspoilt pine forests left on Mallorca. Penyal d'Honor (809m) is a magnificent viewpoint from which to admire the Orient Valley, the Alfàbia Righe, and fold upon fold of dense surrounding woodlands.

Distance: 14km/8.7mi; 4h30min

Grade: strenuous, with an ascent of some 570m/1870ft and descent of 600m/1970ft

Equipment: walking boots, water, snack, suncream, warm clothing in winter

Transport: L211 or to Bunyola (Sóller line, see pages 21 and 137). You need to take the 08.00 train from Palma in order to complete the walk in time for lunch. Or, if you want to make a day of it, you could start later, do a leisurely walk with a picnic en route, and finish the walk with an evening meal at the restaurant.

Refreshments en route: cafés in Bunyola for morning coffee
La Terraza de Bunyola restaurant at the end of the walk

Points of interest: Ca's Garriguer refuge and picnic area. It is possible to hire the stone-built refuge to sleep overnight; telephone Bunyola town hall at ☎ 971 613007 or 615416 for permission.
Cova de l'Amo Guillem



Um Bunyola herum

Wanderung 3

Bunyola liegt in den Ausläufern unter dem langen Kalkstein Serra d'Alfàbia. Diese Hügel sind mit einigen der schönsten und unberührtesten Pinienwälder Mallorcas bedeckt. Penyal d'Honor (809m) ist ein herrlicher Aussichtspunkt, von dem aus man das Oriental, den Alfàbia-Kamm und die umliegenden dichten Wälder bewundern kann.

Entfernung: 14km/8,7mi; 4h30min

Schwierigkeitsgrad: anstrengend, mit einem Anstieg von ca. 570m/1850ft und einem Anstieg von 600m/1970ft.

Ausstattung: Wanderschuhe, Wasser, Snack, Sonnencreme, warme Kleidung im Winter

Transport: L211 oder nach Bunyola (Linie Sóller, siehe Seite 21 und 137). Sie müssen den Zug von Palma um 08.00 Uhr nehmen, um den Spaziergang rechtzeitig zum Mittagessen abzuschließen. Oder, wenn Sie einen Tag daraus machen möchten, können Sie später beginnen, einen gemütlichen Spaziergang mit einem Picknick auf der Strecke machen und den Spaziergang mit einem Abendessen im Restaurant beenden.

Erfrischung auf dem Weg: Cafés in Bunyola für den Morgenkaffee
La Terraza de Bunyola Restaurant am Ende des Spaziergangs

Interessante Orte: Ca's Garriguer Hütte und Picknickplatz. Es ist möglich, die Schutzhütte aus Stein zu mieten, um über Nacht zu schlafen; telefonieren Sie mit dem Rathaus von Bunyola in Tel. +41. 971 613 007 oder 615416 für die Genehmigung.
Cova de l'Amo Guillem.

50

51

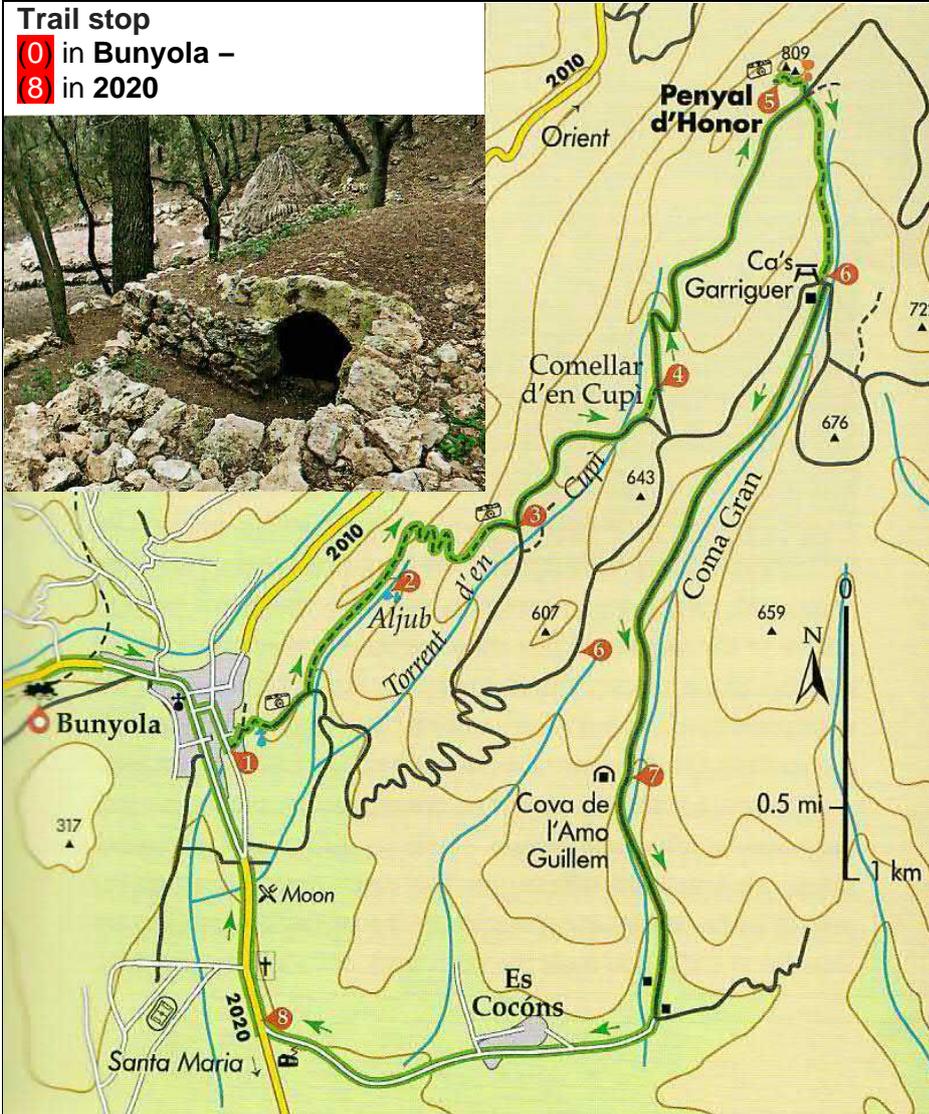
<p>Start the walk from Bunyola railway station (0) by going right, up Costa de s'Estació (Station Hill) into the village. Follow the main road as it bends sharp right, to pass the village square and church, then cross over and go left up Carrer Mare de Deu de la Neu. At the top, continue up the stone steps called La Lluna almost straight ahead of you. Once at the top go right, passing a wooden sign to 'Sa Coma – Cami d'es Grau'. Soon, turn left on Carreró de La Comuna (1), up more stone steps winding steeply between the houses. Look back for some good views down over the pretty mountain village of Bunyola. Veer right at the top and follow the track. Up ahead you can see some caves in the hillside. Just as the track begins to descend to the right, veer left (same signposting; 25min) between drystone walls, into the woods.</p>	<p>Beginnen Sie den Spaziergang vom Bahnhof Bunyola (0), indem Sie nach rechts gehen, die Costa de s'Estació (Station Hill) hinauf ins Dorf. Folgen Sie der Hauptstraße, wenn sie scharf nach rechts abbiegt, um den Dorfplatz und die Kirche zu passieren, dann überqueren Sie sie und gehen Sie links die Carrer Mare de Deu de la Neu hinauf. Oben angekommen, gehen Sie die Steintreppe namens La Lluna hinauf, fast direkt vor Ihnen. Oben angekommen, gehen Sie nach rechts und passieren Sie ein Holzschild nach Sa Coma - Cami d'es Grau'. Bald biegen Sie links in den Carreró de La Comuna (1) ein, weitere Steintreppen hinauf, die sich steil zwischen den Häusern schlängeln. Schauen Sie zurück auf die gleiche gute Aussicht über das hübsche Bergdorf Bunyola. Biegen Sie ganz oben ab und folgen Sie dem Weg. Vorne sieht man einige Höhlen am Hang. Gerade als der Weg nach rechts hinuntergeht, biegen Sie nach links (gleiche Beschilderung; 25 Minuten) zwischen Trockenmauern in den Wald ab.</p>	<p>51</p>
<p>The path climbs between pines trees, pampa grass, rock roses and tree heather, and if you are walking in November you will see the edible, bright red berries of the wild strawberry trees – the really red ripe ones are delicious! Soon you will come to the setting shown overleaf: a lime kiln, a beautifully restored woodcutter's hut and sitja. Just above it is a restored aljub (2); Arab water deposit). Walk round it (do <i>not</i> walk over the thousand-year-old arched drystone roof) to see the water inside. Higher up, the route narrows and bends to the right, becoming a step, stone-rail trail - part of the original centuries-old route up to Es Grau, restored in 1990, for which we walkers are very grateful. It climbs higher and higher, zigzagging up the side of the cliff, and eventually begins to level out onto an earthen path, with superb views over left towards the Teix and Galera mountains.</p>	<p>Der Weg führt zwischen Pinien, Pampa-Gras, Steinrosen und Baumheide hinauf, und wenn Sie im November spazieren gehen, sehen Sie die essbaren, leuchtend roten Beeren der Wald-Erdbeerbäume - die wirklich roten, reifen sind lecker! Bald kommen Sie zu der umseitig gezeigten Kulisse: ein Kalkofen, eine schön restaurierte Holzfällerhütte und Sitja (Silo). Direkt darüber befindet sich ein restaurierter Aljub (2); arabische Wasserreserve). Gehen Sie um ihn herum (gehen Sie nicht über das tausendjährige gewölbte Trockensteindach), nur um das Wasser darin zu sehen. Weiter oben verengt sich die Route und biegt nach rechts ab, wird zu einer Stufe, einem Stein-Schienenweg - Teil der ursprünglich jahrhundertealten Route hinauf nach Es Grau, die 1990 restauriert wurde, worüber wir Wanderer äußerst froh sind. Er steigt immer höher und höher, steigt im Zickzack die Seite der Klippe hinauf und beginnt schließlich, sich auf einen festen Trampelpfad zu begeben, mit herrlichem Blick nach links in Richtung der Berge Teix und Galera.</p>	<p>52</p>
<p>Soon the path drops down onto a wider path (1h10min) where you head right, with excellent views across the valley below. Continue uphill to the right, climbing more gently between the trees, until you come to a clearing and a large lime kiln, where another track, rising from Bunyola, joins you on the right (Comellar d'en Cupí; (3); 1h20min). Keep ahead, bearing left towards the signposted 'Ca's Garriguer'. Suddenly you feel you are being swallowed up by the forest. The wide stony track, covered in dark green moss, is deep in shadow, the tall trees</p>	<p>Bald fällt der Weg auf einen breiteren Weg (1h10min) ab, wo man nach rechts geht, mit ausgezeichneter Aussicht nach unten über das Tal. Weiter geht es nach rechts bergauf, um zwischen den Bäumen leichter zu klettern, bis man zu einer Lichtung und einem großen Kalkofen kommt, wo ein weiterer Weg, der von Bunyola ausführt, rechts auf Sie trifft (Comellar d'en Cupí; (3); 1h20min). Weiter geradeaus, links halten in Richtung der Beschilderung "Ca's Garriguer". Mit einem Mal spürt man, dass man vom Wald in die Tiefe gerissen wird. Der breite steinige Weg, der mit dunkelgrünem Moos bedeckt ist, ist tief im Schatten, die hohen Bäume und das schwere Laub lassen kaum Tageslicht</p>	

and heavy foliage scarcely allowing any daylight to penetrate, and all is enveloped in a deep and solemn silence – it is beautiful.

eindringen, und alles ist von einer tiefen und feierlichen Stille umgeben - es ist wunderschön.

Map Walk 3

Trail stop
0 in Bunyola –
8 in 2020



Standing behind the *aljub* with its thousand-year-old arched drystone roof, and looking down to the thatched woodcutter's hut at the edge of a three-tiered *sitja*.

Hinter dem Aljub (Wassertank) mit seinem tausend-jährigen gewölbten Trockensteindach stehend, und mit Blick auf die strohgedeckte Holzfällerhütte am Rande einer dreistufigen Sitja (Silo).

You pass one or two **limekilns** and come to a signposted 'crossroad' (**1h35min**); uphill to the right is a direct route to be refuge of Ca's Garriguer; left is a cul-de-sac. Your route lies straight ahead, where the track soon narrows and climbs up a little gully (*comellar*), passing some *sitjas* and a water hole. You eventually rise to a **wide track** **4**. Veer left to join it and turn left to follow this wide winding track for about 25 minutes or so, coming to some wooden signpost to 'Penyal d'Honor' off left, and 'Ca's Garriguer' off right, just before the main track descends (**2h10min**).

Sie passieren ein oder zwei Kalköfen und kommen zu einer ausgeschilderten Kreuzung (**1h35min**); der Aufstieg nach rechts ist ein direkter Weg zur Berghütte von Ca's Garriguer; links ist eine Sackgasse. Ihre Route liegt geradeaus, wo sich der Weg bald verengt und eine kleine Schlucht (*comellar*) hinaufsteigt, vorbei an einigen *Sitjas* und einem Wasserloch. Schließlich steigt man auf einen **breiten Weg** (**4**). Wir biegen nach links ab, um auf diesen breiten, kurven-reichen Weg für etwa 25 Minuten zu gelangen, der zu einem hölzernen Weg-weiser führt, der uns nach links zu Penyal d'Honor" und nach rechts zu Ca's Garriguer" führt, kurz bevor der Hauptweg abfällt (**2h10min**).

52

53

<p>Fork left up the narrow cairned path; in just 10 minutes you will reach the double peak of the lower of the two 'Penyals', Renyal d'Honor (5); 809m; 2h20min). Climb up to the left of the two peaks carefully, onto a concrete platform for (where a five vigilance hut once stood) for a bird's eye view! <i>Take extra care</i> on account of the vertiginous drops on three sides. The high Serra d'Alfàbia with its meteorological and TV paraphernalia stretches away in front of you, and you now see Bunyola in miniature, nestling far below to the southwest against the backcloth of the high Teix ridge and craggy lower foothills, with the triangular peak of L'Ofre to the northeast. The dense pine forests stretch away in the east like a green cloth draped over the contours, with the escarpments of Puig d'Alaró and its castle on the horizon. On the southern skyline the wide bay of Palma glistens in the sun.</p>	<p>Die Gabelung führt den schmalen Steinweg hinauf; in nur 10 Minuten erreichen Sie den Doppelgipfel des unteren der beiden "Penyals", Renyal d'Honor ((5); 809m; 2h20min). Erklimmen Sie vorsichtig die linke Seite der beiden Gipfel, auf eine Betonplattform (wo einst eine fünfstöckige Wachhütte stand) für eine Vogelperspektive! <i>Seien Sie besonders vorsichtig</i> wegen der schwindelerregenden Steilhänge bei den drei Seiten. Die High Serra d'Alfàbia mit ihren wetterkundlichen und TV-Ausrüstungen erstreckt sich vor Ihnen, und Sie sehen Bunyola nun im Kleinformat, das sich weit unten im Südwesten gegen den Hintergrund des hohen Teix-Kamms und der zerklüfteten unteren Ausläufer mit dem dreieckigen Gipfel L'Ofre im Nordosten schmiegt. Die dichten Kiefernwälder erstrecken sich im Osten wie ein grünes Kleid über die Silhouette, mit den Steilhängen des Puig d'Alaró und seiner Burg am Horizont. An der südlichen Skyline glitzert die breite Bucht von Palma in der Sonne.</p>	<p>54</p>
<p>Descend back to the track and cross over, to take the narrow path almost directly opposite, signposted to 'Ca's Garriguer'; your path is marked with cairns. This drops steeply through the woods and widens out further down, becoming a very pleasant woodland walk. You meet the main track at Ca's Garriguer (6), where it curves round the picnic area (2h45min). Keep left, ignoring the gated-off track, and walk down to the well and refuge.</p>	<p>Steigen Sie zurück zum Weg und überqueren Sie ihn, um den schmalen Weg fast direkt gegenüber zu nehmen, ausgeschildert nach Ca's Garriguer; Ihr Weg ist mit Steinhäufen markiert. Dieser fällt steil durch den Wald ab und weitet sich weiter unten aus und wird zu einem sehr angenehmen Waldspaziergang. Sie treffen den Hauptweg bei Ca's Garriguer (6), wo er um den Picknickplatz herumführt (2h45min). Halten Sie sich links und ignorieren Sie den abgesperrten Weg, und gehen Sie zum Brunnen und zur Zufluchtsstätte hinunter.</p>	<p>55</p>
<div data-bbox="204 1249 705 1594" data-label="Image"> </div> <div data-bbox="204 1594 833 1966" data-label="Text"> <p>Cova de l'Amo Guillem (Master Williams's cave) This cave-hous sits underneath an enormous overhang, reminiscent of the cave houses at Cosconas near Lluc. In the past, this was an interesting place to explore. The door was usually open, and hikers oftenslept inside. But now the house has been fenced off; someone has done restoration work and is living ther – and keeping animals in corrals on either side at the track.</p> </div>	<p>Cova de l'Amo Guillem (Meister Williams's Höhle)</p> <p>Dieses Höhlenhaus liegt unter einem riesigen Überhang, der an die Höhlenhäuser von Cosconas bei Lluc erinnert.</p> <p>In der Vergangenheit war dies ein interessanter Ort zum Erkunden.</p> <p>Die Tür war normalerweise offen, und Wanderer schliefen oft im Inneren.</p> <p>Aber jetzt ist das Haus eingezäunt; jemand hat Restaurierungsarbeiten durchgeführt und lebt dort - und hält Tiere in Gehegen auf beiden Seiten an der Strecke.</p>	<p>55</p>

<p>Keep on the stony track and descend through a wide gateway, to continue winding down through these lovely quiet woodlands. After you go through a gate (3h30min), you suddenly emerge from the tree line onto open olive tree terraces. A rough track takes you between drystone walls, and later the olives give way to almond orchards. Beyond another gate, you descend a narrow gorge and come to the curious Cova de l'Amo Guillem on the right-hand side of the track (7); 3h45min.</p>	<p>Bleiben Sie auf dem steinigen Weg und steigen Sie durch ein breites Tor ab, der Weg führt weiter hinunter durch diese schönen ruhigen Wälder. Nachdem Sie ein Tor passiert haben (3h30min), kommen Sie unerwartet von der Baumgrenze auf offene Olivenbaumterrassen. Ein unbefestigter Weg führt Sie zwischen Trockenmauern hindurch, und später weichen die Oliven den Mandelplantagen. Hinter einem anderen Tor steigen Sie eine schmale Schlucht hinunter und kommen zur eigentümlichen Cova de l'Amo Guillem auf der rechten Seite des Weges ((7); 3h45min).</p>	<p>55</p>
<p>Further down the track, go through a rickety gate by a small house (4h) and pass a second house on the corner. Continue ahead, ignoring a track off left. Follow this rough tarmac lane all the way back to the electricity plant on the Bunyola/Santa Maria road (8); 4h20min. Turn right and walk past the cemetery. A couple of minutes will bring you to the restaurant Moon (just before the village, on the right; 4h30min). Then walk back to the station.</p>	<p>Weiter den Weg hinunter, durch ein wackliges Tor an einem kleinen Haus vorbei (4h) und an einem weiteren Haus an der Hausecke vorbei. Immer geradeaus ignoriert eine Weg nach links. Folgen Sie dieser holprigen Asphaltstraße bis zum Kraftwerk an der Straße Bunyola/Santa Maria ((8); 4h20min). Biegen Sie rechts ab und gehen Sie am Friedhof vorbei. In ein paar Minuten erreichen Sie das Restaurant Moon (kurz vor dem Dorf, auf der rechten Seite; 4h30min). Dann gehen Sie zurück zum Bahnhof.</p>	

Moon / Restaurant „Mond“

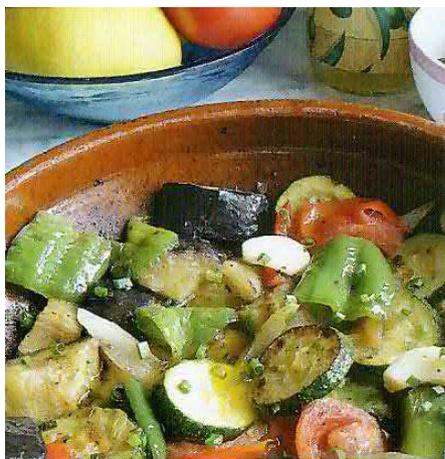
	<p>MOON Carretera de Bunyola-Santa Maria, km0,6 t 971 878303 (for reservations t 645 090812 www.moonmallorca.com e-mail: moon.bunyola@gmail.com open daily ex Mon in the evening; only open at midday on Fri/Sat/Sun €-€</p> <p>speciality dishes like octopus tentacles (shown left) – served on creamed potato parmentier pureed with spinach or peas and decorated with mushrooms</p> <p>grilled fish and seafood</p> <p>meats: steaks, lamb, pork</p> <p>specialities: fresh home-made pastas (tagliatelli with shrimps, mushrooms or vegetables; tortelli with bolognese or cream sauce and ham; gnocci with pesto, au gratin, mushrooms)</p> <p>various risottos</p> <p>huge range of pizzas and good range of pastas – all available to take away</p> <p>various sweets like tiramisu, cheese-, chocolate- or carrot cake</p>	<p>Mond Carretera da Bunyola-Santa Maria, km0,6 971 878303 (für Reservierung 645 090812) www.moonmallorca.com E-Mail: moon.bunyola@gmail.com täglich geöffnet ab Mo. abends; nur mittags am Freitag / Samstag / Sonntag geöffnet € - €€</p> <p>Spezialitäten wie Krakenakeln (links gezeigt) - serviert auf Rahmkartoffelpüree püriert mit Spinat oder Erbsen und dekoriert mit Pilzen</p> <p>gegrillter Fisch und Meeresfrüchte</p> <p>Fleisch: Steaks, Lamm, Schweinefleisch</p> <p>Spezialitäten: frische hausgemachte Pasta (Tagliatelli mit Garnelen, Pilzen oder Gemüse); Tortelli mit Bolognese oder Sahne Sauce und Schinken; Gnocchi mit Pesto, gratiniert, Pilze</p> <p>verschiedene Risotto</p> <p>riesige Auswahl an Pizzas und gute Auswahl an Pasta - alles zum Mitnehmen</p> <p>Mehrere Süßigkeiten wie Tiramisu, Käse-, Schokoladen- oder Karottenkuchen</p>	<p>56</p>
---	--	---	-----------



This rustic country place has changed hands several times since the first edition of this book. The new proprietor, Nadia (who took over in 2017), welcome hikers. The cuisine is mostly Italian, but there is international food as well. The restaurant is also a pizzeria with a huge choice – or you can make up your own combinations.

Erstausgabe dieses Buches mehrmals den Besitzer gewechselt. Die neue Besitzerin Nadia (die 2017 die Leitung übernahm) ist eine sehr freundliche Frau, die Wanderer willkommen heißt. Die Küche ist überwiegend italienisch, aber es gibt auch internationale Gerichte. Das Restaurant ist auch eine Pizzeria mit einer großen Auswahl - oder Sie können sich Ihre eigenen Kombinationen zusammenstellen.

Mallorcan ratatouille (tumbert) / Mallorca Ratatoulli (Tumbert)



This recipe dates from one of Moon's earlier incarnations, when it featured Mallorcan cuisine.
Fry the potatoes in oil until they start to turn brown, then set aside. In a large *greixonera* (Mallorcan clay pot) stir-fry the onion until transparent, then add the peppers, aubergines, marrow, herbs and garlic cloves, and stir-fry gently for about 10min.
Add the tomatoes, then the potatoes and vegetable stock, and simmer for a further 10min or so. Serve hot with *pan moreno* (Mallorcan brown bread).

Dieses Rezept stammt aus einer der früheren Inkarnationen von Moon's, als es die mallorquinische Küche vorsah.

Die Kartoffeln in Öl braten, bis sie anfangen, braun zu werden, und dann beiseitestellen. In einer großen Greixonera (mallorquinischer Tontöpfchen) die Zwiebel glasig braten, dann Paprika, Auberginen, Mark, Kräuter und Knoblauchzehen dazugeben und ca. 10 Minuten lang behutsam rühren.

Die Tomaten, dann die Kartoffeln und die Gemüsebrühe hinzufügen und weitere 10 Minuten oder mehr köcheln lassen. Heiß mit Pan moreno (mallorquinisches Vollkornbrot) servieren.

57

Ingredients (for 4 people)

- 2 large aubergines, chopped
- 2 red peppers and 2 green peppers, cut into large pieces
- 1 large onion, cut in rings
- 1 courgette (2 if small), sliced
- 2 or 3 potatoes, peeled and finely sliced
- 3 or 4 tomatoes, skins on, but chopped
- olive oil
- garlic cloves, whole, to taste
- salt & pepper
- basil, thyme, oregano
- 1 cup vegetable broth or stock

Zutaten (für 4 Personen)

- 2 große Auberginen, gehackt
- 2 rote Paprika und 2 grüne Paprika
- Paprika, in große Stücke geschnitten
- 1 große Zwiebel, in Ringe geschnitten
- 1 Zucchini (2, wenn sie klein sind), in Scheiben geschnitten

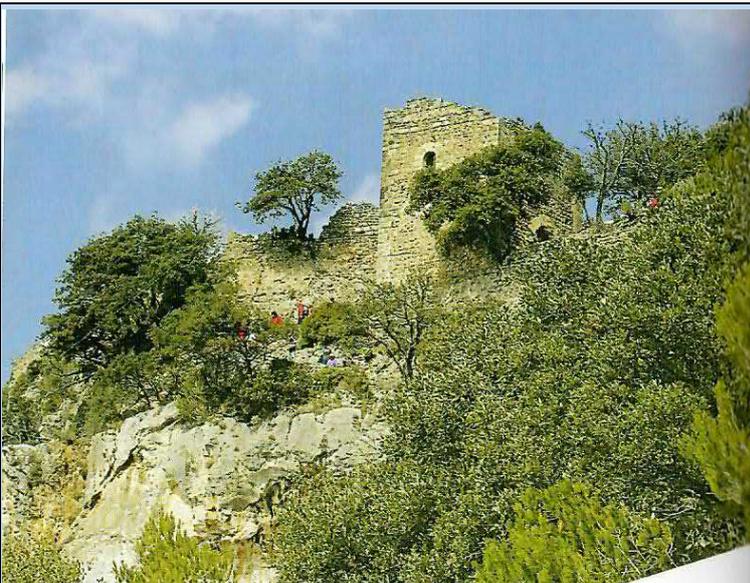
- 2 oder 3 geschälte und geschälte Kartoffeln fein geschnitten
- 3 oder 4 Tomaten, mit Schalen, aber gehackt. Olivenöl Knoblauchzehen, ganz, nach Belieben Salz & Pfeffer Basilikum, Thymian, Oregano
- 1 Tasse Gemüsebrühe oder Brühe



Vocabulary / Vokabeln

foothills	Ausläufern	drops down	Fällt ... ab, zurückfallen, hinter-
Sitja (Katalanisch)	(Silo)	swallow	verschlucken, in die Tiefe gerissen
sudden	Plötzlich, abrupt, jäh, auf einmal	solemn silence	Feierliche Stille
gully	Kleine Schlucht, Rinne, Hohlweg	cul-de-sac	Sackgasse/straße
bird's eye view	Vogelperspektive	on either side	An beiden Seiten (wahlweise)
on account of	Wegen, aufgrund	far below	Weit unten
Winding down	Reduzierend, zurückschraubend	from the tree line	Von der Baumgrenze

Walk 4 Castell d'Alaró / Wanderung 4 Festung d'Alaró



Castell d'Alaró

castell d'Alaró

WALK 4

The once-magnificent Castell d'Alaró was so impregnable a fortress that an Arab commander was able to hold out for almost two years after Reconquest of Mallorca by Jamin I in 1229. Much of its old wall still stands defiant, blending reluctantly with the sheer reddish escarpments, thousands of feet above the plain.

Distance: 11km/6.8mi; 4h30min

Grade: easy-moderate, with some steepish slopes near the start. Gentle ascent of some 330m/1080ft; descent of some 560m/1850ft

Equipment: hiking boots, water, sunhat, suncream, warm clothing in winter, **rope** (see page 63)

Transport: Inca  to Consell,  L320 to Alaró, then taxi (€ 971 518308 or 696 467318) to Orient — ask to alight at 'Son Bernadàs'. (Note: the Alaró taxi can also be found by going to the 'Cibercafé Alaró' at the top of the main road, on the right-hand corner; see map overleaf.)

Refreshments: bar/restaurant at the hikers' lodge on the Puig d'Alaró summit; Restaurante 'Es Vergé' on the descent, 45min below the summit

Points of interest:

Son Bernadàs farm
ruins of Alaró Castle

Festung D'Alaró

58

Wanderung 4

Das einst prächtige Castell d'Alaró war eine so uneinnehmbare Festung, dass ein arabischer Kommandant nach der Rückeroberung Mallorcas durch Jamin I. im Jahr 1229 fast zwei Jahre lang die Stellung halten konnte. Ein Großteil der alten Mauer steht noch trotzig da und fügt sich respektvoll ein in die schroffen rötlichen Steilhänge, Hunderte von Metern (Tausende ft.) über der Tiefebene.

Entfernung: 11km/6,8mi; 4h30min

Schwierigkeitsgrad: leicht moderat, mit einigen steilen Hängen am Anfang. Sanfter Aufstieg von ca. 330m; Abstieg von ca. 560m

Ausstattung: Wanderschuhe, Wasser, Sonnenhut, Sonnencreme, warme Kleidung im Winter, **Seil** (siehe Seite 63)

Transport: Inca  zum Castell  L320

nach Alaró dann Taxi (971 518308 oder 696476318) nach Orient - fragen Sie an der Haltestelle "Son Bernadàs" um umzusteigen. (Hinweis: Das Alaró-Taxi finden Sie auch im Cibercafé Alaró oben im Hauptverkehrsweg, auf der rechten Straßenecke; siehe umseitige Karte).

Erfrischung auf dem Weg: Bar/Restaurant in der Wanderloge auf dem Puig d'Alaró Gipfel; Restaurante 'Es Vege' auf dem Abstieg, 45min unter dem Gipfel

Interessante Orte:

Sohn Bernadàs aus
den Ruinen der Burg Alaró

59

<p>Start the walk at km11,9 on the Alaró /Orient road (0), oppisit the farm of Son Bernadás (selling fresh produce, honey, home-made <i>herbes</i> and cold-pressed olive oil – if you bring your own bottle).</p>	<p>Beginnen Sie den Spaziergang bei km11,9 auf der Straße Alaró /Orient (0), gegenüber dem Bauernhof Son Bernadás (Verkauf von Frischwaren, Honig, hausgemachten Kräutern und kaltgepresstem Olivenöl - wenn Sie eine eigene Flasche mitbringen).</p>	59
<p>Facing Orient, go up through the access gate on the left and veer left round a large water tank, to walk through terraces planted with olive trees. In 3min you'll see 'Castillo' painted on a rock at ground level; keep ahead. After 10min the path begins its steep zigzag climb through the wood. At 30min you will come to a grassy outcrop at the right of the path – an excellent vantage point from which to photograph the Orient Valley. <u>A little further up, go through an old gateway, giving access to a little clearing.</u> The path continues up to the right, and comes up to a wide will track (40min). Turn up right here and, almost immediately, you will find yourself in a large clearing on the col known as Es Pouet (1); 45min). You may be surprised to see car parked here! It is possible to drive up from Alaró on the other side of the mountain, but is not recommended for hired cars or nervous motorists! You may also come across some donkeys, the amiable transport 'vehicles' waiting to be laden with provisions when the jeep arrives from a shopping trip down on the plain. They appreciate a pat on the muzzle.</p>	<p>Dem Orient-Tal zugewandt, gehen Sie durch das Zugangstor auf der linken Seite hinauf und gehen Sie nach links um einen großen Wassertank herum, um durch Terrassen mit Olivenbäumen zu gehen. In 3 Minuten sehen Sie 'Castillo' wie auf einem Felsen im ebenerdigen Bereich auf einem Felsen gemalt; weiter geradeaus. Nach 10 Minuten beginnt der Weg seinen steilen Zickzackaufstieg durch den Wald. Nach 30 Minuten erreichen Sie einen grasbewachsenen Ausläufer auf der rechten Seite des Weges - ein ausgezeichneter Aussichtspunkt, um das Orient-Tal zu fotografieren. <u>Etwas weiter oben geht es durch ein altes Tor und gibt Zugang zu einer kleinen Lichtung.</u> Der Weg führt weiter nach rechts und erreicht eine breite Willensstrecke (40 Minuten). Hier biegen Sie rechts ab und befinden sich fast sofort auf einer großen Lichtung auf dem Col Es Pouet ((1); 45min). Sie werden überrascht sein, wenn Sie hier einen Parkplatz sehen! Es ist möglich, von Alaró auf der anderen Seite des Berges hinaufzufahren, wird aber nicht für Mietwagen oder nervenschwache Autofahrer empfohlen! Sie können auch auf einige Esel stoßen, die freundlichen Transportfahrzeuge, die darauf warten, mit Proviant beladen zu werden, wenn der Jeep von einer Einkaufstour unten in der Ebene kommt. Sie schätzen einen Klaps auf die Schnauze.</p>	59
<p>Cross this clearing to the stone wall at the top and find the beginning of the centuries-old stone-laid trail on your left (signposted). Soon the awesome escarpments of the Puig d'Alaró loom up ahead, as the trail becomes a series of stone steps winding ever higher towards the top.</p>	<p>Überqueren Sie diese Lichtung zur Steinmauer auf der Spitze und finden Sie den Beginn des jahrhundertealten, steinernen Weges auf der linken Seite (ausgeschildert). Bald tauchen die fantastischen Steilhänge des Puig d'Alaró auf, während der Weg zu einer Reihe von Steintreppen wird, die sich immer höher nach oben winden.</p>	60



The trail up to Alaró Castle | Der Weg hinauf zur Burg Alaró

<p>Cross this clearing to the stone wall at the top and find the beginning of the centuries-old stone-laid trail on your left (signposted). Soon the awesome escarpments of the Puig d'Alaró loom up ahead, as the trail becomes a series of stone steps winding ever higher towards the top. In 1h10min go through the imposing archways and the entrance to the Castell d'Aloró, to come onto a flatter, grassy, wooded area, from where the views are superb.</p>	<p>Überqueren Sie diese Lichtung zur Steinmauer auf der Spitze und finden Sie den Beginn des jahrhundertealten, steinernen Weges auf der linken Seite (ausgeschildert). Bald tauchen die fantastischen Steilhänge des Puig d'Alaró auf, während der Weg zu einer Reihe von Steintreppen wird, die sich immer höher nach oben winden. In 1h10min durchqueren Sie die imposanten Torbögen und den Eingang zum Schloss d'Aloró, um in ein flacheres, grasbewachsenes Waldgebiet zu gelangen, von dem aus Sie eine herrliche Aussicht haben.</p>	
--	--	--

On the left lies the incredibly beautiful and unspoilt valley of Sollerich, with its backcloth of high mountains, the peaks of L'Ofre and Massanella, and many others. To the right, the wide sweep of the plain reaches down as far as Palma and its huge circular bay. *Extra care* is needed near the unprotected precipitous drop on the left! It is wiser to admire the view to the north from a little further uphill, where there is a protecting wall.

Auf der linken Seite liegt das unglaublich schöne und unberührte Tal von Sollerich mit seinem Berghintergrund, den Gipfeln von L'Ofre und Massanella, und vielem anderen mehr. Rechts reicht die weite Ebene bis nach Palma mit seiner riesigen kreisförmigen Bucht. In der Nähe des ungeschützten Steilabfalls auf der linken Seite ist besondere Vorsicht geboten! Es ist klüger, den Blick nach Norden von oben zu genießen, wenn man etwas weiter oben ist, wo es eine Schutzmauer gibt.

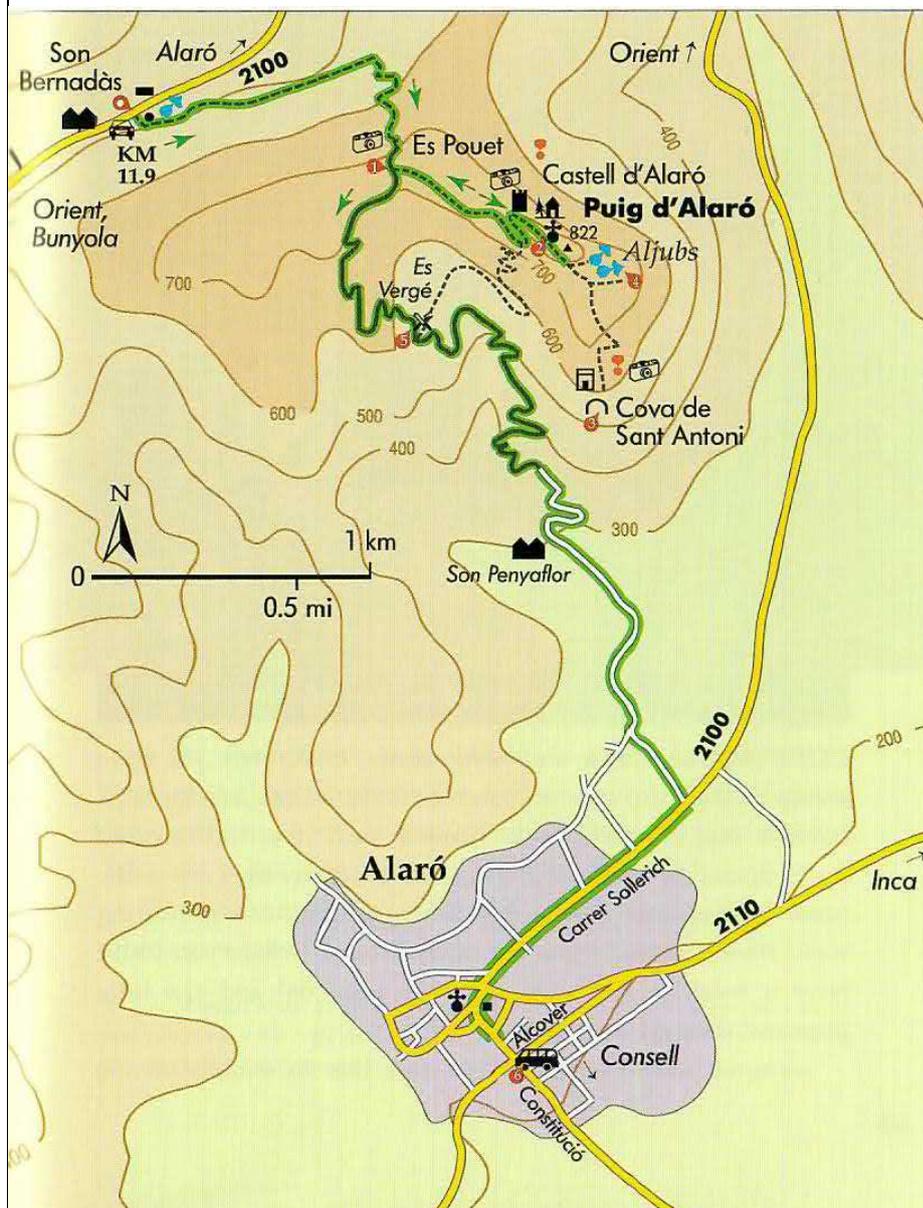
62

Map Walk 4

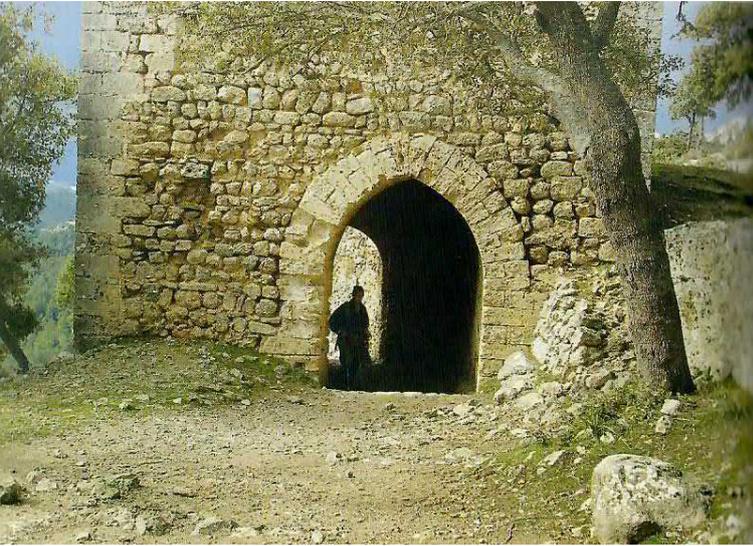
Trail stops

- 0** in Son Bernadàs –
- 6** in the bus stop in Alaró

61



Then continue up to the hikers' lodge (where you could have a meal or stay overnight; see page 66) and the little pilgrims' chapel (2); 1h20min).	Dann geht es weiter zur Wanderhütte (wo man essen oder übernachten kann; siehe Seite 66) und zur kleinen Pilgerkapelle ((2); 1h20min).	62
---	--	----



Intrepid, sure-footed walker may like to enquire at the lodge whether access to the Cova de Sant Antoni (3) and /or the Arab water tank (4) shown on page 64 is permitted. These paths are shown on the map, but not highlighted colour. Nor are the routes described, since the land has been closed off by the owners.	Mutige, trittsichere Wanderer können sich in der Hütte erkundigen, ob der Zugang zur Cova de Sant Antoni (3) und/oder zum auf Seite 64 gezeigten arabischen Wassertank (4) erlaubt ist. Diese Pfade werden auf der Karte angezeigt, aber nicht farblich hervorgehoben. Auch die Routen sind nicht beschrieben, da das Land von den Eigentümern gesperrt wurde.	63
--	--	----

Arriving through the imposing entrance to the Castel d'Alaró Anreise durch den imposanten Eingang zum Schloss d'Alaró

(Alaró town council have been trying to persuade them to reinstate access for walkers, but without success as of press data.) If access is possible, the cairned diversion to the cave, which passes an old watchtower, will take about an hour (times are not included in the main walk times).	(Der Stadtrat von Alaró hat versucht, sie davon zu überzeugen, den Zugang für Wanderer wieder zu ermöglichen), aber ohne Erfolg laut den Presseberichten. Wenn der Zugang möglich ist, dauert die Umleitung zur Höhle, die an einem alten Wachturm vorbeiführt, etwa eine Stunde (die Zeiten sind in den Hauptwanderzeiten nicht enthalten).	
--	--	--



<i>Do not enter the cave without a torch and a rope</i> (there is an iron rope-hold at the entrance). If you don't have a head for heights, and prefer safer walking, just visit the Arab water tanks (<i>aljubs</i>) if access is possible: go through the metal gate by the latrines, and fork left in about three minutes. Another few minutes down and you're there. Take care at the steep drop beyond the lowest tank. The return route leaves the castle ruins via the stone steps*, which you take back down to the large clearing of Es Pouet (1h40min).	<i>Betreten Sie die Höhle nicht ohne Taschenlampe und Seil</i> (am Eingang befindet sich eine eiserne Seilhalterung). Wenn Sie nicht schwindelfrei sind und sicheres Gehen vorziehen, besuchen Sie einfach die arabischen Wassertanks (Aljubs), wenn der Zugang möglich ist: Gehen Sie durch das Metalltor bei den Latrinen und biegen Sie in etwa drei Minuten links ab. Noch ein paar Minuten und du bist da. Achten Sie auf den steilen Abstieg hinter dem untersten Tank. Der Rückweg verläuft über die Steintreppe*, die Sie zur großen Lichtung von Es Pouet (1h40min) zurückbringt.	63
---	--	----

* If you decide to eat at the hikers' lodge, halfway down the steps, on abend, you could take the trail straight ahead signposted to 'Alaró'. This will bring your out below the Es Vergé restaurant. This shortens the descent a little.	* Wenn Sie sich entscheiden, in der Touristenhütte zu essen, auf halbem Weg die Treppe hinunter, können Sie den Weg geradeaus nehmen, der nach Alaró ausgeschildert ist. Auf diese Weise gelangen Sie zum Restaurant Es Vergé. Dadurch wird der Abstieg etwas verkürzt.	
---	---	--



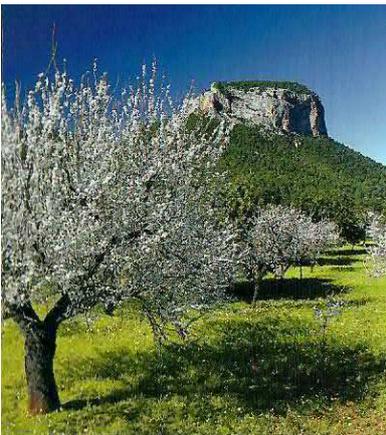
Bear left here, to follow the wide track down the hill. The track zigzags down the slopes, and makes for pleasant walking, with beautiful far-reaching views across the plain. When you arrive at the house of **Es Vergé (5; 2h 05min)**, you will see a recently enlarged car park for those who dare to drive up.

Biegen Sie hier links ab, um dem breiten Weg den Hügel hinunter zu folgen. Der Weg führt im Zickzack die Hänge hinunter und sorgt für einen angenehmen Spaziergang mit wunderschönem, weitreichendem Blick über die Ebene. Wenn Sie am Haus von **Es Vergé** ankommen ((5); 2h 05min), sehen Sie einen kürzlich erweiterten Parkplatz für diejenigen, die es wagen, nach oben zu fahren.

64

Aljub (Arab water tank) on Puig d'Alaró, show below

Aljub (arabischer Wassertank) auf Puig d'Alaró, siehe unten.



The oven-roast lamb at this restaurant (which, confusingly, is called 'Es Pouet' by some local people) is so good that people come from all over the island. So unless you booked, you may or may not be lucky enough to get a table!

Das Lammfleisch in diesem Restaurant (das von einigen Einheimischen irreführend "Es Pouet" genannt wird) ist so gut, dass die Leute aus der ganzen Insel kommen. Wenn Sie also nicht gebucht haben, haben Sie vielleicht oder auch nicht genug Glück, um einen Tisch zu bekommen!

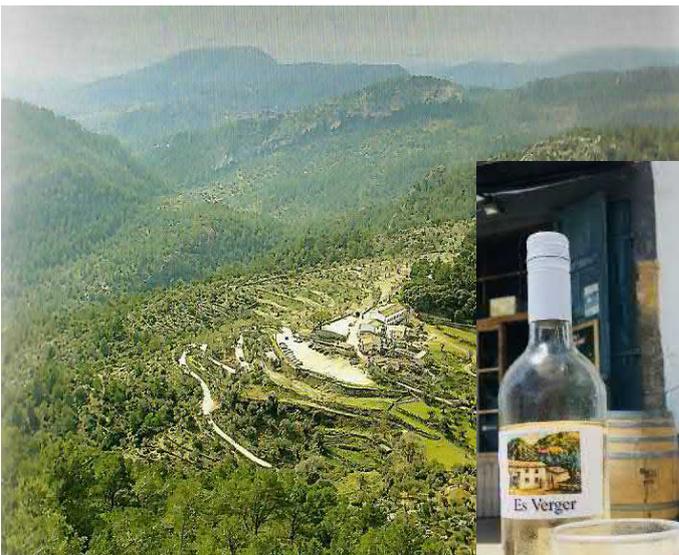
Well-fed, and raring to go again, it's easy now to descent to Alaró. Just continue down the track from the restaurant, still high above the plain, and be sure to look out for the short cuts:

Gut ernährt und bereit, wieder zu gehen, ist es jetzt einfach, nach Alaró hinunterzukommen. Vom Restaurant aus, das noch hoch über der Ebene liegt, geht es einfach weiter den Weg hinunter und achten Sie auf die Abkürzungen:

they are all cairn-marked and are the remnants of the old trail which was interrupted by the newer track. The trail leads down through beautiful olive tree terraces and rejoins the main track from time to time.

Sie sind alle mit Steinhaufen markiert und sind die Überreste des alten Weges, der durch den neueren Weg unterbrochen wurde. Der Weg führt hinunter durch schöne Olivenbaumterrassen und verbindet sich von Zeit zu Zeit wieder mit dem Hauptweg.

65



View from the castle down to Es Vergé and the onward track towards Alaró

Blick vom Schloss hinunter nach Es Vergé und auf den Weiterweg nach Alaró.



Further down you pass the rural hotel of **Son Penyaflor**, once a Mallocan country estate. Take the first left turn **(4h15min)**, to come down to the Alaró/Orient road (Ma2100). Turn right here, to enter the village of Alaró **(4h30min)**.

Weiter unten kommen Sie am ländlichen Hotel **Son Penyaflor** vorbei, einst ein mallokanisches Landgut. Biegen Sie die erste Straße links ab (4h15min), um zur Straße Alaró/Orient (Ma2100) zu gelangen.

Hier biegen Sie rechts ab, um in das Dorf Alaró zu kommen (4h30min).

<p>The bus stop 6 is at No 2, Joan Alcover, just around the corner from the Aviguda de la Constitució, the main through road.</p>	<p>Die Bushaltestelle (6) befindet sich an der Haltestelle Nr. 2, Joan Alcover, gleich um die Ecke von der Aviguda de la Constitució, der Hauptdurchgangsstraße.</p>
--	---

Castell d'Alaró hikers' lodge / Schloss-d'Alaró Wanderhütte

<p>These ruins, once a Morrish stronghold, rebuilt after the Reconquest of Mallorca in 1229 by King Jaume I of Aragon, are all that is left of an impregnable fortress and citadel that once convert the entire top of this mountain, with only one access route: an ancient cobble trail up a steep cliff. The entrance and ruins are still very impressive, however, towering above the plain at 822m.</p>	<p>Diese Ruinen, einst eine maurische Festung, die nach der Rückeroberung Mallorcas durch König Jaume I. von Aragon im Jahr 1229 wieder aufgebaut wurde, sind alles, was von einer uneinnehmbaren Festung und Zitadelle übrig geblieben ist, die einst die gesamte Spitze dieses Berges beanspruchte, mit nur einem Zugangsweg: einem alten Kopfsteinpflasterweg eine steile Klippe hinauf. Der Eingang und die Ruinen sind jedoch noch sehr beeindruckend und ragen auf 822m über die Ebene.</p>	66
<p style="background-color: #4CAF50; color: white; padding: 5px; text-align: center;">Bar-tavern near the hikers' lodge and chapel</p>  <p>CASTELL D'ALARO HIKERS' LODGE (971 940 503 or 971 182 112 or email reserves@castellaloro.cat for information or to book. open daily all year round € www.castellaloro.cat (in English) bar-tavern and restaurant serving very simple meals: at press date cod paella or roast lamb for lunch, sausage and chips or a vegetarian dish for supper.</p>	<p>Bar-Taverne in der Nähe des Wanderhauses und der Kapelle Castell D'Alaro Wanderhütte 971940 503 oder 971 182 112 oder Schicken Sie eine E-Mail an reserves@castellaloro.cat für Informationen oder zum Buchen. Täglich geöffnet das ganze Jahr über €. www.castellaloro.cat (auf Englisch) Bar-Taverne und Restaurant sehr einfache Gerichte: zum Druckdatum Kabeljau-Paella oder Lammbraten zum Mittagessen, Wurst und Pommes frites oder ein vegetarisches Gericht zum Abendessen.</p>	
<p>Rooms are on offer to the weary traveller all year round in the hikers' lodge at the highest point, where you can also enjoy a meal. It cost 15 € (child 7,50 €) to spend a night in the dormitory on bunk beds (or 25 € half-board, which <i>must be booked ahead</i>). A hot lunch is in available if you book it 3 days in advance. However, <i>pa amb oli</i> and varied cake and pastries are always available. Facilities include a living room with fireplace, showers, heating and hot water. There is also a small cosy bar at the right of the chapel, where you can get <i>pa amb oli</i>, pastries and hot or cold drinks from 09.00-23.00.</p>	<p>Dem müden Reisenden werden ganzjährig Zimmer in der Wanderhütte am höchsten Bergpunkt geboten, wo Sie auch eine Mahlzeit genießen können. Es kostet 15 € (Kind 7,50 €), um im Schlafsaal auf Doppelstockbetten zu übernachten (oder 25 € Halbpension, die im Voraus gebucht werden muss). Ein warmes Mittagessen ist verfügbar, wenn Sie es 3 Tage im Voraus buchen. Brot mit Öl (<i>pa amb oli</i>) und abwechslungsreiches Gebäck sind jedoch immer erhältlich. Zur Ausstattung gehört ein Wohnzimmer mit Kamin, Duschen, Heizung und Warmwasser. Rechts von der Kapelle gibt es auch eine kleine gemütliche Bar, in der Sie von 09:00 bis 23:00 Uhr Brot mit Öl, Gebäck sowie heiße oder kalte Getränke erhalten.</p>	

Es Vergé / Restaurant Es Vergé

<p>Without a doubt the 'Aladdin's cave' of restaurants – full of culinary (and other) treasures! Push open the old wooden door to walk into a small dining area by the huge fireplace, and either Antonio or Francisca will usher you to a table. If the room looks full, not to worry – two large dining rooms hidden at the top of the staircase (with its original handrail of cartwheels). There is also another smaller room below.</p>	<p>Das Restaurant die „Aladdin-Höhle“ ist zweifellos - voll von kulinarischen (und anderen) Schätzen! Schieben Sie die alte Holztür auf, um in einen kleinen Essbereich am riesigen Kamin zu gehen, und entweder Antonio oder Francisca wird Sie zu einem Tisch führen. Wenn der Raum voll aussieht, keine Sorge - zwei große Speisesäle verstecken sich oben auf der Treppe (mit ihrem ursprünglichen Handlauf aus Wagenrädern). Es gibt auch einen weiteren kleineren Raum darunter.</p>	67
--	--	----



RESTAURANTE ES VERGE
Cami d'es Castell t 971 182126
open every day of the year €
Mallorcan dishes: snails with garlic mayonnaise, **arròs brut** (see page 93), **frito Mallorquin** (see page 81), **sopas Mallorquinas** (see page 39)
fish dishes might be oven-baked **cod** with peppers and tomatoes, grilled **squid**, or grilled **prawns**
for meat there is roast **suckling pig**, **roast lamb**, lamb chops, pork chops
desserts are special! – strawberry cake, walnut and custard tart, apple pie, almond cake, cheese-cake, and of course, ice creams

Restaurant Es Vergé
Camino de los Castell ☎ 971 182126
Jeden Tag im Jahr geöffnet €
Mallorquinische Gerichte: Schnecken mit Knoblauchmayonnaise, trockner Reis (siehe Seite 93), gebratener Mallorquin (siehe Seite 81), Mallorquinische Suppen (siehe Seite 39)
Fischgerichte könnten im Ofen gebackener Kabeljau mit Paprika und Tomaten, gegrillter Tintenfisch oder gegrillte Garnelen sein. Für Fleisch gibt es gebratenes Spanferkel, Lammbraten, Lammkoteletts, Schweinekoteletts
Nachtisch ist etwas Besonderes! - Erdbeerkuchen, Walnuss- und Vanillepuddingkuchen, Apfelkuchen, Mandelkuchen, Käsekuchen und natürlich Eiscrème

Hungry hikers tucking in at Es Vergé, downstairs by the fireplace

Hungrige Wanderer, die sich in Es Vergé, unten am Kamin, einfinden.

The centuries-old stone oven at the back is the secret of the best roast lamb you have ever tasted (plus of course the equally secret ingredients that go to make up the broth in which they bake it!). The lamb roasts all morning, while you are hard at work on the mountain trails. Their menu, however, is very varied; you can get anything from a sandwich (*bocadillo*) or salad to the dishes listed in the mini-menu.

Der jahrhundertalte Steinofen auf der Rückseite ist das Geheimnis des besten Lammbratens, das Sie je probiert haben (plus natürlich die ebenso geheimen Zutaten, aus denen die Brühe besteht, in der sie sie backen!). Das Lamm brät den ganzen Morgen, während Sie auf den Bergpfaden sehr fleißig sind. Die Speisekarte ist jedoch sehr vielfältig; vom Sandwich (*Bocadillo*) über Salat bis hin zu den im Mini-Menü aufgeführten Gerichten ist alles dabei.

restaurants
eat

Roast meat marinade / Bratenfleisch-Marinade

Here's how to achieve really tender joints of oven-roast meat – pork, lamb, kid, whatever. Mix together in a blender 100 ml olive oil, 100 ml brandy, 200 ml water, 50 ml freshly squeezed lemon juice and 2-3 garlic cloves – you should obtain a creamy liquid.



Lamb roasting at Es Vergé (above) and ready to serve (right)

Hier ist, wie man wirklich delikate Gerichte aus gebratenem Fleisch - Schweinefleisch, Lamm, Zicklein, was auch immer - erreicht. In einem Mixer 100 ml Olivenöl, 100 ml Brandy, 200 ml Wasser, 50 ml frisch gepresster Zitronensaft und 2-3 Knoblauchzehen mischen - Sie erhalten eine cremige Flüssigkeit.

Lammbraten in Es Vergé (oben) und servierfertig (rechts)



68

<p>Marinate the meat in the liquid (enough to cover) overnight. The next day slow roast in the oven in about an inch of the same mixture, basting occasionally, until tender.</p>	<p>Das Fleisch über Nacht in der Flüssigkeit (ausreichend zum Abdecken) marinieren. Am nächsten Tag langsam im Ofen in etwa einem Zentimeter der gleichen Mischung braten und dabei zwischendurch bis zur Zartheit anbraten.</p>	
<p>The late Madó Maria, who ran the Son Bernadàs farm with her husband Tomeu, used an old Mallocan recipe book printed in Felanitx in the 1800s, adding her own personal touch to each dish – she gave me the next tow recipes.</p>	<p>Die verstorbene Madó Maria, die den Bauernhof Son Bernadàs mit ihrem Ehemann Tomeu leitete, benutzte ein altes mallokanisches Rezeptbuch, das in Felanitx im 18. Jahrhundert gedruckt wurde und jedem Gericht ihre ganz persönliche Note verlieh - sie gab mir die nächsten Rezepte.</p>	

Baked shark steaks (mussola) / Gebackene Haisteaks

<p>The tintorera (lalled mussola in Mallorcan supermarkets) is a Mediterranean shark its white meat is delicious! (Back home, you can try this recipe with tuna or swordfish steaks.)</p>  <p><u>Ingredients (for 4 people)</u> 4 shark steaks large bunch of of spring onions, finely chopped 3 tbsp chopped parsley olive oil juice of 1 lemon 1 tsp cornflour 100 ml milk fresh basil to taste salt & pepper</p>	<p>Die Tintorera (Muschel in mallorquinischen Supermärkten) ist ein Mittelmeerhai, dessen weißes Fleisch köstlich ist! (Zu Hause können Sie dieses Rezept mit Thunfisch- oder Schwertfischsteaks probieren.)</p> <p><u>Zutaten (für 4 Personen)</u> 4 Hai-Steaks Großer Bund Frühlingszwiebeln, fein gehackt 3 Esslöffel gehackte Petersilie Olivenöl Saft aus 1 Zitrone 1 Teelöffel Maisstärke 100 ml Milch Frisches Basilikum zum Abschmecken Salz & Pfeffer</p>	
<p>Gently fry the steaks in a little olive oil, adding the lemonjuice, salt and pepper. Lift out onto a plate and set aside. In a geixonera (clay cooking vessel) stir-fry the spring onions and the parsley, add a teaspoon of cornflour, and stir in the milk. Place the pieces of fish on top and sprinkle with fresh basil. Bake at 180°/350°F/gas mark 4 for 10min. Maria somtime tops the fish with slices of tomato.</p>	<p>Die Steaks in etwas Olivenöl leicht anbraten und den Zitronensaft, Salz und Pfeffer hinzufügen. Auf eine Platte heben und beiseite stellen. In einem Geixonera (Tonkochgefäß) die Frühlingszwiebeln und die Petersilie unter Rühren braten, einen Teelöffel Maismehl hinzufügen und die Milch unterrühren. Die Fischstücke darauf legen und mit frischem Basilikum bestreuen. Bei 180°/350°F/Gas Markierung 4 für 10 Minuten backen. Maria überzieht den Fisch auch gerne mal mit Tomatenscheiben.</p>	69

Rabbit and onions (conill amb seba) / Kaninchen und Zwiebeln



<p><u>Ingredients (for 4 people)</u> large rabbit or hare (preferably wild) 100 g thick bacon, chopped a small piece of sobrasada (Mallorcan sausage) 3 large onions, finely chopped 150 ml white wine 150 ml stock olive oil salt & pepper 1 bay leaf 1/2 tsp cinnamon</p>	<p><u>Zutaten (für 4 Personen)</u> Großes Kaninchen oder Hase (vorzugsweise wild) 100 g dicker Speck, gehackt Ein kleines Stück Sobrasada (Malorquinische Wurst) 3 große Zwiebeln, fein gehackt 150 ml Weißwein 150 ml Brühe Olivenöl Salz & Pfeffer 1 Lorbeerblatt ½ TL Zimt</p>
---	---

<p>Chop the rabbit into smallish pieces. Cover the base of a greixonera with olive oil and stir-fry the sobrasada until it has deposited its colour and some flavouring in the pot, then discard.</p> <p>Stir-fry well-seasoned rabbit pieces until golden brown, add after a couple of minutes add the onion. Continue to stir-fry on a low heat until onions brown.</p> <p>Add the wine, stock and bay leaf, and simmer slowly until the rabbit is tender.</p> <p>Sprinkle over the cinnamon and serve with <i>pan moreno</i> (Mallorcan brown bread).</p>	<p>Das Kaninchen in kleine Stücke schneiden. Die Basis einer Greixonera mit Olivenöl bedecken und die Sobrasada unter Rühren braten, bis sie ihre Farbe und ihr Aroma im Topf entfaltet hat, dann aus dem Topf nehmen.</p> <p>Gut gewürzte Kaninchenstücke unter Rühren goldbraun braten, nach ein paar Minuten die Zwiebel dazugeben. Bei schwacher Hitze weiter unter Rühren braten, bis die Zwiebeln braun werden.</p> <p>Wein, Brühe und Lorbeerblatt hinzufügen und langsam köcheln lassen, bis das Kaninchen zart ist.</p> <p>Den Zimt darüber streuen und mit Pan moreno (mallorquinisches Vollkornbrot) servieren.</p>
--	--



Vocabulary / Vokabeln

Steep slopes	Steilhängen	defiant	Trotzig, herausfordernd
sheer	Schier, rein, blank, ausreißen (Verb)	Able to	Fähig zu, (be able, können)
summit	Gipfel, Kuppe, Höhepunkt	vantage point	Aussichtspunkt
incredibly	unglaublich	unspoilt	Unberührt, naturnah, urwüchsig
as far as	Sofern, so weit wie, soviel	as far as I know	Soweit ich weiß
admire	bewundern	intrepid	Mutige, unerschrocken, furchtlos
Sure-foot	trittsicher	enquire	Anfragen, erfragen, Untersuch. anstellen
permit	Gestatten, erlauben	whether	ob
Far-reaching view	weiten Blick	enlarged	Vergrößern, erweitern, ausbauen
recently	Neu, kürzlich ,jüngst	impregnable fortress	Uneinehbare Festung
Cosy bar	Gemütliche Bar	dormitory	Schlafsaal, Matratzenlager
Bunk beds	Etagenbetten, Doppelstockbetten,	achieve	Erreichen, erfüllen, leisten
tender	Zart, empfindlich, Kohlenwagen, Offerte	kid	Kind, zicklein, jmd. auf den Arm nehmen
squeezed	Ausgedrückten, gepresst	obtain	Erhalten, bekommen
late	Spat, verstorben	onto	auf

He **obtained** a certain level of fame through his show. Er **erlangte** einen gewissen Grad an Berühmtheit durch seine Show.

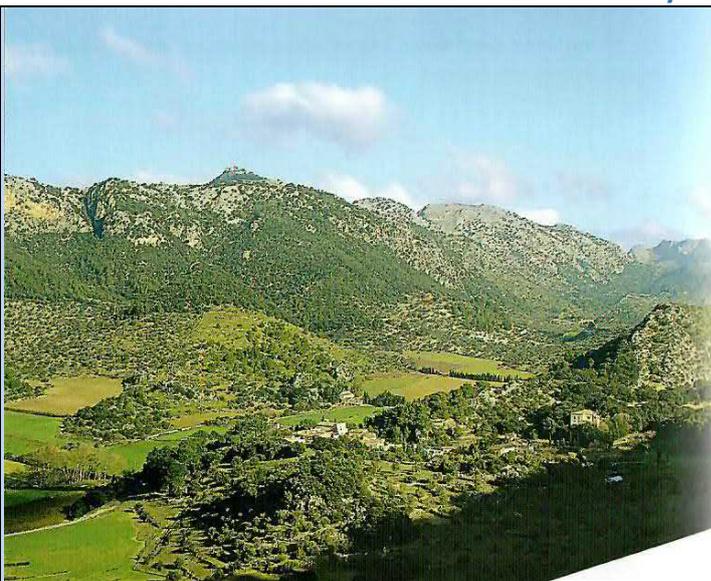
Doctors must **obtain** the patients' consent before treatment. Ärzte müssen vor der Behandlung das Einverständnis der Patienten **erhalten**.

My **late** father has written many books. Mein **verstorbenen** Vater hat viele Bücher geschrieben.

A crane lifted the containers **onto** the ship. Ein Kran hob die Container **auf** das Schiff.

Walk 5 Orient to santa maria / **Wanderung 5** Von Orient nach Santa Maria

Orient nach Santa Maria del Cami



Orient to santa maria

Von Orient nach Santa Maria del Cami

70

WALK 5

Wanderung 5

This lovely walk starts from the magical mountain village of Orient, set in a green and fertile valley untouched as yet by mass tourism, although frequently visited by hikers. Why not climb the stone steps up to the quiet little square by churchyard before beginning your walk today? It's very picturesque.

Diese schöne Wanderung beginnt im magischen Bergdorf Orient, das in einem grünen und fruchtbaren Tal liegt, unberührt noch vom Massentourismus, obwohl es häufig von Wanderern besucht wird. Warum steigen Sie nicht die Steintreppe hinauf auf den ruhigen kleinen Platz am Friedhof, bevor Sie heute Ihre Wanderung beginnen? Es ist sehr malerisch.

Distance: 14,5km/9mi; 5h

Grade: challenging in places at the start, then easy, with a short ascent of 160m/525ft, followed by gentle descents (on a lane for the last 1h30min)

Equipment: hiking boots, long-sleeved shirt, trousers, insect repellent, sunhat, suncream, water, whistle, **torch**, warm clothing in winter

Transport: from Palma to Consell, L320 to Alaró, then taxi (see Walk 4, page 59) to Orient village; return by from Santa Maria (every 30min)

Refreshments en route:

Restaurant Orient in Orient
Celler Sa Sini in Santa Maria

Points of interest:

Salt d'es Freu waterfall
Avenç de Son Pou (cave); **see important notes on page 77**

Note: If you do this walk in reverse, you might like to spend a night in Orient. I recommend the hotel Dalt Muntanya, C/ Bunyola-Orient km10, 07349 Orient. ☎ 971 148283; www.hoteldaltmuntanya.com, with on-line e-mail facility. This cosy country hotel offers luxury in each of its 18 differently decorated and newly refurbished rooms, plus an unforgettable evening meal in the restaurant or outside on the terrace.

Entfernung: 14,5km/9mi; 5h

Schwierigkeitsgrad: herausfordernd am Start, dann leicht, mit einem kurzen Aufstieg von 160m/525ft; gefolgt von einem sanften Abstieg (auf einer Fahrspur für die letzten 1h30min).

Ausrüstung: Wanderschuhe, Langarmhemd, Hose, Insektenschutzmittel, Sonnenhut, Sonnencreme, Wasser, Pfeife, Taschenlampe, warme Kleidung im Winter

Transport: von Palma nach Consell, L320 nach Alaró, dann

Taxi (siehe Spaziergang 4, Seite 59) nach Orient Dorf; Rückkehr von Santa Maria (alle 30 Minuten)

Erfrischungen unterwegs: Restaurant: Orient im Orient, Celler Sa Sini in Santa Maria

Interessante Orte:

Salt d'es Freu Wasserfall

Avenç de Son Pou (Höhle) **siehe wichtige Hinweise auf Seite 77**

Hinweis: Wenn Sie diesen Spaziergang umgekehrt machen, möchten Sie vielleicht eine Nacht im Orient verbringen. Ich empfehle das Hotel Dalt Muntanya, C/ Bunyola-Orient km 10, 07349 Orient. ☎ 971 148283; www.hoteldaltmuntanya.com, mit Online-E-Mail-Funktion. In jedem der 18 unterschiedlich eingerichteten und neu eingerichteten Zimmer bietet das gemütliche Landhotel Luxus und ein unvergessliches Abendessen im Restaurant oder auf der Terrasse

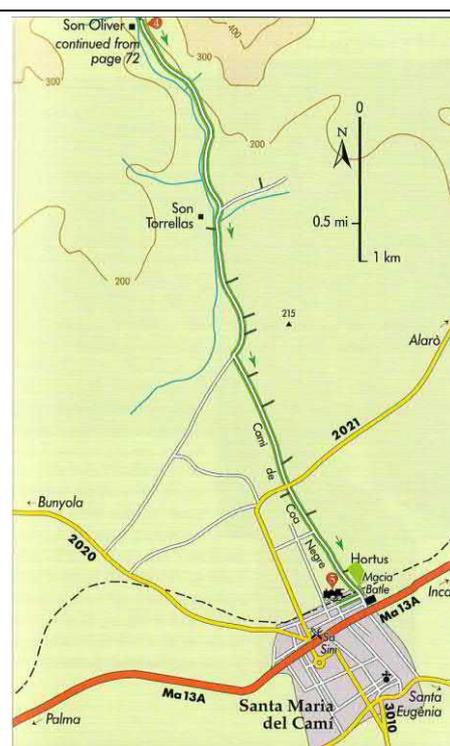
71

<p>Start out at Orient (0): walk along the quiet country lane towards 'Bunyola' for just over 20min, then turn left down a wide earthen track signposted to 'Santa Maria' (the second turn-off, just after the route begins to climb in bends). Go over the wooden ladder-stile (1) and continue along a walled-in track. Climb another Ladder-stile over a metal gate (35min), and cross the stream bed further down – on stepping stones if water is flowing – to find some wooden signposts on the left.</p>	<p>Ausgangspunkt ist Orient (0): Gehen Sie den ruhigen Landweg in Richtung Bunyola für etwas mehr als 20 Minuten, dann biegen Sie links auf einen breiten Sandweg ab, der nach Santa Maria ausgeschildert ist (die zweite Abzweigung, kurz nachdem die Route in Kurven zu steigen beginnt). Über den Holzleiter-Steg gehen (1) und weiter auf einem eingemauerten Weg. Klettern Sie eine weitere Leiter über ein Metalltor (35 Minuten) und überqueren Sie das Bachbett weiter unten - auf Trittsteinen, wenn Wasser fließt - um links einige Holz-Wegweiser zu finden.</p>	71
<p>Before continuing left up the opposite slope, make a short descent to see one of Mallorca's impressive (if it has rained recently) waterfalls - the Salt d'es Freu. To get there, go straight down the wide walled-in path at the left of the stream bed (indicated by red dots on two large boulders at the right of the signpost).</p>	<p>Bevor Sie den gegenüberliegenden Hang hinauffahren, machen Sie einen kurzen Abstieg, um einen der beeindruckenden (wenn es kürzlich geregnet hat) Wasserfälle Mallorcas zu sehen - das Salt d'es Freu. Um dorthin zu gelangen, gehen Sie geradeaus den breiten, eingemauerten Weg links vom Bachbett hinunter (gekennzeichnet durch rote Punkte auf zwei großen Felsbrocken rechts neben der Beschilderung).</p>	
<p>This descends in long zigzags for about 10 minutes and, just where it passes between rock (on a bend to the right), you come to the high cascade of the Salt d'es Freu (2); 45min, where there rushing water of the Freu stream tumble noisily down over the rocks – very impressive when flowing, but also beautiful in dry weather, where you can explore (carefully!) over the huge green moss-covered boulders.</p>	<p>Diese fällt in langen Serpentinaen für ca. 10 Minuten ab und genau dort, wo sie durch den Fels führt (auf einer Kurve nach rechts), kommt man zur hohen Kaskade des Salzes d'es Freu ((2); 45min), wo das rauschende Wasser des Freu-Baches lautstark über die Felsen stürzt - sehr imposant bei der Strömung, aber auch schön bei trockenem Wetter, wo man (vorsichtig!) inmitten, die riesigen grünmoosbedeckten, Felsbrocken erkunden kann.</p>	72

Map Walk 5



Trail stops
0 in Orient –
5 in Railway Station
 72 und 73 Acenc de Son Pau 76



<p>This descends in long zigzags for about 10 minutes and, just where it passes between rock (on a bend to the right), you come to the high cascade of the Salt d'es Freu (2; 45min), where there rushing water of the Freu stream tumble noisily down over the rocks – very impressive when flowing, but also beautiful in dry weather, where you can explore (carefully!) over the huge green moss-covered boulders.</p>	<p>Diese fällt in langen Serpentinien für ca. 10 Minuten ab und genau dort, wo sie durch den Fels führt (auf einer Kurve nach rechts), kommt man zur hohen Kaskade des Salzes d'es Freu ((2); 45min), wo das rauschende Wasser des Freu-Baches lautstark über die Felsen stürzt - sehr imposant bei der Strömung, aber auch schön bei trockenem Wetter, wo man (vorsichtig!) inmitten, die riesigen grünmoosbedeckten, Felsbrocken erkunden kann.</p>	<p>72</p>
<p>Back up at the signposts, begin to zigzag to the right up the hillside and, at the top, continue straight ahead. Where you come to an arrow marker (1h20min) turn sharp right as indicated, cross a <i>sitja</i> (earthen mound where charcoal was once burned), pass al limekiln, and continue ahead, gently descending. Some 25 minutes lower down, the path narrows quite a bit, and runs high above the east bank of gorge, where the Torrent d'es Freu flows through a wild and beautiful landscape.</p>	<p>Zurück an den Wegweisern, im Zickzack nach rechts den Hang hinauf und oben weiter geradeaus. Wenn Sie zu einer Pfeilmarkierung kommen (1h20min), biegen Sie wie angegeben scharf nach rechts ab, überqueren Sie einen Sitja (Erdhügel, auf dem einst Holzkohle verbrannt wurde), passieren Sie einen Kalkofen und fahren Sie weiter vorwärts, wobei Sie sanft absteigen. Etwa 25 Minuten weiter unten verengt sich der Weg einiges und führt hoch über das Ostufer der Schlucht, wo der Torrent d'es Freu durch eine wilde und schöne Landschaft fließt.</p>	



<p>Continue over a rocky pass (1h50min), the ideal place for a drink stop or a snack, perched up on the karst rocks under the shade of pines, high above the gorge, with lovely views down over the torrent as it travels south between thickly wooded slopes.</p>	<p>Weiter geht es über einen felsigen Pass (1h50min), der ideale Ort für einen Drink-Stopp oder einen Snack, sitzend hoch über den Karstfelsen im Schatten von Kiefern, hoch über der Schlucht, mit herrlichen Ausblicken auf den Wildbach, der sich zwischen dicht bewaldeten Hängen nach Süden bewegt.</p>	<p>74</p>
<p>After this, the rocky path descent abruptly, delving deeper into the woods. A few minutes lower down the path appears to end, but you can climb up left into a wall-supported path above the stone wall. Soon you come to signposts to 'Orient' and 'Santa Maria'. Opposite these is the turning up left on a narrow zigzag path to the Avenc de Son Pou (3) which you would reach in about 2h20min.</p>	<p>Danach steigt der felsige Weg abrupt ab und taucht tiefer in die Wälder ein. Ein paar Minuten weiter unten scheint der Weg zu enden, aber man kann nach links in einen wandunterstützten Weg über der Steinmauer klettern. Bald kommen Sie zu den Wegweisern nach Orient und Santa Maria. Gegenüber befindet sich die Abzweigung nach links auf einem schmalen Zickzackweg zum Avenc de Son Pou (3), den Sie in ca. 2h20min erreichen würden.</p>	

Salt d'es Feu
This is one of Mallorca's most visited waterfalls, mainly because it is easy to reach from the Orint/Bunyola road. A truly beautiful cascade after heavy rains, many visit just to photograph it!

Salt d'es Feu Feu
Dies ist einer der meistbesuchten Wasserfälle Mallorcas, vor allem, weil man sich von der Straße Orint/Bunyola aus leicht erholen kann. Eine wirklich schöne Kaskade nach starken Regenfällen, die viele besuchen, nur um sie zu fotografieren!



Orient, backed by the Serra d'Alfàbia

Orient, hinter dem die Serra d'Alfàbia steht

After exploring the cave (if it is cave open; see the important note overleaf), return to the main path and keep descending, coming down to stream bed level and walking along the eastern bank of the stream, eventually coming onto track. Some 50m/yds before the track ends, go left over some rocks and through an **access gat** by the side of house of **Son Pou**, to return to the track. Keeping straight ahead now, come onto tarmac by the house of Son Oliver (4); **3h40min**.

Nach der Erkundung der Höhle (wenn sie offen ist; siehe die wichtige Notiz auf der Rückseite), kehren Sie zum Hauptpfad zurück und steigen weiter ab, kommen auf Bachbettniveau und gehen am Ostufer des Baches entlang, um schließlich auf den Weg zu kommen. Etwa 50 m vor dem Ende der Strecke gehen Sie links über einige Felsen und durch ein Zugangsportal an der Seite des Hauses von Son Pou, um zur Strecke zurückzukehren. Wenn Sie nun geradeaus bleiben, kommen Sie auf einen asphaltierten Weg beim Haus von Son Oliver ((4); 3h40min).

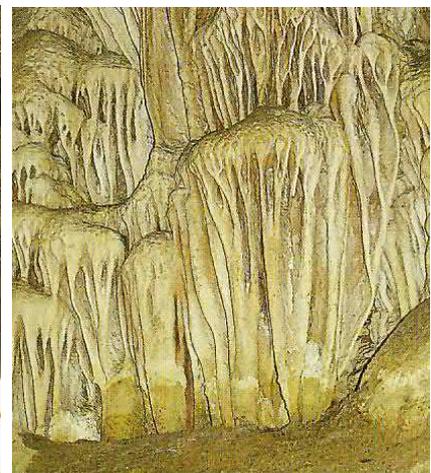
75

Continue south for some 3km, then fork left down **Camí de Coa Negra**. At **Santa Maria** you come to the railway crossing and **railway station** (5); **5h**, just by the Hortus Garden Center and Macià Batle bodega. To find Sa Sini, continue ahead to the main Inca/Palma road and turn right, into the village centre. When you come to the 'Bunyola' turn-off on the right, just there on the corner is the **Celler Sa Sini**, ready to welcome you!

Fahren Sie ca. 3 km weiter nach Süden, dann biegen Sie links in den Camí de Coa Negra ein. In Santa Maria kommen Sie zum Bahnübergang und Bahnhof ((5); 5h), direkt am Hortus Garden Center und Macià Batle Bodega. Um Sa Sini zu finden, folgen Sie der Hauptstraße Inca/Palma und biegen Sie rechts in den Ortskern ein. Wenn Sie an der Abzweigung 'Bunyola' auf der rechten Seite ankommen, befindet sich an der Ecke der Celler Sa Sini, der Sie willkommen heißt!

77

Avenc de Son Pou (3)



<p>Avenc de Son Pau At the time of writing, these wonderful caverns are temporarily closed; a gate was erected inside the access tunnel just before press data. Experts will now examine damage caused by visitors (from vandalism, stalactite thieving and the like) and will decide on the optimum number of people who should be allowed into the caverns. It is worth contacting the Santa Maria town hall (Mon-Fri only, ☎ 971 620131/fax 971 140337) to ask about the current situation when you are on the island. If you are lucky enough to be able to visit, you can explore the immense cavities of these underground halls; the main one is over 50m high and has a hole in the roof allowing daylight to flood in, an amazing phenomenon around midday! Some steps lead down to a smaller grotto, which is much dimmer, while the third chamber is in utter darkness. With the help of your torch you can admire the various formations and the enormous stalactites and stalagmites.</p>	<p>Avenc de Son Pau. Zum jetzigen Zeitpunkt sind diese wunderschönen Kavernen vorübergehend geschlossen; ein Tor wurde im Inneren des Zugangstunnels kurz vor den Druckdaten errichtet. Experten werden nun die von Besuchern verursachten Schäden (durch Vandalismus, Stalaktitendiebstahl und dergleichen) untersuchen und über die optimale Anzahl von Personen entscheiden, die in die Höhlen gelassen werden sollen. Es lohnt sich, das Rathaus von Santa Maria (nur Mo-Fr, ☎ 971 620131/Fax 971 140337) zu kontaktieren, um sich über die aktuelle Situation zu informieren, wenn Sie sich auf der Insel befinden. Wenn Sie das Glück haben, diese unterirdischen Hallen zu besuchen, können Sie die riesigen Hohlräume erkunden; die Haupthalle ist über 50 m hoch und hat ein Loch im Dach, das Tageslicht eindringen lässt, ein erstaunliches Phänomen gegen Mittag! Einige Stufen führen hinunter zu einer kleineren Grotte, deren Helligkeit viel geringer ist, während sich die dritte Kammer in völliger Dunkelheit befindet. Mit Hilfe Ihrer Taschenlampe können Sie die verschiedenen Formationen und die riesigen Stalaktiten und Stalagmiten bewundern.</p>	77
---	---	----

Restaurant Orient / Restaurant Orient

<p>This restaurant reputedly serves the best roast suckling pig on the island! If you do this walk in reverse, you could try it.</p>	<p>Dieses Restaurant serviert angeblich das beste Spanferkel der Insel! Wenn Sie diesen Weg in die entgegengesetzte Richtung gehen, können Sie es versuchen.</p>	78
<p>Otherwise, the delightful terrace overlooking the Serra d'Alfàbia is perfect for morning coffee, or why not try a Mallorcan <i>berenar</i> (snack) for breakfast – <i>frito Mallorquin, pa amb oli</i> ... before you start?</p>	<p>Ansonsten ist die herrliche Terrasse mit Blick auf die Serra d'Alfàbia perfekt für den Morgenkaffee, oder warum nicht einen mallorquinischen Berenar (Snack) zum Frühstück probieren - <i>frito Mallorquin, pa amb oli</i> (Brot mit Öl) ... bevor Sie anfangen?</p>	
 <p>RESTAURANT ORIENT Carretera Alaró-Bunyola s/n, Orient (971 184654; www.restaurantorient.com open from 09.30-17.30 all year ex Wed, two weeks in Feb, two weeks in Aug, and 1 Jan. €€</p> <p>starters include Mallorcan specialities like arròs brut, sopas Mallorquinas, frits, snails and croquettes, as well as a variety of salads</p> <p>meat dishes like roast suckling pig, roast lamb, pork and lamb chops</p> <p>desserts feature gató d'ametla (recipe page 49), ice creams, chocolate cake, fresh fruit, etc</p>	<p>RESTAURANT-ORIENTIERUNG Carretera Alaró-Bunyola s/n, Orient 971 184654; www.restaurantorient.com ganzjährig geöffnet von 09.30-17.30 Uhr außer Mi, zwei Wochen im Februar, zwei Wochen im August und 1. Januar €€</p> <p>Zu den Vorspeisen gehören Mallorquinische Spezialitäten wie Reisfleisch Mallorquinisch, Mallorquinische Suppen, Fritten, Schnecken und Kroketteen sowie eine Vielzahl von Salaten.</p> <p>Fleischgerichte wie Spanferkelbraten, Lammbraten, Schweinefleisch und Lammkoteletts</p> <p>Desserts mit Gató d'ametla (Rezept Seite 49) Eis, Schokoladenkuchen, frisches Obst, etc.</p>	

Celler Sa Sina / Haus Sa Sina

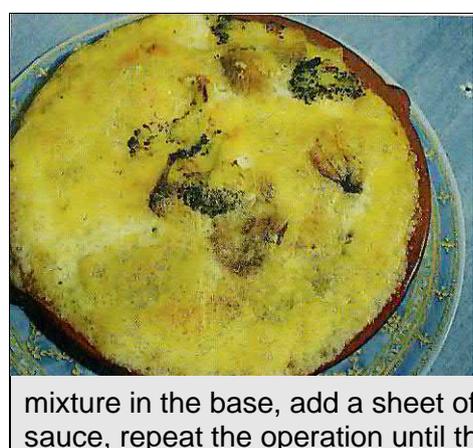
<p>Old pictures, Mallorcan pottery, clocks and other <i>objets d'art</i> decorate the colourful walls</p>	<p>Alte Bilder, mallorquinische Keramik, Uhren und andere Kunstgegenstände schmücken die bunten Wände und Säulen von Sa Sini,</p>	79
---	---	----

<p>and columns of Sa Sini, where, as well as good food, you'll enjoy the congenial atmosphere of a typical Mallorcan <i>celler</i> restaurant. It is very popular with the locals. The desserts are especially good -just look at the selection in the photograph!</p>	<p>wo Sie neben gutem Essen die angenehme Atmosphäre eines typischen mallorquinischen Kellerrestaurants genießen können. Es ist bei den Einheimischen sehr beliebt. Die Desserts sind besonders gut - schauen Sie sich nur die Auswahl auf dem Foto an!</p>
--	---

<p>CELLER SA SINI Plaça Hostals 20, Santa Maria t 971 620252 closed Mondays, otherwise open from 13.00-16.00 and 20.00-23.30 (24.00 in summer) €€</p> <p>specialities are Mallorcan dishes: arròs brut, sopas Mallorquinas, frito Mallorquin, frit de matanças, snails, rabbit and onion</p> <p>various fish and meat dishes</p> <p>20 different home-made pizzas</p> <p>vegetarian offerings include lasagne (recipe overleaf), pizzas, pasta with mushrooms, etc</p> <p>good desserts, among them apple pie, cheesecake with cranberries, almond cake, ice creams</p>		<p>CELLER SA SINI Plaça Hostals 20, Santa Maria 971 620252 Montags geschlossen, sonst geöffnet von 13.00-16.00 Uhr und 20.00-23.30 Uhr (24.00 Uhr im Sommer) €€.</p> <p>Spezialitäten sind mallorquinische Gerichte: Reisfleisch Mallorquinisch, sopas Mallorquinas, frito Mallorquin, frit de mantcas, Schnecken, Kaninchen und Zwiebeln.</p> <p>Verschiedene Fisch- und Fleischsorten</p> <p>20 verschiedene hausgemachte Pizzas</p> <p>Vegetarische Angebote umfassen Lasagne (Rezept auf der Rückseite), Pizza, Nudeln mit Pilzen, etc.</p> <p>Gutes Dessert, darunter Apfelkuchen, Käsekuchen mit Krabben, Mandelkuchen, Eiscreme, etc.</p>
--	--	--

Sa Sini (above) and the dining room at Dalt Muntanya in Orient (see page 71) | Sa Sini (oben) und das Esszimmer im Dalt Muntanya im Orient (siehe Seite 71).

Vegetarian lasagne (lasagne vegetal) / Vegetarische Lasagne

	<p>Stir-fry the chopped onion and leeks a little olive oil with same salt and pepper and the oregano. Add the mushrooms and the broccoli florets and stir-fry a couple of minutes. In an oven dish, put some of the mixture in the base, add a sheet of pasta and cover with sauce, repeat the operation until the dish is full.</p>	<p>Die gehackte Zwiebel und den Lauch mit etwas Olivenöl mit dem gleichen Salz und Pfeffer und dem Oregano unter ständigem Rühren anbraten. Die Champignons und die Broccoli-Röschen dazugeben und ein paar Minuten unter Rühren braten. In eine Auflaufform geben, etwas von der Mischung in den Boden geben, ein Blatt Pasta hinzufügen und mit Sauce bedecken, den Vorgang wiederholen, bis die Schale voll ist.</p>	<p>80</p>
---	--	---	-----------

<p>Top with white sauce and a good layer of cheese. Dribble a little olive oil over the top, and bake in a moderate oven (180°C/350°F/gas mark 4) for 20-30min, the grill until the cheese covering brouwns.</p> <p><u>Ingredients (for 4 people)</u> 12 lasagne sheets 2 bunches of broccoli, in florets 1 kg chopped mushrooms 2 leeks, chopped 1 small onion, chopped 250 ml white sauce (see page 38) 1 tsp oregano salt & pepper olive oil 4 Havarti cheese slices</p>	<p>Mit weißer Sauce und einer guten Schicht Käse bestreuen. Etwas Olivenöl darüber träufeln und in einem mäßigen Ofen (180°C/350°F/Gas Markierung 4) 20-30min backen, den Grill so lange grillen, bis der Käse eine Braunfärbung aufweist.</p> <p><u>Zutaten (für 4 Personen)</u> 12 Lasange-Blätter 2 Bund Brokkoli, in Röschen 1 kg gehackte Pilze 2 Lauchstangen, gehackt 1 kleine Zwiebel, gehackt 250 ml Sauce (siehe Seite 38) 1 Teelöffel Oregano Salz & Pfeffer Olivenöl 4 Havati-Käsescheiben</p>
<p>In case you're not familiar with Havarti cheese, it take its name from the Danish experimental farm wher it was developed. It's a semi-soft pale yello cheese similar totilsit. If you can't get Harvati, use sheddar or any cheese that grill well.</p>	<p>Falls Sie mit dem Havarti-Käse nicht vertraut sind, hat er seinen Namen von der dänischen Versuchsfarm, in der er entwickelt wurde. Es ist ein halbweicher, heller Gelbkäse, ähnlich wie Totilsit. Wenn Sie Harvati nicht bekommen können, verwenden Sie Sheddar oder einen anderen Käse, der gut grillt.</p>

<p>Here are two typical Mallorcan 'starters' recipes. The packages of mixed seafood sold at M&S and some supermarkets are ideal if you are making the <i>frit mariner</i> back home.</p>	<p>Hier sind zwei typische mallorquinische Vorspeisenrezepte. Die Pakete mit gemischten Meeresfrüchten, die bei M&S und einigen Supermärkten verkauft werden, sind ideal, wenn Sie den <i>Fritten-Seemann</i> zu Hause zubereiten.</p>	81
--	--	----

Seafood stir-fry (frit mariner); not illustrated / Meeresfrüchte Pfannengerichte ; ohne Abbildung

<p><u>Ingredients (for 4 people)</u> 1 small red & 1 small green pepper, cut into thin strips 1 potato, peeled and cubed 75 g cooked mussels 75 g cooked peeled prawns 75 g crabmeat sticks, chopped 50 g cooked octopus tentacles, chopped a handful of peas, pre-cooked 2 garlic cloves, crushed 1 bunch fresh fennel, chopped olive oil; salt & pepper</p>	<p>Fry the potatoes in a little olive oil until soft, then set aside. Stir try the peppers with salt and pepper for about 3min. Then add the seafood, garlic and fennel and stir-fry till warmed through. Add the peas, and finally the potatoes, and stir-fry all together for a couple of minutes.</p>	<p>Die Kartoffeln in etwas Olivenöl weich braten, dann beiseite stellen. Die Paprikaschoten mit Salz und Pfeffer ca. 3 Minuten lang verrühren. Dann die Meeresfrüchte, den Knoblauch und den Fenchel dazugeben und unter Rühren anbraten, bis sie durch sind. Die Erbsen und schließlich die Kartoffeln hinzufügen und alles zusammen ein paar Minuten lang unter Rühren weiter braten.</p> <p><u>Zutaten (für 4 Personen)</u> 1 kleine rote & 1 kleine grüne Paprika, in die Streifen geschnitten 1 Kartoffel, geschält und gewürfelt 75 g gekochte Muscheln 75 g gekochte, geschälte Garnelen 75 g Krabbenfleischstäbchen, gehackt 50 g gekochte Tintenfisch-Tentakel, gehackt eine Handvoll Erbsen, vorgegart 2 Knoblauchzehen, zerdrückt 1 Bund frischer Fenchel, gehackt Olivenöl, Salz & Pfeffer</p>	81
---	--	--	----

Frito Mallorquín / Mallorquinisches Frito



<p>First fry the potato until cooked, then set aside. Then, in a greixonera (Mallorcan clay cooking pot) stir-fry the seasoned meat</p>	<p>Zuerst die Kartoffel braten, bis sie gar ist, dann beiseite stellen. Dann in einer Greixonera (mallorquinischer Tonkochtopf) die gewürzten Fleischstücke</p>
---	---

<p><u>Ingredients (for 4 people)</u> lamb's liver and lung (ask the butcher for <i>carn de frit</i>; he will know how much you need), chopped into squares, seasoned with fresh thyme 1 red pepper, finely sliced 1 onion, roughly chopped 1 large potato, cut into chips small piece of fresh fennel, chopped several garlic cloves, whole salt & pepper chilli to garnish (optional)</p>	<p>pieces and garlic cloves with salt and pepper in a little olive oil until browned. Add the red pepper and onion, and finally the fennel. Continue to stir-fry gently. Finally, mix in the chips.</p>	<p>und Knoblauchzehen mit Salz und Pfeffer in etwas Olivenöl bräunen. Paprika und Zwiebel dazugeben und schließlich den Fenchel. Weiterrühren und vorsichtig braten. Zum Schluss die Chips untermischen.</p> <p><u>Zutaten (für 4 Personen)</u> Lämmer Leber und Lunge (fragen Sie den Metzger nach Carn de frit; er wird wissen, wie viel Sie brauchen), in Quadrate geschnitten, mit frischem Thymian gewürzt. 1 rote Paprika, fein geschnitten 1 Zwiebel, grob gehackt 1 große Kartoffel, in Chips geschnitten Kleines Stück frischer Fenchel, gehackt mehrere Knoblauchzehen, Vollkorn-Salz & Pfeffer Chili zum Garnieren (optional)</p>	
---	---	---	--



Vocabulary / Vokabeln

fertile valley	Fruchbares Tal	as yet	bisher
although	Obwohl, wenn auch	Walled in	eingemauert
boulders	Findling, Felsblock, Brocken	impressiv	imposant
Back up	Unterstützen, begründen, Dat. sich.	Wooded slopes	Bewaldete Hänge
torrent	Wildbach, Flut, reißender Strom	perch	Hocken, sitzen
Eastern bank	Ostufer	some	Einige, etwas, manche, ein paar
Current situation	Derzeitige Lage, aktuelle, momentan	tieving	Stehlen, diebisch
Allow of	Bewilligen, erlauben	Familiar with	Bekannt/vertraut sind,
pale yellow	Hellgelb, weißgelb	pale	Blass, fahl, matt, farblos,
season	Würzen, Jahreszeit, Staffel		

The tasks have not been completed **as yet**. Die Aufgaben wurden **bisher** nicht erledigt.

The children all climbed on top of the gigantic **boulder**. Die Kinder sind alle auf den riesigen **Felsbrocken** geklettert.

He was not able to **back up** his opinion. Er war nicht in der Lage, seine Meinung zu **begründen**.

After the rain, the river became a **torrent**. Nach dem Regen wurde der Fluss zum **reißenden Strom**.

My dog learned **some** tricks. Mein Hund hat **ein paar** Tricks gelernt.

After the speech, I still had **some** questions. Nach dem Vortrag hatte ich noch **einige** Fragen.

The boy turned **pale** when he saw the spider. Der Junge wurde **bleich**, als er die Spinne sah.

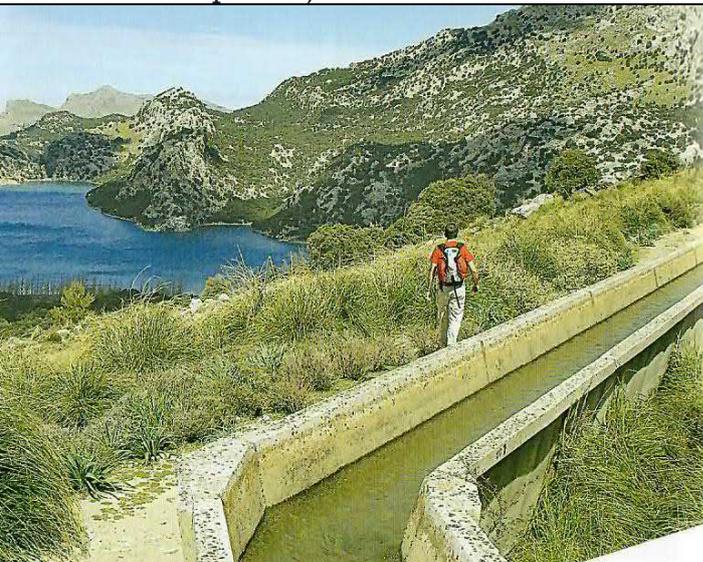
The hotel **allows** small pets. Das Hotel **gestattet** kleine Haustiere.

Many older people feel most comfortable in a **familiar** environment. Viele ältere Menschen fühlen sich in einer **vertrauten** Umgebung am wohlsten.

You can **season** the soup with salt and pepper. Man kann die Suppe mit Salz und Pfeffer **würzen**.

Autumn is the **season** between summer and winter. Der Herbst ist die **Jahreszeit** zwischen Sommer und Winter.

Walk 6 Tossals verds / **Wanderung 6** Rundwanderung Tossals verds (Grüne Spitzen)

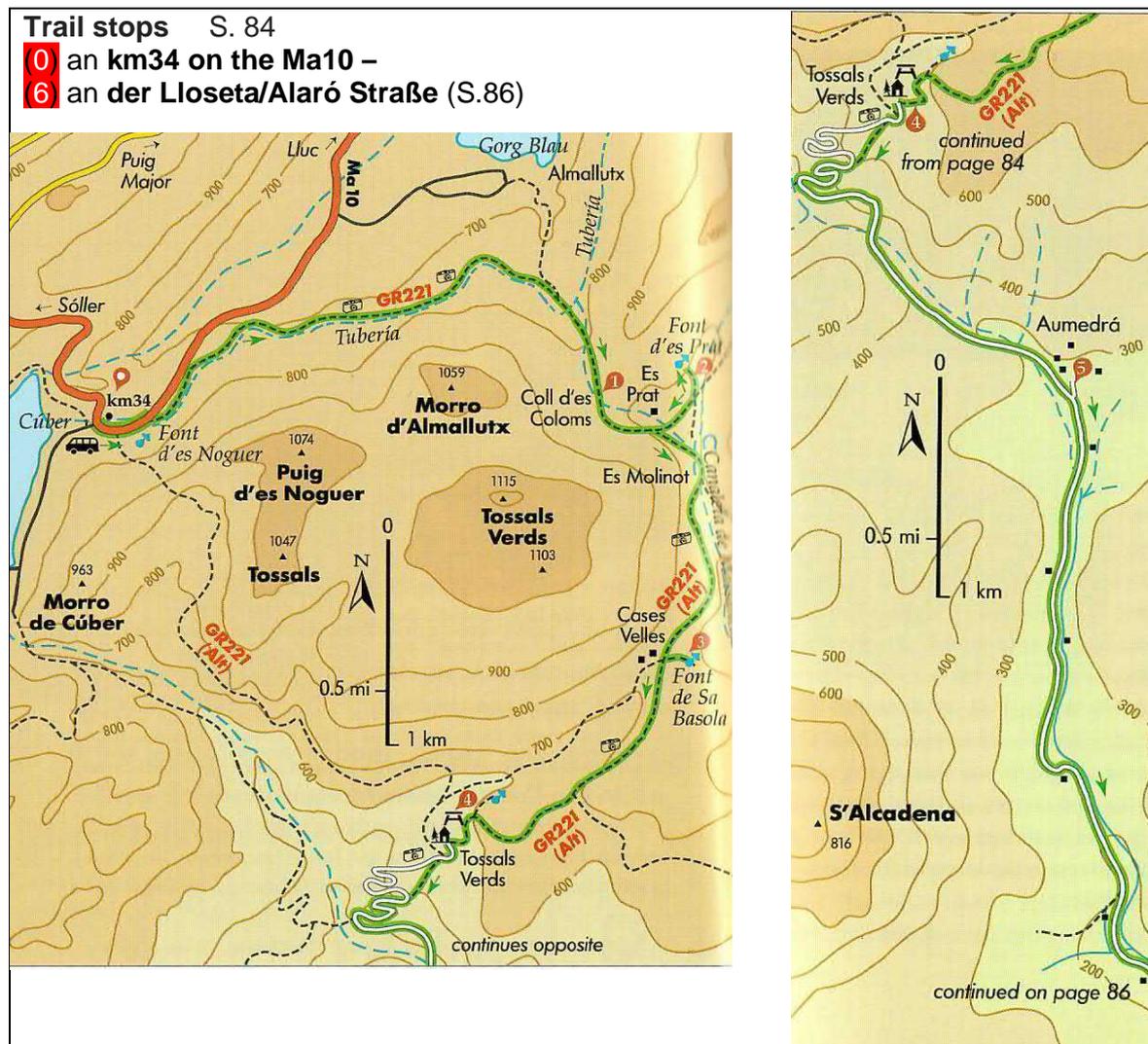


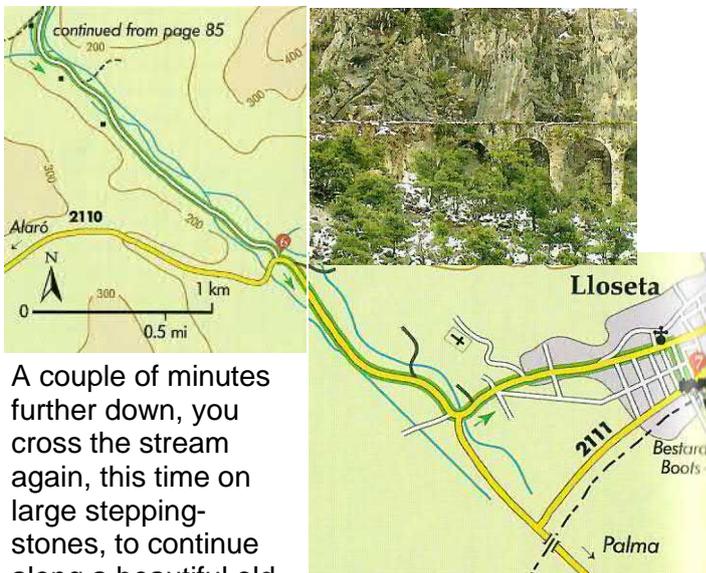
Tossals verds

<p>Tossals verds</p> <p>WALK 6</p> <p>This relatively easy, although long walk takes you from mountain heights down towards the plain through everchanging landscapes - rocky mountain trails, woodlands and streams, craggy gorges and sweeping valleys. The mountain refuge of Tossals Verds at the half-way mark is beautifully sited.</p>	<p>Grüne Spitzen</p> <p>Wanderung 6</p> <p>Dieser relativ einfache, wenn auch lange Weg führt Sie von den Berghöhen hinunter in die Ebene durch abwechslungsreiche Landschaften - felsige Bergpfade, Wälder und Bäche, zerklüftete Schluchten und weite Täler. Die Berghütte von Tossals Verds auf halbem Weg ist wunderschön gelegen.</p>	<p>82</p>
<p>Distance: 16km/10mi; 5h30min-6h</p> <p>Grade: long, but not difficult; an ascent of 100m/330ft up to the Coll d'es Coloms, then a descent of 650m/2130ft, mostly on good trails and tracks (last 2h+ on tarmac)</p> <p>Equipment: hiking boots, water, suncream, sunhat, warm clothing in winter</p> <p>Transport: 08.00 or 07.30 L211 to Söller, then IB-15 from Söller to Lake Cúber (departs Plaça d'Àmerica at 09.10). Return by from Lloseta to Palma (Inca-Palma line, every 30min)</p> <p>Refreshments en route: mountain refuge of Tossals Verds, halfway through the walk</p> <p>Points of interest: Font d'es Prat de Massanella (spring and aqueduct) Bestard Mountain Boots at Lloseta</p>	<p>Entfernung: 16km/10mi; 5h30min-6h</p> <p>Schwierigkeitsgradlang: lang, aber nicht schwierig; ein Aufstieg von 100m bis zum Coll d'es Coloms, dann ein Abstieg von 650m, meist auf guten Pfaden und Wegen (letzte 2h+ auf Asphalt).</p> <p>Ausrüstung: Wanderschuhe, Wasser, Sonnencreme, Sonnenhut, warme Kleidung im Winter</p> <p>Transport: 08.00 oder 07.30 L211 nach Sollé, dann IB-15 von Sollé nach Lake Cúber (Abfahrt Plaça d'Àmerica um 09.10). Zurück mit von Lloseta nach Palma (Inca-Palma Linie, alle 30min)</p> <p>Erfrischungen unterwegs: Berghütte der Tossals Verds auf den halben weg der Strecke</p> <p>Interessante Orte: Font d'es Prat de Massanella (Quelle und Aquädukt) Bergschuhe von „Bestard“ in Lloseta</p>	<p>83</p>
<p>Start the walk at km34 on the Ma10 : walk down the road from the Cúber Lake towards the Gorg Blue. Where the water channel ('Tuberia' on the map) goes under the road,</p>	<p>Beginnen Sie den Spaziergang bei km34 auf der Ma 10 (0): Gehen Sie die Straße vom Cúber See hinunter in Richtung Gorg Blue. Wo der Wasserkanal ("Tuberia" auf der Karte) unter der Straße verläuft, gehen Sie</p>	<p>83</p>

<p>head northeast on the maintenance path alongside it, signposted to 'Font d'es Prat' and 'Tossals Verds'. Admire the magnificent views down over the Gorg Blue as you contour round the Mountain slopes.</p>	<p>nach Nordosten auf dem Wartungspfad entlang der Straße, ausgeschildert nach "Font d'es Prat" und "Tossals Verds". Bewundern Sie die herrliche Aussicht über den Gorg Blue, während Sie die Berghänge umrunden.</p>
<p>Eventually you come to a bridge signposted 'Tossals Verds' (50min). Cross the bridge and continue up through the woods on the old cobbled steps (the ancient wayfarers' route from Sóller to Lluc), passing various <i>sitjas</i> (round earthen mounds where charcoal was once burned). Soon you reach the Coll d'es Coloms (1); Pigeons' Pass). Just over the col, ignore the signposted path off right into the woods, towards the rough summit of the Tossals mountain. Continue gently downhill through a dappled landscape of holm oak woods.</p>	<p>Schließlich kommen Sie zu einer Brücke mit der Aufschrift 'Tossals Verds' (50 Minuten). Überqueren Sie die Brücke und wandern Sie auf den alten gepflasterten Stufen (der alte Wanderweg von Sóller nach Lluc) durch den Wald hinauf, vorbei an mehreren <i>Sitjas</i> (runden Erdhügeln, in denen einst Holzkohle brannte). Bald erreichen Sie die Coll d'es Coloms ((1); Taubenpass). Gleich über dem Col, ignorieren Sie den ausgeschilderten Weg ab in den Wald, zum rauen Gipfel des Tossals-Berges. Weiter geht es sanft bergab durch eine zerklüftete Landschaft mit Steineichenwäldern.</p>

Map Walk 6



<p>More wooden signposted appear (1h05min). Your ongoing route to Tossals continue down a couple of steps, but first <i>keep left</i>, following the signs to 'Font d'es Prat', to arrive at one of Mallorca's most famous mountain spring, the Font d'es Pra de Massella (2; 1h15min). You'll find it hiding at the back of a wide clearing – a small stone arch where the crystal clear waters flow below the stone step just inside; you can fill up your water bottles her.</p>	<p>Weitere Holzbeschilderungen erscheinen (1h05min). Ihr weitergehender Weg nach Tossals führt ein paar Stufen hinunter, aber halten Sie sich zuerst links und folgen Sie den Schildern nach Font d'es Prat, um zu einer der berühmtesten Bergquellen Mallorcas zu gelangen, der Font d'es Pra de Massella ((2); 1h15min). Sie werden es auf der Rückseite einer großen Lichtung finden - ein kleiner Steinbogen, in dem das kristallklare Wasser unter der Steintreppe direkt im Inneren fließt; Sie können hier Ihre Wasserflaschen füllen.</p>	<p>83 85</p>
<p>Return to the signposts and drop down left now towards 'Tossals Verds' along a shaded earthen path. This route takes you through a very pretty landscape of woodlands and streams, and you soon cross a wooden bridge over the tinkling waters.</p>  <p>A couple of minutes further down, you cross the stream again, this time on large stepping-stones, to continue along a beautiful old rocky trail as it rounds the eastern face of the large craggy Tossals mountain. Where the trail makes a sharp bend down to the left and then to the right, lift your eyes for a minutes to look across to the rocky crags opposite, and you will see the old aqueduct which was built to carry the famous Canaleta de Massanella down to the plain - this is the best view of it (above). Canaleta de Massanella in snow</p>	<p>Kehren Sie zu den Wegweisern zurück und lassen Sie sich jetzt links in Richtung 'Tossals Verds' auf einem schattigen Erdweg nach unten führen. Diese Route führt Sie durch eine sehr schöne Landschaft mit Wäldern und Bächen, und Sie überqueren bald eine Holzbrücke über das plätschernde Wasser.</p> <p>Ein paar Minuten weiter unten überqueren Sie den Bach wieder, diesmal auf großen Trittsteinen, um auf einem schönen alten felsigen Pfad fortzufahren, der die Ostwand des großen zerklüfteten Tossals-Berges umschließt. Wo der Weg eine scharfe Kurve nach links und dann nach rechts macht, heben Sie die Augen für ein paar Minuten an, um zu den gegenüber-liegenden Felsvorsprüngen hinüberzuschauen, und Sie sehen das alte Aquädukt, das gebaut wurde, um Wasser über das berühmten Canaleta de Massanella in die Ebene zu tragen - das ist die beste Aussicht darauf (oben).</p> <p>Canaleta de Massanella im Schnee</p>	<p>86</p>
<p>By now panoramic view of the plain have opened up, and the route eventually becomes less rocky.</p> <p>You pass through a gap in an old stone wall and emerge on the slopes of Sa Basola where, just uphill from the path, the old well of Sa Basola sits on an open incline (3; 1h45min). This is a pretty place in spring, where the field is a mass of high pink asphodels blowing in the breeze.</p>	<p>Inzwischen hat sich ein Panorama-blick auf die Ebene eröffnet, und die Route wird schließlich weniger felsig. Sie passieren eine Lücke in einer alten Steinmauer und tauchen an den Hängen von Sa Basola auf, wo, nur bergauf vom Weg, der alte Brunnen von Sa Basola auf einem offenen Hang liegt ((3); 1h45min). Dies ist ein schöner Ort im Frühjahr, wo das Terrain aus einer Vielzahl von rosa-farbenen Asphodels besteht, die in der frischen Luft wehen.</p>	<p>87</p>

<p>Descent from Tassals Verds refuge</p>  <p>Refreshed after a drink, continue along the grassy path over the brow of the hill, passing the ruins of an old farmstead (Les Cases Velles) down to right. Far-reaching vista ahead show you the distant green fields of the Orient Valley and, to the right, high rocky ridges – from Tossals mountain to the L'Ofre peak. Below you lies a once-farmed, secluded valley, where there are still a few almond trees on the terraced slope, and drystone walls reach high up the hillside. At 1h55min ignore a rough path up left off the main path; this little-used route disappears over the brow of the hill.</p>	<p>Abstieg von der Schutzhütte Tassals Verds</p> <p>Nach einem Drink erfrischt, geht es weiter auf dem grasbewachsenen Weg über die Stirnwand des Hügels, vorbei an den Ruinen eines alten Gehöfts (Les Cases Velles), nach rechts hinunter. Weite Ausblicke zeigen Ihnen die weit entfernten grünen Felder des Orient-Tals und rechts hohe Felskämme - vom Tossals-Berg bis zum L'Ofre-Gipfel. Unter Ihnen liegt ein einst bebautes, abgelegenes Tal, in dem es am Terrassenhang noch einige Mandelbäume gibt und Trockenmauern hoch oben am Hang stehen. Um 1h55min ignorieren Sie einen rauen Pfad, der links vom Hauptweg liegt; dieser wenig genutzte Weg verliert sich über der Stirnwand des Hügels.</p>	<p>87</p>
---	---	-----------

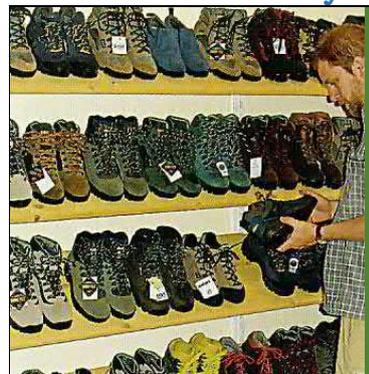
<p>Continuing along the stony path, you find yourself in a 'rock garden' – all manner of flowering shrubs border the way – bright yellow gorse bushes, wild thyme, wild sage, <i>Euphorbias</i> and <i>Hypericum</i> throw splashes of colour over the limestone rocks, as you descend ever more gently towards the next valley.</p>	<p>Weiter auf dem steinigen Weg befindet man sich in einem "Steingarten" - alle Arten von blühenden Sträuchern grenzen den Weg ab - leuchtend gelbe Ginstersträucher, wilder Thymian, wilder Salbei, Euphorbien (Wolfsmilch) und Hypericum (Johanniskraut) werfen Farbspritzer über die Kalksteinfelsen, während man immer sanfter in Richtung des nächsten Tals hinuntergeht.</p>
--	--

<p>Heading towards the Tossals mountain refuge after a winter snowfall</p>  <p>Further down, the path begins a more serious descent, twisting and turning through a series of rocky bends, down to the mountain refuge of Tossals Verds (4; 2h20min). If you've done your homework and ordered your meal in advance, you will find the table set ready, and a wonderful aroma of home-cooking will quicken your sense as you walk in the door! Why not enjoy coffee afterwards outside in the garden?</p>	<p>Auf dem Weg zur Berghütte Tossals nach einem Schneefall im Winter</p> <p>Weiter unten beginnt der Weg einen anspruchsvolleren Abstieg, der sich durch eine Reihe von felsigen Kurven schlängelt und wendet, hinunter zur Berghütte von Tossals Verds ((4); 2h20min). Wenn Sie Ihre „Hausaufgaben“ gemacht und Ihr Essen im Voraus bestellt haben, finden Sie die Tafel fertig gedeckt, und ein wunderbares Aroma von Hausmannskost wird Ihren Sinn beflügeln, wenn Sie durch die Tür gehen! Warum genießen Sie nicht anschließend einen Kaffee im freien Feld im Garten?</p>
---	--

<p>To continue down towards the plain, levee the refuge by the large gate and start down the lane. After about 100m/yds, turn left down a signposted donkey trail, which cuts off some bends. Rejoining the winding lane,</p>	<p>Um weiter nach unten in Richtung Ebene zu gelangen, verlassen Sie die Hütte durch das große Tor und folgen Sie der Straße. Nach ca. 100m biegen Sie links ab auf einen ausgeschilderten Eselpfad, der einige Kurven abschneidet. Wieder in die gewundene Gasse</p>	<p>88</p>
---	---	-----------

<p>continue down through a myriad of olive trees an sloping terraces. The lane snakes between the high side of a very impressive gorge, crosses a boulder-strewn stream via a bridge, and comes down into foothills. At a small parking area at Aumedrá (5; 3h30min), climb a stile over a fence, then continue along a tarmac lane. Cross a small bridge and continue through fields and woodlands. It is now fairly level walking, with the stream bed on your left; soon you can see the impressive rocky pine-covered cliffs of S'Alcadena to the right – one of the twin bluffs visible from L'Ofre peak or the plain.</p>	<p>einbiegend, geht es durch eine Unzahl von Olivenbäumen und schrägen Terrassen hinunter. Die Gasse schlängelt sich zwischen der hohen Seite einer sehr beeindruckenden Schlucht, überquert einen mit Felsbrocken übersäten Bach über eine Brücke und mündet hinunter in die Vorberge. Auf einem kleinen Parkplatz bei Aumedrá ((5); 3h30min) klettern Sie über einen Zaun, dann weiter auf einer Asphaltstraße. Überqueren Sie eine kleine Brücke und fahren Sie durch Felder und Wälder. Es ist jetzt ziemlich eben zu Fuß, mit dem Bachbett zu Ihrer Linken; bald sehen Sie die beeindruckenden, mit Pinien bewachsenen Klippen von S'Alcadena auf der rechten Seite - eine der beiden Klippen, die vom Gipfel L'Ofre oder der Ebene aus sichtbar sind.</p>	
<p>Eventually the narrow lane meets the Ma 2110 (the Lloseta/Alaró road; (6); 4h45min-5h) on a wide bend. Keep straight ahead, then take the first road off left, signed to Inca. Turn right after 1km, in the centre of Lloseta, on pedestrianised Mestre Antoni Vidal. Then cross the main MA2111, to find the station almost opposite, just to the left (5h30min-6h). But first you might like to visit Bestard Boots, just a stone's throw away.</p>	<p>Schließlich trifft die schmale Gasse in einer breiten Kurve auf die Ma 2110 (die Straße Lloseta/Alaró; (6); 4h45min-5h). Geradeaus bleiben, dann die erste Straße links abbiegen, ausgeschildert nach Inca. Nach 1 km, im Zentrum von Lloseta, rechts abbiegen auf die Fußgängerzone Mestre Antoni Vidal. Dann überqueren Sie die MA2111, um den Bahnhof fast gegenüber zu finden, gleich links (5h30min-6h). Aber zuerst solltest du vielleicht Bestard Boots besuchen, nur einen Steinwurf entfernt.</p>	89

Bestard Boots factory & shop / Bestard Bergschuhe Fabrik & Ladengeschäft

	<p>Bestard Mountain Boots factory & shop C/ Estació 40-42, 07360 Lloseta, www.bestard.com ☎ 971 514044/fax 971 514414 Why not visit this shop to see their huge selection of high-quality mountain boots and footwear ... available at irresistible prices! Walk past the station and go</p>	<p>Bestard Bergschuhe Fabrik & Ladengeschäft C/ Estació 40-42, 07360 Lloseta, www.bestard.com Tel.:971 514044 /Fax 971 514414 Warum besuchen Sie nicht diesen Shop, um ihre riesige Auswahl an hochwertigen Bergschuhen und -schuhen zu sehen... zu unwiderstehlichen Preisen! Gehen Sie am Bahnhof vorbei und gehen Sie über die Brücke (ausgeschildert nach Bestard Boots). Bestards gehört zu den zehn besten europäischen Unternehmen und vermarktet seit 1940 auf Mallorca Stiefel, die als kleines Familienunternehmen entstanden sind. Hier finden Sie alle Arten von Outdoor-Schuhen und Experten, die Sie beraten und anpassen.</p>	
<p>over the bridge (signposted to Bestard Boots). Considerate among Europe's 'Top Ten', Bestards have been marking boots on Mallorca since 1940, starting out as a small family enterprise. You'll find all types of outdoor footwear here and expert to advise and fit you.</p>			

Refugi Tossals Verds / Zuflucht Tossals Verds

<p>This lovely restored stone refuge was inaugurated in April 1995 – first in a series of mountain huts to be opened along the 'Ruta de Pedra en Sec' (Drystone Route) extending across the Tramuntana mountain range from north to south.</p>	<p>Diese liebevoll restaurierte Steinhütte wurde im April 1995 eingeweiht - die erste in einer Reihe von Berghütten - die entlang der „Ruta de Pedra en Sec“ (Kristallroute (Trockensteinstraße-GR221)) eröffnet wurden, die sich über die Tramuntana-Bergkette von Nord nach Süd erstreckt.</p>	90
<p>At 540m, and surrounded by high craggy mountains, views down over the Orient Valley.</p>	<p>Auf 540 m Höhe und umgeben von hohen zerklüfteten Bergen, mit Blick auf das Orient Valley.</p>	
<p>It costs 14 € per person to spend a night in the dormitory on bunk-beds with your own sleeping</p>	<p>Es kostet 14 € pro Person, um eine Nacht im Wohnheim auf Etagenbetten mit eigenem Schlafsack zu verbringen, aber</p>	

sack, but for an extra 4 € you can have sheets and towels. A complete overnight package (half board) costs 29 € *and must be booked in advance*. There is only one private double room (with bathroom!): 39 € (for two people) per night.

für weitere 4 € können Sie Bettwäsche und Handtücher haben. Ein komplettes Übernachtungspaket (Halbpension) kostet 29 € und muss im Voraus gebucht werden. Es gibt nur ein privates Doppelzimmer (mit Bad!): 39 € (für zwei Personen) pro Nacht.



REFUGI TOSSALS VERDS

Correspondence to: Apartat de Correus 41/07360, Lloseta, Mallorca t 971 182027. Reservations: xarxaderefgis@conselldemallorca.net or tel: 971 177 652 (booking times: 10.00-14.00h Mon-Fri) e-mail: refugis@ibanat.caib.es open daily all year round t *Meals must be booked in advance!*

The main Sunday lunch is a particularly scrumptious version of **arròs brut**, with salad if you like.

From Mondays to Saturdays there is a different set menu every day, which varies according to provisions.

Any day of the week they will also happily prepare a hefty plate of **pa amb oli**, the Mallorcan 'snack' shown on page 7.

And of course, you can always buy cold drinks, tea or coffee, etc.

Refugi Tossals Verds

Korrespondenz an:

Apartat de Corrus 41/07360, Lloseta, Mallorca 971 1802927.

Reservierung:

xarxaderefgis@conselldemallorca.net oder Tel: 971 1652

(Buchungszeiten: 10.00-14.00 Uhr Mo-Fr) E-Mail:

refugis@ibanat.caib.es

täglich geöffnet das ganze Jahr über €.

Die Mahlzeiten müssen im Voraus gebucht werden!

Das Hauptsonntagsessen ist eine besonders leckere Version von **arròs brut**, wenn Sie wollen.

Von Montag bis Samstag gibt es jeden Tag ein anderes Menü, das nach den Wünschen der Gäste variiert.

An jedem Tag der Woche bereiten sie auch gerne einen kräftigen Teller **pa amb oli** vor, den mallorquinischen "Snack" auf Seite 7.

Und natürlich können Sie jederzeit kalte Getränke, Tee oder Kaffee kaufen, etc.

Please book ahead if you want a hot lunch, a prepared picnic or supper; it's not that easy for the cook to bring provision up to the refuge, and no cook likes to waste food! You also have the option of bringing your own food. You can barbecue it on the outdoor fireplace; there are tables and benches, and plenty of space, plus a sheltered barbecue area with running water.

Bitte buchen Sie im Voraus, wenn Sie ein warmes Mittagessen, ein zubereitetes Picknick oder Abendessen wünschen; es ist nicht so einfach für den Koch, die Versorgung bis zur Hütte zu bringen, und kein Koch verschwendet gerne Essen! Du hast auch die Möglichkeit, dein eigenes Essen mitzubringen. Sie können es am Außenkamin grillen; es gibt Tische und Bänke, viel Platz und einen überdachten Grillplatz mit fließendem Wasser.

restaurants

eat



The cheerful dining room at Tassals Verds; it has recently been enlarged

Das vergnügliche Esszimmer in Tassals Verds; es wurde kürzlich erweitert.

The *arrós brut* at Tossals Verds is certainly excellent. Opposite is my son Julian's recipe for you to try out – it's not difficult to make and, as you can imagine, the possibilities for varying ingredients are almost endless. It's always delicious.

Der *arrós brut* bei Tossals Verds ist sicherlich ausgezeichnet. Umgekehrt ist das Rezept meines Sohnes Julian für dich zum Ausprobieren - es ist nicht schwer herzustellen und, wie du dir vorstellen kannst, sind die Möglichkeiten für verschiedene Zutaten fast unbegrenzt. Es ist immer köstlich.

Remember that, like so many other recipes in this book, the dish is best cooked in a <i>greixonera</i> , a Mallorcan clay cooking pot which you can use on the hob <i>and</i> put in the oven. Why not buy one at Inca market (Excursion 2) and take it home?	Denken Sie daran, dass das Gericht, wie so viele andere Rezepte in diesem Buch, am besten in einer Greixonera gekocht wird, einem mallorquinischen Tonkochtopf, den Sie auf dem Kochfeld verwenden und in den Ofen stellen können. Warum kaufst du nicht eines auf dem Inca-Markt (Exkursion 2) und nimmst es mit nach Hause?	
<i>Setas</i> are commonly found in Mallorcan supermarkets all year round, but you won't get them back home. Try porcini mushrooms, which are unually available dry.	<i>Setas</i> sind das ganze Jahr über in mallorquinischen Supermärkten zu finden, aber man wird sie nicht nach Hause bringen. Probieren Sie Steinpilze, die normalerweise trocken erhältlich sind.	

„Dirty“ rice (*arrós brut*) / "Schmutziger (Trockner)" Reis

Stir-fry the pieces of meat in olive oil in the <i>greixonera</i> until golden brown.	Die Fleischstücke in Olivenöl in der Greixonera goldbraun braten.	93
---	---	----



Ingredients (for 4 people)
 400 g mixed meat, chopped up (rabbit, pork, chicken)
 1 chicken liver
 1 medium onion, finely chopped
 1 red & 1 green pepper, finely chopped
 2 stalks green celery, finely chopped
 several sprigs of fresh parsley, chopped
 100 g fresh green beans
 200 g *setas* (wild mushrooms), sliced
 salt & pepper
 olive oil
 2 cloves garlic, crushed
 thyme, rosemary, basil, bay leaf (to taste)
 dash of powdered turmeric
 150 ml white or red wine
 200 g rice
 1 dozen snails (optional!)

Zutaten (für 4 Personen)
 400 g gemischtes Fleisch, zerkleinert (Kaninchen, Schwein, Hühnerfleisch)
 1 Hühnerleber
 1 mittelgroße Zwiebel, fein gehackt
 1 rote & grüne Paprika, fein gehackt
 2 Stiele Grünsellerie, fein gehackt
 Einige frische Petersilienzweige, zerkleinert
 100 g frische grüne Bohnen
 200 g *Setas* (Waldpilze, in Scheiben geschnitten) Salz & Pfeffer
 Olivenöl
 2 Knoblauchzehen, zerdrückt
 Thymian, Rosmarin, Basilikum, Lorbeerblatt (nach Belieben) & etwas Kurkuma in Pulverform
 150 ml Weiß- oder Rotwein
 200 g Reis
 1 Dutzend Schnecken (optional)

Greixonera	Add the onion, peppers and celery and stir-fry, then add the setas, the (optional) snails and the herbs – except for the turmeric and parsley.	Greixonera (Mallorquinischer Tonkochtopf) Zwiebel, Paprika und Sellerie dazugeben und unter Rühren braten, dann die Setas, die (optionalen) Schnecken und die Kräuter hinzufügen - außer Kurkuma und Petersilie.	
Pour in the wine, and turn down the heat so that this simmers for about 5min. Now add 200 ml of water per person and bring to the boil. Put in the liver at this stage, so that it cooks through. Throw in the rice and the green beans and, while they boil gently, add a sprinkling of turmeric powder. Lift out the liver.	Den Wein dazugeben und die Hitze herunterdrehen, so dass er ca. 5 Minuten köchelt. Jetzt 200 ml Wasser pro Person zugeben und zum Kochen bringen. Geben Sie die Leber in diesem Augenblick ein, damit sie durchkocht. Den Reis und die grünen Bohnen dazugeben und, während sie leicht kochen, eine Prise Kurkumapulver hinzufügen. Die Leber herausheben.		93
Lastly, ladle a cupful of the broth into a small bowl. Add the parsley and garlic. Mash up the liver and add to the small bowl mixture. When you think the rice is just cooked, turn off the heat and pour in the contents of the small bowl. Let stand a few minutes, then serve piping hot!	Zum Schluss eine Tasse Brühe in eine kleine Schüssel geben. Petersilie und Knoblauch dazugeben. Die Leber zerdrücken und in die kleine Schüsselmasse geben. Wenn Sie denken, dass der Reis gerade gekocht ist, schalten Sie die Kochstelle aus und geben Sie den Inhalt der kleinen Schüssel hinein. Einige Minuten stehen lassen, dann heiß servieren!		



Vocabulary / Vokabeln

although	Obwohl, wenn auch, wiewohl	eventually	Schließlich, endlich, eines Tages
everchanging	abwechslungsreich	mound	Hügel, Anhöhe, Haufen
emerge	Entstehen, zum Vorschein kommen	gap	Lücke, Spalt, Abstand
By now	Jetzt, mittlerweile	brow	Stirn, Augenbraune
Old farmstead	Altes Gehöft, Anwesen, Landgut	Far-reaching	Weitreichend, tiefgründend, weit gehend
serious	Ernst, ernsthaft, schwerwiegend	lane	Fahrspur, Spur, Gasse, Bahn, Weg, Pfad
Boulder-strewn	Felsbrocken übersäten	stile	Trittleiter, Zaunübertritt
fence	Zaun	impressive	Beeindruckenden, eindrucksvoll
pedestrianised	Autofrei ...!? Fußgängerzone	irresistible	Unwiderstehlichen, bestechend
fit	Anpassen, montieren, gesund	craggy	Schroff, zerklüftet, felsig
Booking in advance	Buchen im Voraus, Fortschritt	sheet	Bettlaken
Try out	ausprobieren	imagine	Stell dir vor, vorstellen, ausdenken, denken
hob	Kochplatte, Kochmulde	Except of	Ausgenommen, außer
Broth	Brühe, Brei Boullion	content	Inhalt, Fassungsvermögen

We went for a walk **although** it was raining. Wir gingen spazieren, **obwohl** es regnete.

I tested the product before I **eventually** bought it. Ich testete das Produkt, bevor ich es **schließlich** kaufte.

The whole village is visible from the **mound**. Das gesamte Dorf ist vom **Hügel** aus sichtbar.

When problems **emerge**, it is better to solve them right away. Wenn Probleme **zum Vorschein kommen**, sollten sie am besten sofort gelöst werden.

She has a small **gap** between her two front teeth. Sie hat eine kleine **Lücke** zwischen ihren beiden Vorderzähnen.

There is a **gap** of 18 months between the births of my two children. Der **Abstand** zwischen den Geburten meiner zwei Kinder beträgt 18 Monate.

I have visited this town frequently and know it quite well **by now**. Ich war schon oft in dieser Stadt und kenne sie **mittlerweile** ganz gut.

The new agreement will lead to **far-reaching** changes. Die neue Vereinbarung wird zu **tiefgreifenden** Veränderungen führen.

We have to act now, the situation is **serious**. Wir müssen jetzt handeln, die Lage ist **ernst**.

The seat belt prevents **serious** injuries in accidents. Der Sicherheitsgurt verhindert **schwere** Verletzungen bei Unfällen.

The right **lane** is closed due to construction work. Die rechte **Fahrspur** ist aufgrund von Bauarbeiten gesperrt.

The boy threw his ball over the **fence**. Der Junge warf seinen Ball über den **Zaun**.

The beauty of the landscape was **impressive**. Die Schönheit der Landschaft war **beeindruckend**.

The shop assistant helped me find the right **fit**. Der Verkäufer half mir dabei, die richtige **Passform** zu finden.

The doctor said I look perfectly **fit**. Der Arzt hat gesagt, ich sähe völlig **gesund** aus.

We usually ask new clients for an **advance**. Wir bitten üblicherweise neue Kunden um eine **Vorauszahlung**.

Advances in medicine have improved our life expectancy. **Fortschritte** in der Medizin haben unsere Lebenserwartung verbessert.

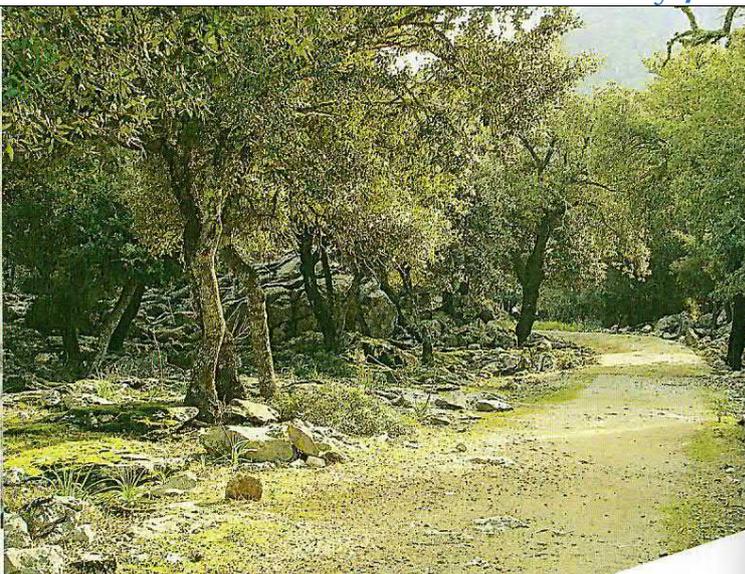
I washed all the **sheets** and blankets today. Ich habe heute alle **Bettlaken** und Decken gewaschen.

Many young people cannot **imagine** life before the Internet. Viele junge Menschen können sich das Leben vor dem Internet nicht **vorstellen**.

Everybody came to the party, **except** for my sister. Jeder ist zur Party gekommen, **außer** meiner Schwester.

He scooped some of the **broth** into a bowl. Er schöpfte etwas von der **Brühe** in eine Schüssel.

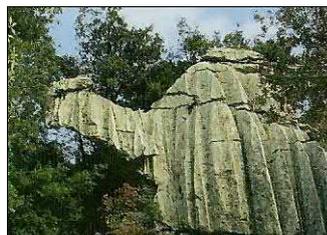
Walk 7 around lluc monastery / **Wanderung 7** Rund um das Kloster Lluc



Around lluc monastery

<p>Around lluc monastery</p> <p>WALK 7</p> <p>This is the perfect route if weather is threatening on higher levels or if you fancy a fairly easy but interesting circular walk. The route boasts beautiful mountain panoramas, some local culture (both natural and historical), and ends up with a wonderful meal inside Lluc's huge monastery.</p>	<p>Rund um das Kloster Lluc</p> <p>Wanderung 7</p> <p>Dies ist die perfekte Route, wenn das Wetter auf höher gelegenen Touren bedrohlich ist oder wenn Sie Lust auf einen relativ einfachen, aber interessanten Rundgang haben. Die Route bietet wunderschöne Bergpanoramen, einige lokale Schönheiten (sowohl natürliche als auch historische) und endet mit einem wunderbaren Essen im Inneren des riesigen Klosters von Lluc.</p>	<p>94</p>
<p>Distance: 9km/5.6mi; 3h15min</p> <p>Grade: easy, with an ascent of 220m/720ft</p> <p>Equipment: hiking boots or stout walking shoes, sunhat, water, warm clothing in winter</p> <p>Transport: to Inca, connecting L332 to Lluc monastery. Return the same way.</p> <p>Refreshments: Restaurant 'Sa Fonda' inside Lluc Monastery; café just outside in the square (at start and end of the walk)</p> <p>Points of interest: Lluc Monastery Camel Rock Ca S'Amitger information centre</p>	<p>Entfernung: 9km/5,6mi; 3h15min</p> <p>Schwierigkeitsgradlang: einfach, mit einem Anstieg von 220m/720ft</p> <p>Ausrüstung: Bergschuhe (Wanderstiefel) oder feste Wanderschuhe, Sonnenhut, Wasser, warme Kleidung im Winter</p> <p>Transport: von Inka Umstieg L332 nach Lluc Kloster. Zurück den Weg auf irgendeine Weise.</p> <p>Erfrischungen unterwegs: Restaurant „Sa Fonda“ im Kloster Lluc; Café direkt vor der Tür auf dem Platz (Der Start und das Ende der Wanderung)</p> <p>Interessante Orte: Kloster Lluc Kamelstein Ca S'Amitger Informationszentrum</p>	<p>95</p>
<p>Start the walk at the Lluc car park (0): take the route back out of the monastery. After just over 200m/yds, turn left into a wide entrance. Then turn right immediately, along a path past a stone house, and go through the gate of the football pitch. Leave the pitch via another narrow metal gate at the far left end.</p>	<p>Beginnen Sie den Spaziergang auf dem Parkplatz von Lluc (0): nehmen Sie den Weg vom Kloster nach draußen. Nach etwas mehr als 200 m/yds biegen Sie links in einen breiten Eingang ein. Biegen Sie dann sofort rechts ab, auf einem Weg vorbei an einem Steinhaus, und gehen Sie durch das Tor des Fußballplatzes. Verlassen Sie das Spielfeld über eine weitere schmale Metalltür am hinteren linken Ende.</p>	<p>95</p>

<p>Joining a wide track, go left, to cross a wooden bridge over the stream bed. On the far side you'll find your narrow path. It runs between boulders and up some ancient cobbled steps (part of the centuries-old mountain route between Lluc and Pollença). You rise up onto level ground by a <i>sitja</i> (circular earthen mound where charcoal was one burned; 15min), where a signpost on the right indicates a short foray to the famous Camel Rock 1; Es Camel). It only takes about five minutes to wind between the rocks to this natural limestone sculpture; personally, I think it look much more like a dinosaur.</p>	<p>Anschließend auf einem breiten Weg geht es nach links, um eine Holzbrücke über das Bachbett zu überqueren. Auf der anderen Seite finden Sie Ihren schmalen Weg. Sie verläuft zwischen Felsbrocken und einigen alten gepflasterten Stufen (Teil der jahrhundertealten Bergstraße zwischen Lluc und Pollença). Sie steigen an einer <i>Sitja</i> (runder Erdhügel, auf dem Holzkohle verbrannt wurde; 15 Minuten) auf eben Boden auf, wo ein Wegweiser rechts auf einen kurzen Ausflug zum berühmten Kamel Felsen (1); Es Camel) hinweist. Es dauert nur etwa fünf Minuten, um sich zwischen den Felsen zu dieser natürlichen Kalksteinskulptur zu schlängeln; persönlich denke ich, dass sie viel mehr wie ein Dinosaurier aussieht.</p>
<p>Back at the <i>sitja</i>, continue gently uphill to a junction (20min), where you veer slightly left to continue ahead along the wide, open track. Just over the rise, a viewpoint with stone seats invites you to take a break and admire the splendid view towards the huge massif opposite – Puig Poig (Red Mountain); 1003m), with Puig Femenias (920m) to its right.</p>	<p>Zurück an der <i>Sitja</i> geht es dann wieder langsam bergauf bis zu einer Weggabelung (20min), wo Sie leicht nach links abbiegen, um auf dem breiten, offenen Weg weiter voranzukommen. Gleich über dem Anstieg lädt ein Aussichtspunkt mit Steinsitzen zu einer Pause ein und bietet einen herrlichen Blick auf das gegenüberliegende riesige Massiv - Puig Poig (Roter Berg); 1003m), rechts der Puig Femenias (920m).</p>

	<p>Es Camell (Camel Rock) Camel Rock, about 20min from Lluc, is a typical karst rock formation, caused by the action of rainwater, carbon dioxide and other elemental forces such as low temperatures, which dissolve the calcareous rock. The soft rock striates, and some of the edges are knife-sharp! These particular rocks have taken on shape of a huge animal. Below right: the 'enchanted wood' is an ideal place to look for wild orchids.</p> 	<p>Es Camell (Kamelfelsen) Camel Rock, etwa 20 Minuten von Lluc entfernt, ist eine typische Karstfelsenformation, die durch die Einwirkung von Regenwasser, Kohlendioxid und anderen Elementarkräften wie niedrigen Temperaturen verursacht wird, die das kalkhaltige Gestein auflösen. Das weiche Gestein ist gerippt, und einige der Kanten sind messerscharf! Diese besonderen Felsen haben die Form eines riesigen Tieres angenommen. Unten rechts: Der 'verzauberte Wald' ist ein idealer Ort, um nach wilden Orchideen zu suchen.</p>	96
---	---	--	----

<p>The track now descent a couple of bends and soon becomes a very pleasant walk through an 'enchanted wood', passing many weird and wonderful rock formation. Later it winds up to a campsite called Es Pixarell 2; 40min), with running water and toilet facilities. From here you enjoy an excellent open vista towards Puig Major, Mallorca's highest peak. Walk up the rough tarmac lane for a few minutes to the Ma10, and turn left (caution: oncoming traffic), to find the next</p>	<p>Der Weg führt nun ein paar Kurven hinunter und wird bald zu einem sehr angenehmen Spaziergang durch einen "verzauberten Wald", vorbei an vielen seltsamen und wunderbaren Felsformationen. Später geht es weiter zu einem Campingplatz namens Es Pixarell (2) (40 Minuten), mit fließendem Wasser und Toilettenanlagen. Von hier aus genießt man einen hervorragenden offenen Blick auf den Puig Major, den höchsten Gipfel Mallorcas. Gehen Sie einige Minuten auf der rauen Asphaltstraße zur Ma10 und biegen Sie links ab (Achtung: Gegenverkehr), um den nächsten Picknickplatz auf der anderen</p>
---	--

picnic area on the other side of the road a few minutes further along.

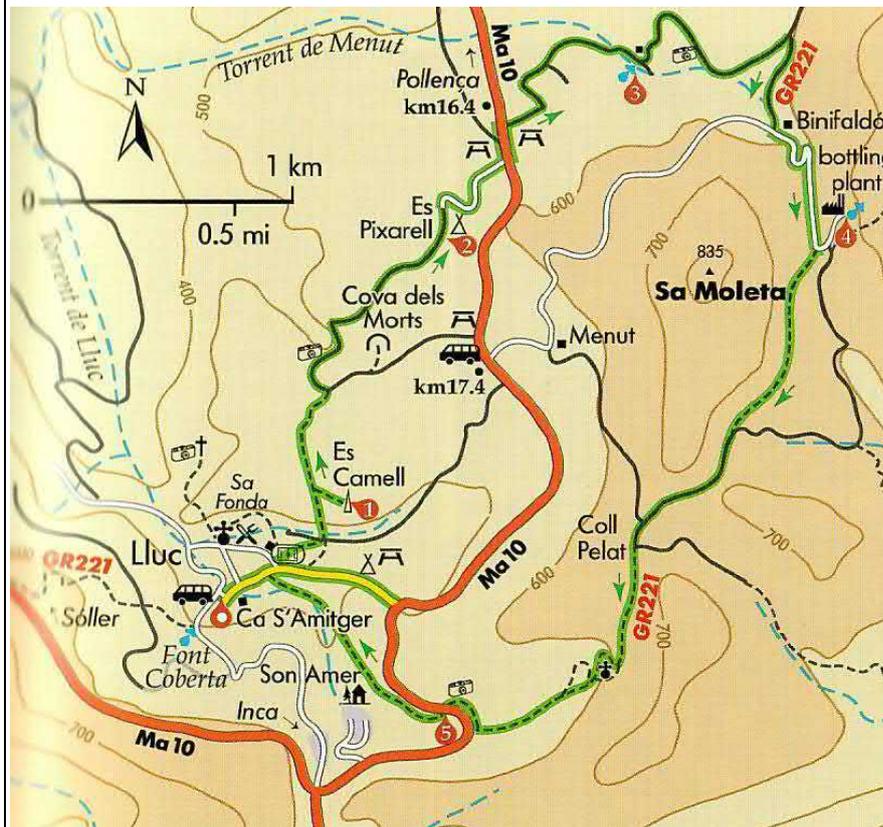
Straßenseite ein paar Minuten weiter zu finden.

Map Walk 7

Trail stops S. 97

0 an Lluc car park –

5 at back to Lluc ... Sa Fonda



From the picnic area, go down some stone steps to the right of the WCs and turn left at the bottom, to walk through the trees between more picnic tables and barbecue areas. At the far end, veer slightly to the right: a couple of minutes up the slope will put you on the wide forestry track towards Pollença (it's just beyond the rustic **wooden gate** that exits onto the Ma 10). Turn right uphill, over the rise, to follow this pleasant woodland walk. The track bends down to the left before heading right again (ignore a wide but faint track off to the right near some poplars). You will come to a small spring and water channel on a bend (**3**; **1h10min**); turn left here, passing a restored **stone hut**. The trail now becomes rockier and climbs up through the trees for another 10 minutes or so, before opening out in more scrubland – with a splendid view towards the huge Tomir mountain rising up directly ahead of you. The route then rises much more gently,

Vom Picknickplatz aus gehen Sie einige Steintreppen rechts neben den WCs hinunter und biegen unten links ab, um zwischen weiteren Picknicktischen und Grillplätzen durch die Bäume zu gehen. Am anderen Ende biegen Sie leicht nach rechts ab: Ein paar Minuten den Hang hinauf führt Sie der breite Forstweg nach Pollença (er befindet sich direkt hinter dem rustikalen **Holztor**, das in die Ma 10 führt). Biegen Sie rechts ab, bergauf, über die Anhöhe, um diesem angenehmen Waldspaziergang zu folgen. Der Weg biegt nach links ab, bevor er wieder nach rechts führt (ignorieren Sie einen breiten, aber leichten Weg nach rechts in der Nähe einiger Pappeln). In einer Kurve kommen Sie zu einer kleinen Quelle und einem Wasserkanal ((**3**); **1h10min**); hier biegen Sie links ab und passieren eine restaurierte **Steinhütte**. Der Weg wird nun felsiger und steigt für weitere 10 Minuten etwa durch die Bäume hinauf, bevor er sich in mehr Buschland öffnet - mit einem herrlichen Blick auf den riesigen Tomir-Berg, der direkt vor Ihnen steht. Die Route steigt dann viel sanfter an, auf einen breiten, ebenen

to a wide level track (1h30min), another part of the original Lluc/Pollença route and now part of the GR211 .	Weg (1h30min), ein weiterer Teil der ursprünglichen Lluc/Pollença-Route und heute Teil des GR211 .	
---	--	--



Left: the, 'Sant Pere' oak near Binifalodó is reputed to be 500 years old. Below: the 14h-century pilgrims' rooms at Lluc Monastery, with accommodation for travellers above and stables and troughs below	Links: Die Eiche "Sant Pere" bei Binifalodó soll 500 Jahre alt sein. Unten: die Pilgerzimmer des Klosters Lluc aus dem 14. Jahrhundert, mit Unterkunft für Reisende oben und Ställen und Tröge unten.	98
--	---	----

Turn right, and after a few minutes to the big house of Binifaldó , a natural environment education centre. A GR signpost pointing right indicates a shorter – mostly tarmac - route back to Lluc, so go left, and rise up to the gate of the Binifaldó water-bottling plant (4; 1h50min), on your left.	Biegen Sie rechts ab und nach wenigen Minuten zum großen Haus von Binifaldó , einem Naturbildungszentrum. Ein GR-Schild , das nach rechts zeigt, kennzeichnet eine kürzere - meist asphaltierte - Route zurück nach Lluc, also gehen Sie nach links und steigen Sie bis zum Tor der Wasserabfüllanlage Binifaldó ((4); 1h50min) auf der linken Seite auf.	99
---	--	----



Go straight ahead; a stile takes you over a low wall by another gate. Take the GR path to the right (for 'Lluc'); this twists away over the hills, dipping and rising through the woods. When you meet a wide track (2h10min, turn right, rise steeply over a hill, and walk back into the woods.	Fahren Sie geradeaus; ein Holzsteg führt Sie über eine niedrige Mauer an einem anderen Tor vorbei. Nehmen Sie den GR-Pfad nach rechts (für'Lluc'); dieser windet sich über die Hügel, taucht ab und führt durch die Wälder. Wenn Sie auf einen breiten Weg treffen (2h10min, biegen Sie rechts ab, steigen Sie steil über einen Hügel und gehen Sie zurück in den Wald.	
---	---	--

Go left at a signposted junction, cross some sitjas, and then veer right over a low stone wall. Follow the GR waymarks downhill, back towards the Lluc valley, with excellent vies of the double-peaked Massanella mountain.	An einer ausgeschilderten Kreuzung links abbiegen, einige Sitjas überqueren und dann rechts über eine niedrige Steinmauer abbiegen. Folgen Sie den GR Schildern bergab, zurück ins Lluc-Tal, mit herrlichen Ausblicken auf den zweispitzigen Berg Massanella.	
--	---	--

Ca S'Amitger (Serra de Tramuntana Information Centre)
Plaça dels Pelegrins s/n, 07315, Lluc
971 517070/517083; e-mail: amitger@dgmambie.caib.es. Daily ex 25/12 and 1/1, from 09.00-16.00. Entry free. This information centre is housed in a building that dates from the 16th century; the interior was restored in 1992. It was once the house of (ca'n) an amitger – a person who acted as mediator between a landowner and his beneficiaries.

Ca S'Amitger (Informationszentrum Serra de Tramuntana)
Plaça dels Pelegrins s/n, 07315, Lluc
☎ 971 517070/517083; E-Mail: amitger@dgmambie.caib.es. Täglich außer 25/12 und 1/1, von 09.00-16.00 Uhr. Der Eintritt ist frei. Das Informationszentrum befindet sich in einem Gebäude aus dem 16. Jahrhundert; das Innere wurde 1992 restauriert. Es war einst das Haus eines (ca'n) Amiteurs - einer Person, die als Vermittler zwischen einem Grundbesitzer und seinen Begünstigten fungierte. Im Inneren befindet sich eine Fülle von Informationen über Naturwissenschaften, Flora und Fauna, mit audiovisuellen Hilfsmitteln.

<p>Inside is a wealth of information about natural science, flora and fauna, with audio-visual aids. A special section is dedicated to the black vulture (volor negre) and other birds of prey. It is a fascinating place.</p>  <p>Right: coming up to the old Lluc/Pollenca route near Binifaldó</p>	<p>Ein spezieller Abschnitt ist dem Mönchsgeier (volor negre) und anderen Greifvögeln gewidmet. Es ist ein faszinierender Ort.</p> <p>Rechts: Aufstieg zur alten Route Lluc/Pollenca bei Binifaldó</p>	
<p>On meeting the main Ma10 road (5); 2h55min), follow GR signs to pass the Son Amer refuge and continue back to Lluc (3h15min) ... and Sa Fonda!</p>	<p>Wenn Sie auf die Hauptstraße Ma10 treffen ((5); 2h55min), folgen Sie den GR-Schildern, um die Son Amer Schutzhütte zu passieren und fahren Sie zurück nach Lluc (3h15min) ... und Sa Fonda!</p>	

Sa Fonda/ Die Sa Fonda

<p>Lluc is a very popular place with visitors and hikers alike, and Sa Fonda offers just right lively, warm and welcoming atmosphere – especially in winter when there’s a fire. It’s cosy in spite of its size, and the elegant marble columns and arches, and the wooden beams give it real character. How pleasant to stay here overnight, enjoying a spending dinner with plenty of wine, and knowing that you only to climb a few steps to go ‘home’.</p>	<p>Lluc ist bei Besuchern und Wanderern sehr beliebt, und Sa Fonda bietet eine sehr lebendige, warme und einladende Atmosphäre - vor allem im Winter bei einem Kaminfeuer. Trotz seiner Größe ist es gemütlich, und die eleganten Marmorsäulen und -bögen sowie die Holzbalken verleihen ihm einen echten Hauch von Charakter. Wie angenehm ist es, hier zu übernachten, ein Abendessen mit viel Wein zu genießen und zu wissen, dass man nur ein paar Schritte hinaufsteigt, um nach „Hause“ zu gehen.</p>	100
--	---	-----



<p>SA FONDA Santuari de Lluc ☎ /fax 971 517022 from 09.00-23.00 daily ex Sun evenings and Mon €€</p> <p>specialities include mountain-reared roast kid, roast suckling pig and paella</p> <p>plenty of starters to choose from: salads, prawns in garlic, squid, chicken croquettes, frits, snails and more</p> <p>soups, egg dishes and fish</p> <p>apart from the specialities, other meat choices could be grilled lamb chops, sirloin steak, pork fillets wrapped in cabbage leaves and plenty of desserts ...</p>	<p>SA FONDA Santuari de Lluc ☎ /Fax 971 517022 Von 09.00-23.00 Uhr täglich ab Sonnenabend und Mo €€€.</p> <p>Zu den Spezialitäten gehören Bergbauernbraten (Zicklein), Spanferkelbraten und Paella.</p> <p>Zu den Spezialitäten gehören Bergbauernbraten (Ziege), Spanferkelbraten und Paella.</p> <p>Suppen, Eierspeisen und Fisch</p> <p>Neben den Spezialitäten, andere Fleischalternativen, mögen auch gegrillte Lammkoteletts, Lendensteaks sein, wie auch Schweinefilets in Kohlblätter gewickelt.</p> <p>Und viele Desserts....</p>	
---	--	--

Santuari de Lluc (Lluc monastery)

101



07315 Lluc ☎ 971 871525/
fax 971 517096, e-mail:
info@lluc.net
The monastery, steeped in
legend an history, was
founded in the 8th century
according to legend – the 13th
century according to history
book – when a small chapel
was built. The present
building date from the 17th
and 18th centuries. The
church, built between 1622
and 1684, was considerably
altered at the beginning of
the 1900s.

07315 Lluc 971 871525/fax
971 517096, E-Mail:
info@lluc.net
Das sagenumwobene
Kloster wurde im 8.
Jahrhundert nach der
Legende gegründet –
nach dem Geschichtsbuch
jedoch im 13.Jahrhundert –
als eine kleine Kapelle
bebaut wurde.
Das heutige Gebäude
stammt aus dem 17. und
18. Jahrhundert. Die
zwischen 1622 und 1684
erbaute Kirche wurde
Anfang der 1900er Jahre
erheblich umgebaut.

Lluc is an important Roman Catholic
sanctuary; visitor come here from all over the
island, and pilgrimages are often made on
foot up to Lluc. The museum contains coin
collection, typical costumes, and items of
archaeological interest found in the cave of
Cometa dels Morts northeast of Es Camell.
Staying overnight at the monastery is both
comfortable and exciting, if you don't mind
being awakened by the clanging bells in the
courtyard at early hours!

Lluc ist ein wichtiges römisch-katholisches Heiligtum;
Besucher kommen aus der ganzen Insel hierher, und
Pilgerfahrten werden oft zu Fuß nach Lluc
unternommen. Das Museum beherbergt
Münzsammlungen, typische Kostüme und
archäologische Fundstücke aus der Höhle der Cometa
dels Morts nordöstlich von Es Camell.

Die Übernachtung im Kloster ist komfortabel und
spannend zugleich, wenn es Ihnen nichts ausmacht,
von den klirrenden Glocken im Innenhof zu frühen
Zeiten geweckt zu werden!

restaurants

eat

Prawns in garlic (*gambas al ajollo*); not illustrated / **Garnele in Knoblauch**; nicht veranschaulicht

This starter is simplicity itself. For four people
you will need 1 kg peeled prawns, 4 crushed
garlic cloves and some chopped chives. Heat
some olive oil in a frying pan, add the prawn
stir-fry for a couple of minutes. Then add the
garlic and finely chopped chives, and stir-
fry for a further 2min. Serve piping hot in
individual clay dishes.

Dieser Starter ist einfach. Für vier Personen
benötigen Sie 1 kg geschälte Garnelen, 4
zerdrückte Knoblauchzehen und etwas
gehackten Schnittlauch. Etwas Olivenöl in einer
Pfanne zubereiten, die Garnelen unter Rühren
für ein paar Minuten zugeben, dann den
Knoblauch und den fein gehackten Schnittlauch
dazugeben und weitere 2 Minuten unter Rühren
braten. Heiß in einzelnen Tonschalen servieren.

102

Cabbage parcels with pork fillet (*llom amb col*) / **Kohlwickel mit Schweinefilet**

Some years ago you could find tords
amb col (thrushes baked in cabbage

Vor einigen Jahren gab es noch *tords amb col*
(Drosseln in Kohlblättern gebacken) auf der
Speisekarte, aber da das Treiben mit Drosselnetzen

<p>leaves) on the menu, but since thrush-netting was brought under strict control after into the EU, it is hard to find and doesn't appeal to most people anyway. Today pork is used for this popular dish.</p>	<p>nach der Aufnahme in die EU unter strenge Kontrolle gebracht wurde, ist es schwer zu finden und gefällt den meisten Menschen sowieso nicht. Heute wird Schweinefleisch für dieses beliebte Gericht verwendet.</p>	
---	--	--



<p>Boil the cabbage leaves until slightly cooked drain. Gently fry the pork fillets in a little olive oil with some salt and pepper, lift out, and wrap carefully in the semi-cooked cabbage leaves, making little 'pccels' (secure with the thick cotton, skewers or toothpicks). Place in a roasting tin.</p>	<p>Die Kohlblätter köcheln lassen, bis sie leicht gekocht sind. Die Schweinefilets in etwas Olivenöl mit etwas Salz und Pfeffer anbraten, herausheben und vorsichtig in die halbgekochten Kohlblätter wickeln, so dass kleine "Pakete" entstehen (mit dicker Baumwolle, Spieße oder Zahnstochern sichern). In eine Bratform geben.</p>	
---	--	--

<p>Sauté the onions in the some oil, until they become 'watery', and pour over the cabbage parcels. Now bake gently in the oven until the cabbage is soft. (As an option, you could add tomato sauce and prunes, as at Lluc.)</p>	<p>Braten Sie die Zwiebeln in etwas Öl an, bis sie "wässrig" werden, und gießen Sie sie über die Kohlwickel (päckchen). Jetzt im Ofen backen, bis der Kohl weich ist. (Optional können Sie Tomatensauce und Zwetschgen hinzufügen, wie bei Lluc.)</p> <p><u>Zutaten (für 4 Personen)</u> 1 Schweinefilet pro Person Viele große Kohlblätter 3-4 große Zwiebeln, fein gehackt, Olivenöl Salz und Pfeffer, eine Handvoll Pflaumen (optional)</p>	
---	--	--

Ingredients (for 4 people)
 1 pork fillet per person
 plenty of large cabbage leaves
 3-4 large onions, finely chopped
 olive oil
 salt & pepper
 handful of prunes (optional)

Seafood paella / Meeresspezialitäten

<p>'Paella' is named fort the cooking vessel, the paellera. For this recipe, use a paellera for 4 people. Cover the base with olive oil, put over the heat and stir-fry the onion, chopped red pepper parsley for 2min. Still stir-frying add the squid, small prawns, mussels and cockles, then the cubes of fish and garlic, stir-fry for another 2-3min.</p>	<p>Paella' wird nach dem Kochgefäß, der Paellera, benannt. Für dieses Rezept verwenden Sie eine Paellera für 4 Personen. Die Basis mit Olivenöl bedecken, über die Hitze stellen und die Zwiebel, die gehackte rote Paprika-Petersilie 2 Minuten braten. Die Tintenfische, kleine Garnelen, Muscheln und Herzmuscheln unter ständigem Rühren hinzufügen, dann die Fisch- und Knoblauchwürfel, weitere 2-3 Minuten unter Rühren braten.</p>	103
---	--	-----



Ingredients (for 4 people)
 1 onion, finely chopped
 2 cloves garlic, crushed
 1 tbsp chopped parsley
 1 small red pepper, finely chopped
 1 large red pepper, roasted, skinned and cut into strips
 1 artichoke, cut into 8 pieces
 handful of fresh green beans
 1 squid, chopped in rings
 4 giant prawns
 4 large crayfish (cigalas)
 handful small prawns for flavour
 12 mussels in their shells
 several cockles
 200 g cod or monkfish, cubed
 olive oil
 2 cups rice
 1 l fish or vegetable stock
 salt & pepper
 1 tsp tumeric powder (or saffron)

Zutaten (für 4 Personen)
 1 Zwiebel, fein gehackt
 2 Knoblauchzehen, zerdrückt
 1 Esslöffel gehackte Petersilie
 1 kleine rote Paprika, fein gehackt
 1 große rote Paprika, geröstet, enthäutet und in Streifen geschnitten
 1 Artischocke, in 8 Stücke geschnitten
 Handvoll frische grüne Bohnen
 1 Tintenfisch, in Ringe geschnitten
 4 Riesengarnele
 4 große Krebse (Cigalas) Handvoll kleiner Garnelen für den Geschmack
 12 Muscheln in ihren Schalen mehrere Herzmuscheln
 200 g Kabeljau oder Seeteufel, in Würfel geschnitten, Olivenöl
 2 Tassen Reis
 1 l Fisch- oder Gemüsebrühe
 Salz & Pfeffer
 1 TL Kurkuma-Kraft (oder Safran)

Add the giant prawn, crayfish and artichokes; pour over the stock and simmer for 10min. Then remove and set aside the large prawns and crayfish.	Riesengarnele, Krebse und Artischocken dazugeben, mit dem Fond übergießen und 10 Minuten köcheln lassen. Dann die großen Garnelen und Krebse herausnehmen und beiseite legen.	103
Add the rice, green beans and turmeric and bring to the boil. As the rice begins to swell, gradually turn down the heat, to simmer gently (move the rice around with a wooden spatula, so it doesn't stick). The rice should soak up all the liquid, you may have to add a little water to finish cooking the rice, but it should be almost dry you turn off the heat.	Reis, grüne Bohnen und Kurkuma dazugeben und zum Kochen bringen. Wenn der Reis zu quellen beginnt, drehen Sie die Hitze allmählich herunter, um sanft zu kochen (bewegen Sie den Reis mit einem Holzspachtel, damit er nicht klebt). Der Reis sollte die ganze Flüssigkeit aufnehmen, Sie müssen eventuell etwas Wasser hinzufügen, um den Reis fertig zu kochen, aber er sollte fast trocken sein, wenn Sie die Heizung ausschalten.	
When the rice is 'al dente', turn off the heat, decorate with the prawn, crayfish and strips of red pepper (as above). Cover with a cloth and let stand a good 5min before serving.	Wenn der Reis "al dente" (bissfest, bis ins kleinste Teil) ist, die Hitze abstellen, mit der Garnele, den Flusskrebse und den Streifen roter Paprika dekorieren (wie oben). Mit einem Tuch abdecken und vor dem Servieren gut 5 Minuten stehen lassen.	



Vocabulary / Vokabeln

Football pitch	Fußballplatz	95
immedently	Sofort, direkt, schnell, augenblicklich	95

Her condition requires **immediate** care. Ihr Zustand erfordert **sofortige** Behandlung.

narrow	Eng, schmal, Engstelle	95
--------	------------------------	----

The bed was a bit **narrow**, but very comfortable. Das Bett war ein bisschen **schmal**, aber sehr komfortabel.

It is hard to steer a ship through the **narrow**. Es ist schwierig, ein Schiff durch die **Engstelle** zu steuern.

Take a break	Eine Pause machen	95
admire	Bestaunen, bewundern	95

I greatly **admire** this painter. Ich **bewundere** diesen Maler sehr.

Splendid view	Herrliche Aussicht, prachtvoll-, großartige -	95
---------------	---	----

There is a **splendid view** from the balcony. Vom Balkon gibt es eine **herrliche Aussicht**.

Oncoming traffic	Gegenverkehr, entgegenkommend	96
caution	Vorsicht, Achtung	96

Great **caution** is necessary for this delicate work. Bei dieser heiklen Arbeit ist große **Vorsicht** geboten.

Bottling plant	Abfüllanlage, Flaschenabfüllanlage	99
plant	Pflanze, Werk, Betrieb, Anlage	99
chives	Schnittlauch	102

We have parsley and **chives** in our garden. Wir haben Petersilie und **Schnittlauch** in unserem Garten.

stile	Zaunübertritt, Trittleiter	99
-------	----------------------------	----

In spite of	Trotz, ungeachtet	100
-------------	-------------------	-----

The books keep selling **in spite of** negative criticism. Die Bücher verkaufen sich **ungeachtet** negativer Kritik.

alike	Gleich, ohne Unterschied	100
-------	--------------------------	-----

The twins look totally **alike** to me. Die Zwillinge sehen für mich total **gleich** aus.

cosy	Gemütlich, intim, wohnlich	100
------	----------------------------	-----

Kid (Sa Fonda)	Zicklein, Kind, scherzen	100
----------------	--------------------------	-----

Apart from (Sa Fonda)	neben	100
-----------------------	-------	-----

Apart from comfortable rooms, the hotel offers two restaurants and a pool area. **Neben** gemütlichen Zimmern bietet das Hotel zwei Restaurants und einen Badebereich.

Could be	Mag sein!	
----------	-----------	--

Perhaps I was wrong. **Could be!** Vielleicht hatte ich Unrecht. **Mag sein!**

According to	Nach, gemäß, entsprechend, laut	101
--------------	---------------------------------	-----

According to governing law, the action was not illegal. **Gemäß** anwendbarem Recht war die Handlung nicht illegal.

Steeped in legend	sagenumwoben	101
-------------------	--------------	-----

coniderable	Erheblich, bedeutend	101
-------------	----------------------	-----

Lobby groups have **considerable** influence on political decisions. Lobbygruppen haben **erheblichen** Einfluss auf politische Entscheidungen.

vessel	Gefäß, Behältnis, Schiff	103
--------	--------------------------	-----

The girl filled the **vessel** with water. Das Mädchen füllte den **Behälter** mit Wasser.

gradually	Allmählich, stufenweise, langsam	103
-----------	----------------------------------	-----

I am noticing a **gradual** improvement in my French pronunciation. Ich bemerke eine **allmähliche** Verbesserung meiner französischen Aussprache.

stick	Kleben, haften, klemmen	103
-------	-------------------------	-----

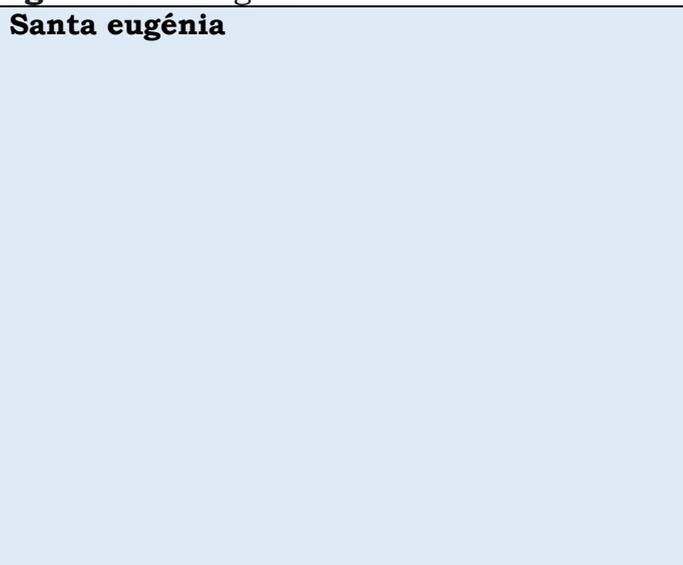
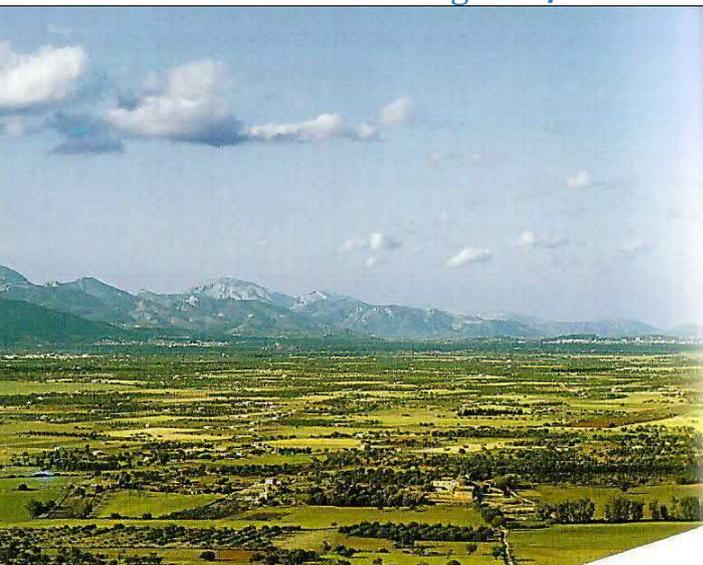
Yesterday I **stuck** three new posters to my walls. Gestern habe ich drei neue Poster an meine Wände **geklebt**.

Have to	müssen	103
---------	--------	-----

We **have to** turn right at the corner. Wir **müssen** an der Ecke rechts abbiegen.

Al dente (italienisch)	(Nudeln, Reis) nicht ganz weich gekocht	103
------------------------	---	-----

Walk 8 santa eugènia / **Wanderung 8** Santa Eugenie



<p>Santa eugènia</p>		<p>Santa Eugenie</p>
<p>WALK 8</p> <p>This delightful country walk is beautiful at any time of year. Puig d'en Marron is draped in a thick blanket of evergreen pine forests, and the hills are riddled with caves containing silent memories of a Morrish past. Two pleasant places to eat at Sant Eugènia should round off your day nicely.</p>		<p>104</p> <p><i>Wanderung 8</i></p> <p>Dieser herrliche Landspaziergang ist zu jeder Jahreszeit wunderschön. Puig d'en Marron ist in eine dicke Matte aus immergrünen Kiefernwäldern gehüllt, und die Hügel sind mit Höhlen übersät, die stille Erinnerungen an eine maurische Vergangenheit enthalten. Zwei gemütliche Restaurants in Sant Eugènia sollten Ihren Tag schön abrunden.</p>
<p>Distance: 7,5km/4,7mi; 3h</p> <p>Grade: easy, with gentle ascents of under 180m/600ft</p> <p>Equipment: stout walking shoes, sunhat, water, insect repellent, warm clothing in winter</p> <p>Transport: (Palma/Inca line) to Santa Maria; connects with L311 to Santa Eugènia. Return the same way.</p> <p>Refreshments: Vinya Taujana wine cellar and Bar/ restaurante Ca Na Cantona, both in Santa Eugènia</p> <p>Point of interest: caves at Ses Coves</p>	<p>Entfernung: 7,5km/4,7mi; 3h</p> <p>Schwierigkeitsgradlang: einfach, mit sanftem Anstieg auf 180m/600ft</p> <p>Ausrüstung: Feste Wanderschuhe, Sonnenhut, Wasser, Insektenschutzmittel, warme Kleidung im Winter</p> <p>Transport: (Palma/Inca Strecke) nach Santa Maria; Anschluss v L311 nach Santa Eugènia. Zurück den gleichen Weg.. Zurück den Weg auf irgendeine Weise.</p> <p>Erfrischungen unterwegs: Vinya Taujana Weinkeller und Bar/ Restaurant Ca No Cantona, beides in Santa Eugènia.</p> <p>Interessante Orte: Höhlen/Grotten bei Ses Coves</p>	<p>105</p>
<p>Start the walk from the bus stop in Santa Eugènia : walk back towards 'Santa Maria' along the Ma 3040; you will pass Ca Na Cantona - your lunch stop at the end of walk – and leave the village. Just as you leave the last houses, come to Vinya Taujana (literally translated as 'Santa Eugènia wine) on the right-hand side of the road, where you can</p>	<p>Start des Spaziergangs von der Bushaltestelle in Santa Eugènia (0): Zurück in Richtung Santa Maria entlang der Ma 3040; Sie passieren Ca Na Cantona - Ihre Mittagspause am Ende des Spaziergangs - und verlassen das Dorf. Wie Sie die letzten Häuser verlassen, kommen Sie zu Vinya Taujana (wörtlich übersetzt: Santa Eugènia Wein) auf der rechten Straßenseite, wo Sie auf einen</p>	<p>105</p>

<p>drop in for a coffee, or some interesting wine-tasting along with a bit of <i>pa amb oli</i> – a good start to the walk!</p>	<p>Kaffee oder eine interessante Weinprobe mit ein wenig Pa amb oli vorbeikommen können - ein guter Anfang für den Spaziergang!</p>	
<p>Continue along the road as far as then turn off to 'Ses Coves' (1; 20min), and follow this narrow country lane up towards the hills, veering round left at the top to come into the picturesque hamlet of Ses Coves (30min), privileged with far-reaching view across the plain. Keep straight ahead now, following the lane as it dips down behind the houses, passing a cave on the left with an ancient wine-press inside; a wooden door just to the right of the old press, jammed shut and overgrown, hides the entrance to a large cool cave where vats were once stored, now home to some white owls.</p>	<p>Folgen Sie der Straße bis zur Abzweigung nach "Ses Coves" (1). (20 Minuten), und folgen Sie dieser schmalen Landstraße in Richtung der Hügel, biegen Sie oben ab, um zum malerischen Weiler Ses Coves (30 Minuten) zu gelangen, von dem aus Sie einen weitreichenden, vorzüglichen Blick über die Ebene haben. Folgen Sie nun der Straße, während sie hinter den Häusern nach unten abfällt, vorbei an einer Höhle auf der linken Seite mit einer alten Weinpresse im Inneren; eine Holztür rechts neben der alten Presse, verschlossen und zugewachsen, verbirgt den Eingang zu einer großen kühlen Höhle, in der einst Bottiche gelagert wurden, die heute als Heimat für ein paar Eulen dienen.</p>	
<p>The lane twists to the right, widen by an old well, and narrows again. On coming to a T-junction (2; 40min), go left through a little valley, dotted with cottages amidst orange groves and flowering fields. You will reach the gated entrance to Puig d'en Marron on the right (3; 45min). This is usually locked, but there is an access gap to the left of the gate, and so your gentle climb to the top now begins.</p>	<p>Die Route wendet sich nach rechts, wird um einen alten Brunnen erweitert und verengt sich wieder. An einer T-Kreuzung (2) angekommen; 40 Minuten) gehen Sie nach links durch ein kleines Tal, das mit Hütten inmitten von Orangenbäumen und blühenden Feldern übersät ist. Sie erreichen den Eingang zum Puig d'en Marron auf der rechten Seite (3); 45 Minuten). Diese ist normalerweise verschlossen, aber es gibt eine Zugangslücke links vom Tor, und so beginnt nun Ihr sanfter Aufstieg nach oben.</p>	106



<p>In spring the beautiful song of the nightingale can be heard echoing in the pine-scented silence; you may spot a variety of other birds and see little rabbits scurrying away into the bushes as your footsteps disturb their peace. Looking to the right after the first bend in the track, you can see other caves on the soft sandstone hillside across the valley.</p>	<p>Im Frühjahr erklingt das schöne Lied der Nachtigall in der nach Kiefernduft duftenden Stille; Sie können eine Vielzahl anderer Vögel beobachten und kleine Kaninchen sehen, die in die Büsche huschen, während Ihre Schritte ihren Frieden stören. Wenn man nach der ersten Kurve der Strecke nach rechts schaut, kann man auf dem sanften Sandsteinhang quer durch das Tal andere Höhlen sehen.</p>	106
<p>Cave with wine press at Ses Coves and lane on Puig d'en Marron.</p>	<p>Höhle mit Weinpresse in Ses Coves und Gasse auf Puig d'en Marron.</p>	



Fields near Santa Eugènia

Felder bei Santa Eugènia



Map Walk 8

Trail stops S. 107

0 an bus Santa Eugènia –
6 at Puig Santa Eugènia

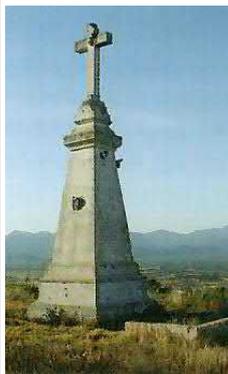


<p>Eventually the route divides (4; 1h05min); into two earthen tracks. The route ahead goes through the woods between some weekend dwellings and descends the hill on the south side without much of interest, so take the right-hand turn to continue on the main track. Keep right at each fork for along about another 15 minutes. Now on level ground, continue along the main track until it veers left in front of a tall wire fence, passes a small house with a huge gate and then veers right, emerging in open fields as a grassy path.</p>	<p>Schließlich teilt sich die Route ((4); 1h05min); in zwei Erdbahnen. Die vor uns liegende Route führt durch den Wald zwischen einigen Wochenendhäusern und führt den Hügel auf der Südseite ohne großes Interesse hinunter, so dass Sie die Rechtskurve nehmen, um auf dem Hauptweg fortzufahren. Halten Sie sich an jeder Gabelung noch etwa 15 Minuten lang rechts. Auf ebenem Boden geht es weiter auf dem Hauptweg, bis er vor einem hohen Drahtzaun nach links abbiegt, an einem kleinen Haus mit einem riesigen Tor vorbeiführt und dann nach rechts abbiegt und auf offenen Feldern als grasbewachsener Weg auftaucht.</p>	<p>107</p>
<p>Keep along the path, passing an elevated triangulation point (320m; 1h25min) somewhat obscured by a clump of trees on the left. Further along the path, walk past a very tall metallic firewatch tower 5, and come down to wide clearing with a stone wall on the right, from where there are some good views down over Palma Gay and the airport runways.</p>	<p>Folgen Sie dem Weg und passieren Sie einen erhöhten Dreieckspunkt (320m; 1h25min), der von einem Baumhaufen auf der linken Seite etwas verdeckt wird. Weiter auf dem Weg kommen Sie an einem sehr hohen metallischen Feuerwachturm (5) vorbei und kommen auf eine breite Lichtung mit einer Steinmauer auf der rechten Seite, von der aus Sie einen guten Blick auf die Palma Bay und die Start- und Landebahnen des Flughafens haben.</p>	<p>107 108</p>
<p>To return, retrace your steps back down the mountain, as far as gated entrance to the <i>puig</i>. Back in the valley (2h10min), turn sharp right</p>	<p>Um zurückzukehren, gehen Sie Ihre Schritte zurück den Berg hinunter, bis zum Eingang zum Puig. Zurück im Tal (2h10min), scharf</p>	

<p>(the opposite direction from which you came), to carry on along the lane. Continue uphill now and, after about 150m/yds, turn left downhill at a fork, passing the gated, arched entrance to an old well. Just after this, pass the access drive to a house and then turn left alongside the outer wall of the property down path through the orchard. A red point spot marks the beginning of your narrow path up the hillside. In only about five minutes you rise up to a rocky pass (before climbing up through the pass, be sure to take a look back at the view to the south).</p>	<p>rechts abbiegen (die entgegengesetzte Richtung, aus der Sie kamen), um Weg fortzusetzen. Gehen Sie jetzt weiter bergauf und biegen Sie nach ca. 150 m an einer Gabelung ab, um den eingezäunten, gewölbten Eingang zu einem alten Brunnen zu passieren. Kurz darauf passieren Sie die Zufahrtsstraße zu einem Haus und biegen dann links an der Außenmauer des Grundstücks entlang den Weg durch den Obstgarten ab. Ein roter Punkt markiert den Beginn Ihres schmalen Weges den Hang hinauf. In nur etwa fünf Minuten steigen Sie zu einem felsigen Pass auf (bevor Sie den Pass hinaufklettern, werfen Sie einen Blick zurück auf den Blick nach Süden).</p>
--	--



I call this the 'Shangri-La Pass', because the path comes up from this lovely little valley, but once through, all stillness is left behind, as winds whipping across the plain catch at your clothing. Now climb the low stone wall to the left, to make your way up to the cross monument atop **Puig de Santa Eugènia** (245m; **6**; **2h30min**). What a magnificent view! The extensive Tramuntana sierra stretches across a wide horizon, with the plain below and many towns and villages dotted about like a multicoloured patchwork quilt.



Ich nenne dies den 'Shangri-La-Pass', weil der Weg aus diesem schönen kleinen Tal hinaufführt, aber einmal durch, bleibt die ganze Stille zurück, während die Winde, die über die Ebene peitschen, an dem Outfit hängen. Klettern Sie nun die niedrige Steinmauer nach links, um zum Kreuzdenkmal auf dem **Puig de Santa Eugènia** (245m; (6); (2h30min) zu gelangen. Was für eine herrliche Aussicht! Die weitläufige Sierra von Tramuntana erstreckt sich über einen weiten Horizont, mit der Ebene darunter und vielen Städten und Dörfern, die wie eine bunte Patchworkdecke bedeckt sind.

108

109



The cross atop Puig de Santa Eugènia, and the descent back to the village. Top-left: 'Shangri-La Pass'

Das Kreuz auf dem Puig de Santa Eugènia und der Abstieg zurück ins Dorf. Oben links: 'Shangri-La Pass'.

To end the walk, go back down over the stone wall, and head down left past a gnarled old pine, through scrub, to a walled-in stony track which you follow to the bottom. Then turn right along the level and after some 200m turn left down the steep rough tarmac.

Um den Spaziergang zu beenden, gehen Sie zurück über die Steinmauer und gehen Sie nach links hinunter, vorbei an einer knorrigen alten Kiefer, durch Gestrüpp, zu einem eingemauerten steinigen Weg, dem Sie bis zum Grund folgen. Dann biegen Sie rechts ab und nach ca. 200m links ab auf den steilen, rauen Asphalt. Auf dem **Hauptplatz von Santa Eugènia (3h)** angekommen, geht es geradeaus bergab entlang der **Carrer major**. Unten (zurück am Ausgangspunkt) biegen Sie links auf der Hauptstraße ab, um **Ca Na Cantona** zu besuchen.

109

Coming into **Santa Eugènia's main square (3h)**, continue straight ahead downhill along **Carrer Major**.

At the bottom (back at your starting point), turn left along the main road to visit **Ca Na Cantona**.

Vinya Taujana / Restaurant Vinya Taujana



<p>VINYA TAUJANA C/ Balanguera 40, 07142 Santa Eugènia Ufax 971 144494 closed Mon; Tue-Fri 09.00-13.00 and 16.00-20.00; Sat/Sun 09.00-13.00 € stop here for a coffee, or sample some wines and have a snack of pa amb oli</p>	<p>Vinya Taujana C7 Balanguera 40, 07142 Santa Eugènia tel/fax 971 144494 Geschlossen Mo; Di - Fr 09.0-13.00 und 16.00-20.00; Sa/So 09.00-13.00 €. Halten Sie hier auf einen Kaffee an, oder probieren Sie etwas Wein und genießen Sie einen Snack von pa amb oli.</p>	<p>110</p>
---	--	------------



Xisca behind the bar, Vinya Taujana

Xisca hinter der Bar von Vinya Taujana

<p>This delightful wine cellar, run by third-generation vine-growers, produces a variety of Binissalem D.O. (Denominació d'Origen; see page 9) from their native (Manto Negro, Calet, Moll) and foreign (Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah) vines. Visit to the winery can be pre-arranged, but you can call in for a bit of pa amb oli or some cheese while you sample some of their excellent wines – it makes a great start to this walk!</p>	<p>Dieser köstliche Weinkeller, der von Weinbauern der dritten Generation geführt wird, produziert eine Vielzahl von Binissalem D.O. (Denominació d'Origen; siehe Seite 9) aus einheimischen (Manto Negro, Calet, Moll) und ausländischen (Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah) Weinen. Der Besuch des Weinguts kann im Voraus arrangiert werden, aber Sie können auch ein wenig pa amb oli oder denselben Käse bestellen, während Sie einige ihrer ausgezeichneten Weine probieren - es ist ein guter Anfang für diesen Wanderung!</p>	<p>110</p>
--	---	------------

Ca Na Cantona / Bar und Restaurant Ca Na Cantona



<p>CA NA CANTONA C/ Balanguera 33, 07142 Santa Eugènia t 971 144031 daily ex Thu, 07.00-23.00 € Maria features Mallorcan cuisine, with specialities including roast suckling pig, roast lamb and roast kid, stuffed squids plenty of other meat or fish dishes to choose from: pork cabbage parcels, seafood-filled marrows, stuffed artichokes ... plus simple dishes like eggs and bacon, omelettes, salads You can also get tapas here, or snacks – typical Mallorcan pastries such as cocarrois (vegetable pasties; recipe overleaf) or empanadas (meat pies)</p>	<p>Ca Na Cantona C/ Balanguera 33, 0741 Santa Eugènia Tel. 971 144031 Daly ab Do, 07.00-23.00 €. Maria bietet mallorquinische Küche mit Spezialitäten wie Spanferkelbraten, gebratenes Lamm und gebratenes Zicklein, gefüllte Tintenfische und vieles mehr. Viele andere Fleisch- oder Fischgerichte zur Auswahl: Schweinkohlroulade, mit Meeresfrüchten gefüllte Mark, gefüllte Artischocken..... Dazu kommen einfache Gerichte wie Eier und Speck, Omelettes, Salate. Hier gibt es auch Tapas oder Snacks - typische mallorquinische Backwaren wie cocarrois (Teigtaschen) (Gemüsepasteten, Rezept umseitig) oder empanadas (Fleischpasteten).</p>	<p>111</p>
--	---	------------

<p>Pedro and Maria run this little cafeteria, with its typically warm and friendly village atmosphere. It's popular both the local and passers-by, since there's always good home cooking available.</p>	<p>Pedro und Maria betreiben diese kleine Cafeteria mit ihrer typisch warmen und freundlichen Dorfatmosphäre. Es ist sowohl bei Einheimischen als auch bei Passanten beliebt, da es immer eine gute Hausmannskost gibt.</p>
--	---

<p>The have an extra dinning room upstairs seating 50 people, where they occasionally cater for large groups – cyclists, walker, tourists – usually on Sundays. You're sure of a warm welcome here.</p>	<p>Im Obergeschoss gibt es einen zusätzlichen Speisesaal für 50 Personen, in dem gelegentlich große Gruppen - Radfahrer, Wanderer, Touristen - meist sonntags - bewirtet werden. Sie sind hier herzlich willkommen.</p>	
---	---	--

restaurants
eat

Recipes from Ca Na Cantona / Rezepte aus der Ca Na Cantona

<p>This is how Maria makes her particular version of <i>tumbet</i> with pork and her delicious vegetable pasties. I've also included a photo of her stuffed squids, in case you're tempted to try them!</p>	<p>So macht Maria ihre besondere Version von Tumbet (Gemüsepfanne) mit Schweinefleisch und ihren köstlichen Gemüsepasteten. Ich habe auch ein Foto von ihren gefüllten Tintenfischen beigefügt, wenn Sie versucht sind, es auszuprobieren!</p>	<p>112</p>
---	--	------------

Mallorcan ,ratatouille' with fillet of pork (tumbet de llom) / Mallorquinische Ratatouille mit Schweinefilet



Ingredients (for 4 people)

- 4 pork fillets
- 1 large red pepper, in large pieces
- 2 aubergines, sliced 1 cm thick
- 2 or 3 potatoes, thinly sliced
- 2 garlic cloves, whole
- 400 g chopped tomato sauce
- 1 bay leaf
- olive oil
- salt & pepper



Fry the fillets in a little olive oil, with salt, pepper and garlic. Lift out the pork and aside. Next fry aubergines and the red pepper with the garlic. Lift out. Now fry the potatoes until soft, then put in a backing tray or dish. Place the pork fillets over the potatoes, and top with the red pepper and aubergines. Cover the lot with the chopped tomatoes (if you have time to make your own sauce, skin and chop the tomatoes, then stir-fry them slowly with salt, pepper, a bay leaf and a little olive oil; otherwise use a 400 g tin). Put in the bay leaf, and bake in a moderate oven (180°C/350°F/gas mark 4) for about 10-15min.

Die Filets in etwas Olivenöl, mit Salz, Pfeffer und Knoblauch anbraten. Das Schweinefleisch herausheben und beiseite stellen. Als nächstes die Auberginen und den roten Pfeffer mit dem Knoblauch braten. Ausheben.

Nun die Kartoffeln anbraten, bis sie weich sind, dann in ein Backblech oder eine Schale legen. Die Schweinefilets über die Kartoffeln legen und mit Paprika und Auberginen belegen.

Das Ganze mit den gehackten Tomaten bedecken (wenn Sie Zeit haben, Ihre eigene Sauce zu machen, die Tomaten zu schälen und zu hacken, dann langsam mit Salz, Pfeffer, einem Lorbeerblatt und etwas Olivenöl unter Rühren braten; ansonsten eine 400 g Dose verwenden). Die Lorbeerblätter dazugeben und in einem mäßigen Ofen (180°C/350°F/Gas Markierung 4) ca. 10-15min backen.

Zutaten (für 4 Personen)

- 4 Schweinefilets
- 1 große rote Paprika, in großen Stücken
- 2 Auberginen, in Scheiben geschnitten 1 cm dick
- 2 oder 3 Kartoffeln, dünn geschnitten
- 2 Knoblauchzehen, ganz
- 400 g gehackte Tomaten (und) Saucen
- 1 Lorbeerblatt
- Olivenöl
- Salz und Pfeffer

Left: Maria's stuffed squids

Links: Marias gefüllte Tintenfische.

Vegetable pasties (*cocarros*) / Gemüsepasteten



<p>To make the pastry, put the butter or lard and water in a bowl, then fold in sufficient flour (with a pinch of salt) to knead into a soft dough. Make small balls of dough, and roll out into an oval shape, ready to fill.</p>	<p>Für die Herstellung des Teigs Butter oder Schmalz und Wasser in eine Schüssel geben, dann genügend Mehl (mit einer Prise Salz) einrühren, um zu einem weichen Teig zu kneten. Kleine Kugeln aus dem Teig zubereiten und zu einer ovalen Form ausrollen, fertig zum Füllen.</p>	<p>113</p>
<p>To prepare the filling, chop up the raw vegetable, add the sultanas, and mix in a little olive oil (about 2 tbsp).</p>	<p>Für die Zubereitung der Füllung das Gemüse zerkleinern, die Sultaninen dazugeben und etwas Olivenöl (ca. 2 Esslöffel) unterrühren.</p>	

<p><u>Ingredients (for 16 pasties)</u> <i>(for the pastry):</i> 200 g butter or lard, in pieces 250 ml water plain flour as needed <i>(for the filling):</i> 2 bunches fresh Swiss chard 1 bunch fresh spinach leaves 5-6 cabbage leaves 6 spring onions 1 small cauliflower, in florets 50 g sultanas olive oil salt & pepper</p>	<p>Place the vegetables in the centre of each pastry, and fold over to cover, forming a 'pasty' shape. Place the pasties on a greased baking tray and bake in a slow oven at 150°C/300°F/ gas mark 2 until browned.</p>	<p>Das Gemüse in die Mitte jedes Teigs legen und zum Abdecken umklappen, so dass eine "pastöse" Form entsteht. Die Pasteten auf ein gefettetes Backblech legen und bei 150°C/300°F/ Gas Stufe 2 langsam backen, bis sie gebräunt sind.</p> <p><u>Zutaten (für 16 Pasteten)</u> (für das Gebäck) 200 g Butter oder Schmalz, in Stücken 250 ml Wasser Bei Bedarf schlichtes Mehl (für die Befüllung) 2 Trauben frischer Schweizer Mangold 1 Bund frische Spinatblätter 5-6 Kohlblätter 6 Frühlingszwiebeln 1 kleiner Blumenkohl, Röschen 50 g Sultaninen Olivenöl Salz & Pfeffer</p>	
--	---	--	--

Vocabulary/Vokabeln

drape	Hüllen, begängen, drapieren, gehüllt	104
riddle	Durchlöchert, gespikt, durchsetzt	104
contain	Enthalten, bergen, beinhalten, enthält	104
I like the film because it contains moving scenes. Der Film gefällt mir, weil er berührende Szenen enthält .		
delightful	Entzückend, reizvoll, herrlich, charmant, wunderbar	104
Watching kittens play is delightful . Kätzchen beim Spielen zuzusehen, ist entzückend .		
I thanked my husband for the delightful evening. Ich dankte meinem Mann für den wunderbaren Abend		
literal	Wörtlich, buchstäblich, wortgetreu	105

This is the **literal** translation of the text. Das ist die **wörtliche** Übersetzung des Textes.



As far as	Soweit, so weit wie, bis, so viel	105
-----------	-----------------------------------	-----

As far as I know, the restaurant will open tomorrow. **Soweit** ich weiß, wird das Restaurant morgen eröffnen.
I let my son run **as far as** the forest. Ich ließ meinen Sohn **bis** zum Wald laufen.

ancient	Alt, uralt, antik, historisch	105
---------	-------------------------------	-----

The destruction of **ancient** Pompeii is a famous historical event. Die Zerstörung des **alten** Pompejis ist ein berühmtes historisches Ereignis.

The monks still observe their **ancient** traditions. Die Mönche befolgen noch immer ihre **uralten** Traditionen..

Jammed shut, shut	Zusammengequetscht, zumachen, sich schließen	105
-------------------	--	-----

jam	Jammen, Klemmen, stören hineinzwängen	105
-----	---------------------------------------	-----

The band **jams** in the garage. Die Band **jammt** in der Garage.

Many boxes **jammed** the door. Viele Kisten **blockierten** die Tür.

I **jammed** all my belongings into the small suitcase. Ich **zwängte** alle meine Habseligkeiten in den kleinen Koffer hinein.

Owl, Owls	Eule, Eulen	105
-----------	-------------	-----

Vats (VAT)	Fass, Wanne, Bütte (Umsatzsteuer)	105
------------	-----------------------------------	-----

Amidst (amongst)	Inmitten, mitten unter/in, vor dem Hintergrund von	106
------------------	--	-----

Emerge (ncy Not-)	Entstehen, tauchen, zum Vorschein kommen	107
-------------------	--	-----

After the update new problems **emerged**. Nach dem Update **entstanden** neue Probleme.

When problems **emerge**, it is better to solve them right away. Wenn Probleme **zum Vorschein kommen**, sollten sie am besten sofort gelöst werden.

Clearing, clear	Lichtung, löschen, klären, reinigen, abholzen	108
-----------------	---	-----

Wide clearing	Breite Lichtung	108
---------------	-----------------	-----

I am **clearing** the data I do not need. Ich **lösche** die Daten, die ich nicht brauche.

somewhat	Etwas, ein wenig, gringfügig	103
----------	------------------------------	-----

I felt **somewhat** tired after the journey. Ich fühlte mich nach der Reise **etwas** müde.

Carry on	Fortführen, weitermachen	108
----------	--------------------------	-----

He **carried on** despite the difficulties. Er machte trotz der Schwierigkeiten **weiter**.

Access drive	Zufahrtsstraße	108
--------------	----------------	-----

gnarled	knorrig	109
---------	---------	-----

The **gnarled** tree was over one hundred years old. Der **knorrige** Baum war über einhundert Jahre alt.

grower	Züchter, Anbauer	110
--------	------------------	-----

I get my wine directly from the **grower**. Ich beziehe meinen Wein direkt vom **Anbauer**.

run	Laufen, führen, betreiben	111
-----	---------------------------	-----

occasionally	Gelegentlich, hin und wieder	111
--------------	------------------------------	-----

I only watch television **occasionally**. Ich sehe nur **gelegentlich** fern

... on the **occasion** of her birthday... **anlässlich** ihres Geburtstages ...

particular	Besondere, bestimmte, wählerisch	112
------------	----------------------------------	-----

I passed the exam without any **particular** difficulties. Ich bestand die Prüfung ohne **besondere** Schwierigkeiten.

My aunt is very **particular** about films. Meine Tante ist bei Filmen sehr **wählerisch**.

tray	Tablett, Schale, Ablage	112
------	-------------------------	-----

The waiter served the drinks on a **tray**. Der Kellner servierte die Getränke auf einem **Tablett**.

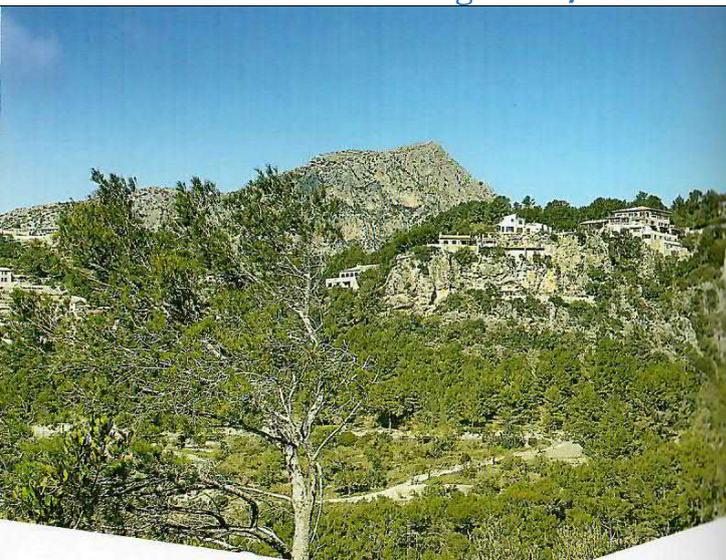
sufficient	Ausreichend, genügend, hinreichend	113
------------	------------------------------------	-----

My salary is **sufficient** for a family of four. Mein Einkommen ist **ausreichend** für eine vierköpfige Familie.

Lard, lardieren	Schweine-Schmalz/Fett, etw. spicken	113
-----------------	-------------------------------------	-----

I **larded** the roast with bacon for a richer taste. Ich habe den Braten für einen reichhaltigeren Geschmack **mit Speck gespickt**.

Walk 9 calvià to galilea / **Wanderung 9** calvià zu Galilea



Calvià zu Galilea

calvià to galilea

WALK 9

This adventurous walk from Calvià goes north up the Vall Negre (Black Valley) and climbs the wooded foothill of Son Font, then continue across a high plateau towards Puig de Bauçana, a round rocky peak from where you can take in all the Calvià region in an eagle's eye sweep.

Distance: 12km/7.4mi; 3h30min
Grade: straightforward but strenuous, with an overall ascent of 500m/1640ft; all on good paths and tracks
Equipment: hiking boots, water, sunhat, warm clothing in winter
Transport: L111 from Palma to Calvià village (ask for 'Centre vila'). Return on L140 from Galilea to Palma (see page 137)
Refreshments en route: bar/café in Calvià for coffee
 Café Sa Plaça, in Galilea square just opposite Bar Parroquial
Points of interest:
 aljubs (Arab water deposits)
 Galilea, Mallorca's highest village
 Ca Ses Rovellades in Puigpunyent is a hotel that welcomes hikers, run by the same people as Café Sa Plaça in Galilea (where you can get information). Otherwise ☎ 690 724 775 Isabel Martin or e-mail: casesrovellades@gmail.com. It is just 2km of pleasant road-walking below Galilea (some stepped short-cuts)

Calvià zu Galilea

Wanderung 9

Dieser abenteuerliche Spaziergang von Calvià aus führt nach Norden hinauf ins Vall Negre (Schwarzes Tal) und führt über den bewaldeten Ausläufer von Son Font, dann weiter über ein Hochplateau zum Puig de Bauçana, einem runden felsigen Gipfel, von dem aus Sie die ganze Region Calvià mit Adlerblick erkunden können.

114

Entfernung: 12km/7,4mi; 3h30min

Schwierigkeitsgradlang: geradlinig, aber anstrengend, mit einem Gesamtanstieg von 500m/1649ft; alles auf guten Wegen und Wegen.

Ausrüstung: Wanderstiefel, Wasser, Sonnenhut, warme Kleidung im Winter

Transport: L111 von Palma nach Calvirà Dorf (fragen Sie nach dem ‚Centre vila‘). Zurück mit dem L144 von Galilea nach Palma (siehe Seite 137)

Erfrischungen unterwegs: Bar/Café in Calvirà für Kaffee Café Sa Plaça, auf dem Galilea-Platz gegenüber der Bar Parroquial

Interessante Orte: aljubs (arabischen Wasserreservoirs)
 Galilea, Mallorcas höchstgelegenes Dorf
 Ca Ses Rovellades in Puigpunyent ist ein Hotel, das Wanderer willkommen heißt, die von den gleichen Leuten geführt werden wie das Café Sa Placa in Galilea (wo Sie Informationen erhalten können).
 Andernfalls ☎ 690 724 775 Isabel Martin oder E-Mail: Kundenanfrage rovellades@gmail.com. Es sind nur 2 km angenehme Spaziergänge unterhalb von Galilea (einige Stufenabkürzungen).

115

Start the walk from the bus stop in Calvirà
: walk east along Carrer Major, following

Von der Bushaltestelle in **Calvirà** (0) aus gehen Sie zu Fuß nach Osten entlang der

115

<p>signposting to 'Puigpunyent'. Soon turn left along Carrer Jaume III and follow this to a T-junction at the top. Go right to follow the road out of the village, veering left up into the woods.</p>	<p>Carrer Major und folgen der Beschilderung nach Puigpunyent. Bald biegen Sie links ab auf die Carrer Jaume III und folgen dieser bis zu einer T-Kreuzung an der Spitze. Biegen Sie rechts ab, um der Straße aus dem Dorf zu folgen und biegen Sie links in den Wald ein.</p>	
<p>After passing a large house surrounded by a wall (on a bend to the left), you'll see some signposts indicate the walkers' route to 'Puigpunyent GR211' and back to 'Calvià' (1); 15min). Leave the tarmac here, to take the wide sandy track down to the left, beside the wall. The track curves round to the right, and you begin your ascent up the Vall Negre. At the top of the rise, the route continues along a narrower, earthen path on the right (narrow wooden post) and soon winds up through the trees. You come up to a small clearing where is an <i>aljub</i> (an Arab water catchment; one is shown on page 54, another on page 64). Calvià's water supply used to come from this <i>aljub</i>.</p>	<p>Nachdem Sie ein großes Haus passiert haben, das von einer Mauer umgeben ist (auf einer Kurve nach links), sehen Sie einige Hinweis-schilder, die den Weg der Wanderer zum Puigpunyent GR211 und zurück nach Calvià (1) anzeigen; 15 Minuten). Verlassen Sie hier den Asphalt, um den breiten sandigen Weg nach links neben der Wand hinunter-zugehen. Die Strecke schwenkt nach rechts, und Sie beginnen Ihren Aufstieg zum Vall Negre. Oben auf dem Hügel geht es weiter auf einem schmaleren, erdigen Pfad auf der rechten Seite (schmalere Holzpfeiler) und schlängelt sich bald durch die Bäume hinauf. Sie kommen zu einer kleinen Lichtung, wo sich ein <i>Aljub</i> (ein arabisches Wassereinzugsgebiet; eines ist auf Seite 54, ein weiteres auf Seite 64 dargestellt) befindet. Die Wasserversorgung von Calvià kam früher aus diesem <i>Aljub</i>.</p>	
<p>The route continues steeply uphill, clearly waymarked, and higher up you begin to get some good views of the coast. It's not long before the rough trail comes up to join a wider track, where you see some more signposts to the 'Aljub d'es Pou Nou' and 'Son Font – Galilea' (45min). Here it's worth taking a short detour left, to the Aljub d'es Pou Nou, also called to Font de la Vila (2); village spring). It's a pleasant place for a drink stop, also allowing another close inspection of these amazing Moorish constructions. The main route continues to the right from the signposts, soon coming up to a wooden gate, after which the way becomes tarmac.</p>	<p>Die Route geht steil bergauf, klar gekennzeichnet, und weiter oben hat man einen guten Blick auf die Küste. Es dauert nicht lange, bis der schwierige Weg zu einem breiteren Pfad führt, auf dem Sie weitere Schilder zum 'Aljub d'es Pou Nou' und 'Son Font - Galilea' (45 Minuten) sehen. Hier lohnt sich ein kurzer Abstecher nach links zum Aljub d'es Pou Nou, auch Font de la Vila ((2) genannt; Dorfquelle). Es ist ein angenehmer Ort für einen Drink Stopp, der auch eine weitere genaue Betrachtung dieser erstaunlichen maurischen Bauten ermöglicht. Die Hauptstraße führt rechts von den Schildern weiter bis zu einem Holztor, nachfolgend auf einen asphaltierten Weg.</p>	117

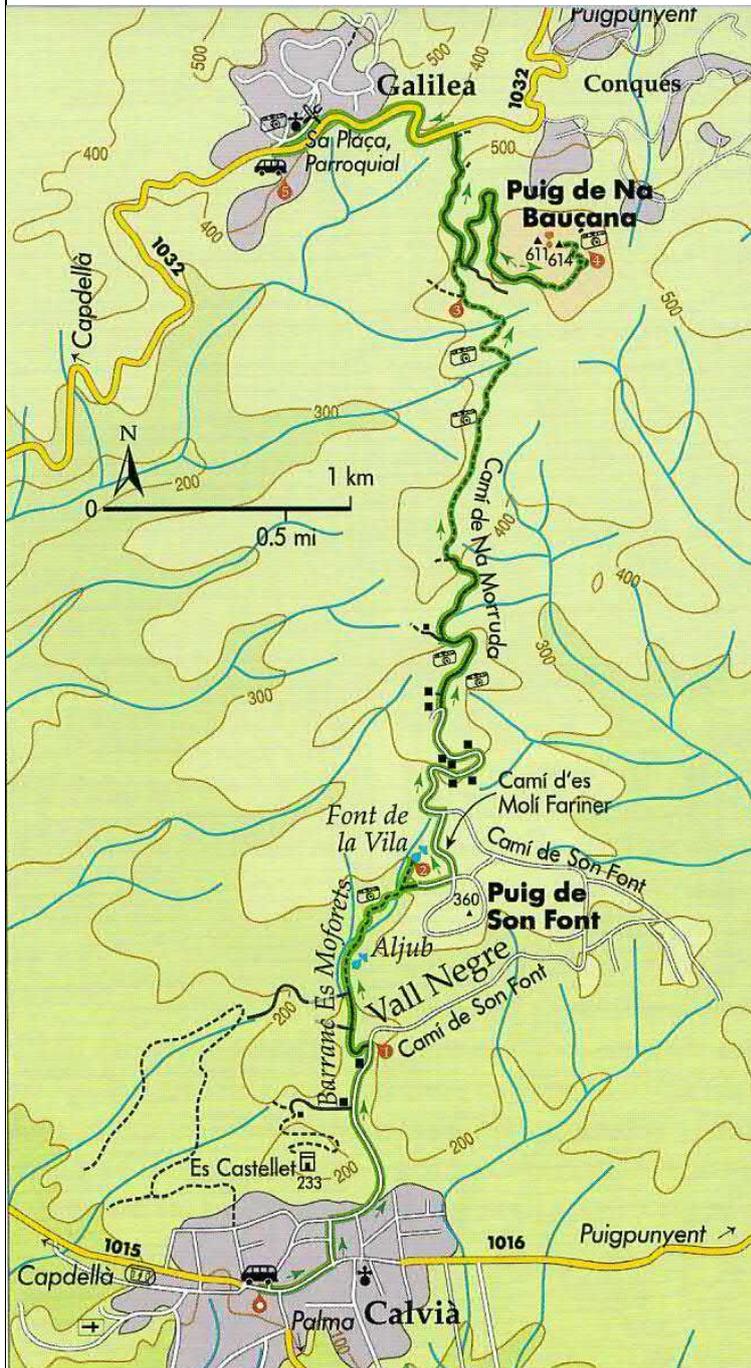


<p>At about 1h30min the trail, supported by a wall, contours round the head of a ravine.</p>	<p>Nach ca. 1h30min verläuft der von einer Wand gehaltene Weg um den oberen Teil einer Schlucht.</p>	
<p>Walk to the top of the rise and turn left, keeping straight along Camí d'es Moli Fariner. This rises to join Camí Font (1h), where you will find more signposts. Go left, to continue ascending between beautiful house and villas, all with impressive views down over the coastline. You pass between two stone pillars where the Camí de Son Font becomes the Camí de Na Morruda (1h15 min).</p>	<p>Gehen Sie zur Spitze der Anhöhe und biegen Sie links ab, wobei Sie geradeaus entlang des Camí d'es Moli Fariner bleiben. Dieser steigt an, um in Camí Font (1h) zu gelangen, wo Sie weitere Wegweiser finden. Gehen Sie nach links, um zwischen wunderschönen Häusern und Villen weiter hinaufzusteigen, alle mit beeindruckendem Blick auf die Küste. Sie passieren zwei steinerne Säulen, wo der Camí de Son Font zum Camí de Na Morruda wird (<i>1h15 min</i>).</p>	

Map Walk 9

Trail stops S. 116

0 a Puigpunyent GR211 –
5 at bus stop Galilea



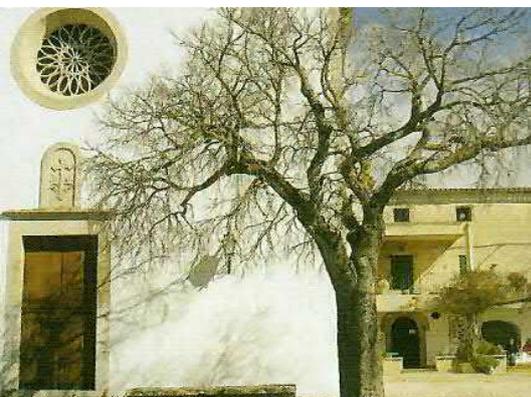
As you continue, now on the level, the rounded sugar-loaf peak of Na Bauçana becomes very obvious directly ahead, and the jagged peak of Galatzó (1026) thrusts up on the horizon behind the house of Galilea perched high on the distant ridge. After more **signposts by a wide metal gate**, the route descent through a changed landscape of open

Wenn Sie jetzt auf der Ebene weitermachen, wird der abgerundete Zuckerhutgipfel von Na Bauçana direkt vor Ihnen sehr deutlich, und der zerklüftete Gipfel von Galatzó (1026) ragt am Horizont hinter dem Haus von Galilea empor, das hoch auf dem fernen Grat liegt. Nach weiteren Wegweisern bei einem breiten Metalltor steigt die Route durch eine abwechslungsreiche Landschaft mit offenem

117

118

<p>field, with panoramic views across the hills. The stony track is fenced off and well waymarked; it dips and rise, eventually heading into the trees as a narrower path. The woodland path soon changes again, becoming bushland, then later rises onto a wall-supported trail. You cantor round the head of a ravine, drawing ever nearer to Na Bauçana and Galilea.</p>	<p>Feld und Panoramablick über die umliegenden Höhen. Der steinige Weg ist eingezäunt und gut markiert; er taucht ein und steigt auf und führt schließlich als schmaler Weg in die Baumlandschaft. Der Waldweg ändert sich bald wieder, wird zum Buschland, steigt dann später auf einen Mauerweg auf. Sie umrunden den Scheitel einer Schlucht und nähern sich immer mehr Na Bauçana und Galilea.</p>	
<p>Keep right along the higher, narrow path signposted to 'Puigunyent', ignoring a gated path down left (3; 1h15min). You join a wide track some five minutes later. Down left leads to Galilea, but first you'll want to conquer the summit! So, just before joining a wide track, go up a cairn-marked sandy slope to the right. You rise up to the track slightly higher up (which at this point is private property), cross it and continue ascending a stony track opposite. After passing a well-preserved lime kiln, wind uphill for another 20 minutes, until come to a wide gateway leading onto an open grassy plateau just below the peak.</p>	<p>Halten Sie sich rechts auf dem höheren, schmalen Weg, der nach Puigunyent ausgeschildert ist, und ignorieren Sie einen mit einem Schranken versehenen Weg nach links (3); 1h15min). Etwa fünf Minuten später kommen Sie auf eine breite Strecke. Links unten geht es nach Galilea, aber zuerst wollen Sie den Gipfel erobern! Kurz bevor Sie also auf einen breiten Weg gelangen, gehen Sie einen mit Steineichen markierten Sandhang nach rechts hinauf. Sie steigen auf den etwas höher gelegenen Weg (der an dieser Stelle Privatbesitz ist), überqueren ihn und steigen weiter auf einen steinigen Weg gegenüber. Nachdem Sie einen gut erhaltenen Kalkofen passiert haben, schlängelt es sich weitere 20 Minuten bergauf, bis Sie zu einem breiten Tor kommen, das auf ein offenes Grasplateau direkt unter dem Gipfel führt.</p>	118



Galilea

The highest village on Mallorca, Galilea sits on a rocky right at over 500m, south of the jagged peak of Galatzó (1209m), commanding wanderfull views down over the southwest coast. The little church of the Immaculate Conception was built in 1810, and the small but attractive square with Bar Parroquial and Bar Sa Plaça is the village meeting place.

Galilea

Galilea, das höchstgelegene Dorf Mallorcas, liegt auf einem Felsvorsprung auf über 500 m Höhe, südlich des zerklüfteten Gipfels von Galatzó (1209 m), mit herrlichem Blick über die Südwestküste. Die kleine Kirche der Unbefleckten Empfängnis wurde 1810 erbaut, und der kleine, aber attraktive Platz mit Bar Parroquial und Bar Sa Plaça ist der Treffpunkt des Dorfes.

<p>And now for the final assault: follow the track across the field, veering towards the mountain. The track eventually becomes a narrow cairn-marked mountain path, zigzagging up the curious stone steps cut into the rock, snaking its way all the way up to the summit of Na Bauçana (614m 4; 2h30min). Up here, perched by the summit post, you'll need time to take in all that can be seen from this amazing vantage point: Calvià's coastline, the Na Burguesa mountain range to the southwest, villages dotted here and there, Puigpunyent to the north, nestling in the sheltered valley, the jagged peak of Galatzó Palma Bay, the central plain and the Tramuntana mountain range stretching away on the northern horizon.</p>	<p>Und nun zum letzten Angriff: Folgen Sie dem Weg über das Feld, der sich in Richtung Berg bewegt. Der Weg wird schließlich zu einem schmalen, mit Steinmauern markierten Bergpfad, der die kuriosen, in den Fels gehauenen Steintreppen im Zickzack hinaufführt und sich bis zum Gipfel des Na Bauçana (614m (4); 2h30min) schlängelt. Hier oben, am Gipfelposten gelegen, brauchen Sie Zeit, um alles aufzunehmen, was man von diesem erstaunlichen Aussichtspunkt aus sehen kann: Die Küste von Calvià, die Bergkette Na Burguesa im Südwesten, Dörfer, die hier und da liegen, Puigpunyent im Norden, eingebettet in das geschützte Tal, die zerklüftete Spitze der Galatzó-Palma-Bucht, die zentrale Ebene und die Tramuntana-Bergkette, die sich am nördlichen Horizont erstreckt.</p>	119
---	--	-----

<p>Descent now, back to the wide track, and follow it to the bottom of the hill. Then go right and keep on down to the Ma 1032 road, where you climb over the stile (3h10min). Go left up the road into Galilea (3h30min) and, at the junction, turn up right, into the village. The bus stop 5 is up here, on Carrer Major. Turn left where the road widens, to come into the little square with the church of the Immaculate Conception, Bar Parroquial and Bar Sa Plaça. To continue to Puigpunyent, walk back down from Galilea and, just past the stile you climbed, on the opposite side of the road, descent left at the sign 'GR221 Puigpunyent – 35min'. Descending mossy stone steps and path, you cross the road (carefully) from time to time, eventually coming into Puigpunyent, to your accomodation at Ses Rovellades.</p>	<p>Abstieg jetzt, zurück auf den breiten Weg, und folgen Sie ihm bis zum Fuß des Hügels. Dann rechts abbiegen und weiter bis zur Ma 1032, wo man über den Steg steigt (3h10min). Gehen Sie links die Straße hinauf nach Galilea (3h30min) und biegen Sie an der Kreuzung rechts in das Dorf ein. Die Bushaltestelle (5) ist hier oben, an der Carrer Major. Biegen Sie links ab, wo sich die Straße verbreitert, um auf den kleinen Platz mit der Kirche der Unbefleckten Empfängnis, der Bar Parroquial und der Bar Sa Plaça zu gelangen. Um weiter nach Puigpunyent zu gelangen, gehen Sie von Galilea hinunter und, direkt am Steigholm vorbei, den Sie bestiegen haben, auf der anderen Straßenseite links am Schild "GR221 Puigpunyent - 35min" hinunter. Wenn Sie die moosbewachsenen Steintreppen und den Weg hinuntergehen, überqueren Sie von Zeit zu Zeit die Straße (vorsichtig) und kommen schließlich nach Puigpunyent zu Ihrer Unterkunft in Ses Rovellades.</p>	<p>119</p>
--	---	------------

Bar Parroquial and Bar Sa Plaça/ Bar Parroquial und Sa Plaça



<p>BAR PARROQUIAL Plaza Pio XII ☎ 971 614187 closed Mon, otherwise open from 07.00-19.00 € tapas include squids or octopus in sauce, mushrooms with garlic, meatballs, Russian salad, etc; pa amb oli, cheese, ham, or sobrasada rolls and sandwiches</p>	<p>Bar Parroquila Plaza Pio XII ☎ 971 614187 Closed Mon, otherwise open from 07.00 – 19.00 € Geschlossen am Montag, sonst geöffnet von 07.00 - 19.00 €.</p> <p>Tapas beinhalten Tintenfische oder Oktopus in Sauce, Pilze mit Knoblauch, Fleischbällchen, russischen Salat, etc; Pa amb oli, Käse-, Schinken- oder Sobrasada-Rollen und Sandwiches.</p>	<p>120</p>
<p>Above: Bar Parroquial's flower filled terrace: waiting for tapas on Sa Plaça's balcony</p> <p>BAR SA PLAÇA Plaza Pio XII ☎ 971 147206 open daily from 07.00-19.15 € wide variety of tapas, pa amb oli, and all kinds of sandwiches also salads and simple meals – maybe steak or chicken with chips</p>	<p>Oben: Bar Parroquials blumengefüllte Terrasse: Warten auf Tapas auf Sa Plaça's Balkon</p> <p>Bar Sa Plaça Platz Pio XII ☎ 971 147206 Täglich geöffnet von 07.00-19.15 €.</p> <p>Große Auswahl an Tapas, Pa amb oli und allen Arten von Sandwiches. Auch Salate und einfache Gerichte – wie Steak oder Huhn mit Pommes frites.</p>	

<p>The picturesque little square by the side of Galilea's church house these two bar-cafés, where you can get good tapas – and more besides. Bar Parroquial is sometimes closed, but Sa Placa is always open. Both are cosy inside on cooler days, but at their best where the weather is fine and you can sit on their balconies overlooking the coastline and the hills where you've just been walking.</p>	<p>Auf dem malerischen kleinen Platz neben der Kirche von Galilea befinden sich diese beiden Bar-Cafés, in denen man gute Tapas genießen kann - und vieles mehr. Die Bar Parroquial ist manchmal geschlossen, aber Sa Placa ist immer offen. Beide sind an kühleren Tagen innen gemütlich, aber am besten dort, wo auch das schöne Witterungsbedingungen herrschen und man auf ihren Balkonen sitzen kann, mit Blick auf die Küste und die Hügel, wo man gerade gelaufen ist.</p>	
---	---	--

Recipes Mallorcan 'pizza' (coca amb verdura) / Rezepte Mallorca Pizza



<p><u>Ingredients for the 'pizza'</u> thin pastry base (buy it, or use the same ingredients as for the pasties on page 113) 1 onion, thinly sliced 1 spring onion, chopped 1 red pepper, in fine strips small bunch parsley, chopped</p> <p>the chopped ingredients and bake at 190°C/375°F/gas mark 5 until the parsley crisp at the edge (about 15-20min).</p>	<p>Grease a pizza tin and cover with a thin layer of dough. Sprinkle over all</p>	<p>Eine Pizzadose einfetten und mit einer dünnen Schicht Teig bedecken. Alle gehackten Zutaten darüber streuen und bei 190°C/375°F/Gas 5 backen, bis die Petersilie am Rand knusprig ist (ca. 15-20min).</p> <p><u>Zutaten für die "Pizza".</u> Dünne Teigbasis (mit den gleichen Zutaten wie bei den Teigwaren auf Seite 113) 1 Zwiebel, in dünne Scheiben geschnitten 1 Frühlingszwiebel, gehackt 1 rote Paprika, in feinen Streifen Kleiner Bund Petersilie, gehackt</p>	<p>121</p>
--	---	---	------------

Deep-fried baby squids (xipirons) / Frittierte Baby-Tintenfische
Scrambled eggs with prawns (revolt de gabbles) / Rührei mit Garnelen

<p>Deep-fried baby squids Sprinkle the inside of the squids with salt & pepper, roll in flour and deep fry few minutes until golden brown. Serve sprinkled with lemon juice.</p> <p>Scrambled eggs with prawns Fry the prawns and spring onion (and optional garlic) in a little olive oil for a minute, then add the eggs. Stir-fry with a spatula until scrambled, adding the chives just at the finish.</p>	<p>Frittierte Baby-Tintenfische Die Innenseite der Tintenfische mit Salz und Pfeffer bestreuen, in Mehl rollen und einige Minuten goldbraun frittieren. Mit Zitronensaft bestreut servieren.</p> <p><u>für die Tintenfische (für 4 Personen)</u> 12-16 kleine Tintenfische, frisches Mehl Salz und Pfeffer Zitronensaft</p> <p>Rührei mit Garnelen Die Garnelen und die Frühlingszwiebel (und optional den Knoblauch) in etwas Olivenöl eine Minute lang braten, dann die Eier hinzufügen. Mit einem Spachtel umrühren, bis sie gerührt sind, und den Schnittlauch direkt am Ende hinzufügen.</p> <p><u>für die Eier (für 4 Personen)</u> 6 Eier, mit Salz und Pfeffer gewürzt und verquirlt. 200 g geschälte, gekochte Garnelen 1 Frühlingszwiebel, gehackt geschnittener Schnittlauch nach Belieben 1 Gewürznelke zerdrückter Knoblauch (optional)</p>	<p>121</p>
--	--	------------

for the squids (for 4 people)
12-16 small squids, cleaned
flour
salt & pepper
lemon juice

for the eggs (for 4 people)
6 eggs, seasoned with salt & pepper, and beaten
200 g peeled cooked prawns
1 spring onion, chopped
chopped chives to taste
1 clove crushed garlic (optional)

Vocabulary/Vokabeln

straightforward	Gradlinig, einfach, unkompliziert, direkt	115
-----------------	---	-----

We pursue our aims in a consistent and **straightforward** manner. Wir verfolgen unsere Ziele auf konsequente und **geradlinige** Weise.

The differentiation between good and evil is not always **straightforward**. Die Unterscheidung zwischen Gut und Böse ist nicht immer **unkompliziert**.

strenuous	Anstrengend, strapaziös, kräftezehrend	115
-----------	--	-----

Strenuous physical exercise makes me sweat. **Anstrengende** körperliche Aktivität bringt mich zum Schwitzen.

I was exhausted after the **strenuous** journey. Ich war nach der **strapaziösen** Reise erschöpft.

Surrounded by, surround	Umgeben von, umgeben, einkreisen, umstellen	115
-------------------------	---	-----

The property is **surrounded by** dense woodland. Das Grundstück ist **von** dichtem Waldgebiet **umgeben**.

Many trees **surround** my house. Viele Bäume **umgeben** mein Haus.

obvious	Offensichtlich, offenkundig	117
---------	-----------------------------	-----

jagged	Gezackt, zerküftet	117
--------	--------------------	-----

thrust	Schub, Stoß, Druck, ragt ... empor	117
--------	---	-----

Thrusts up, thrusts up on	Schiebt nach oben, erhebt sich am ..	117
---------------------------	--------------------------------------	-----

Perch	Hocken, sitzen, Hochsitz	117
-------	--------------------------	-----

A parrot **perched** on his shoulder. Ein Papagei **saß** auf seiner Schulter.

Pigeons are often **perched** on statues. Tauben **sitzen** oft auf Statuen.

contour	Kontur, Umrisse	117
---------	-----------------	-----

He saw the **contours** of a building in the fog. Er sah die **Konturen** des Gebäudes im Nebel

ravine	Schlucht, Klamm, Felsenschlucht, Hohlweg	117
--------	--	-----

We hiked to the waterfall through the **ravine**. Wir wanderten durch die **Schlucht** zum Wasserfall.

join	Nimmst ... teil, beitreten, verbinden, anschließen	118
------	--	-----

I have recently **joined** several clubs. Ich habe mich kürzlich mehreren Vereinen **angeschlossen**.

property	Eigentum, Grundstück, Eigenschaft, Merkmal	118
----------	--	-----

The book translation remains the intellectual **property** of the author. Die Buchübersetzung bleibt das geistige **Eigentum** des Autors.

The healthy **properties** of vegetables are well-known. Viele wissen um die gesunden **Eigenschaften** von Gemüse.

assault	Angriff, Überfall	119
---------	-------------------	-----

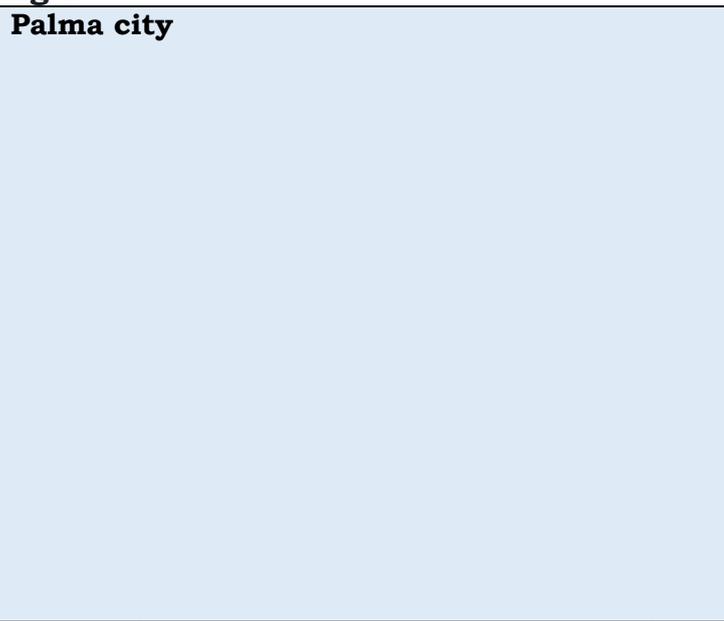
Fortunately, the man survived the **assault**. Zum Glück überlebte der Mann den **Angriff**.

besides	Neben, außer	120
---------	--------------	-----

Besides tennis, she also plays basketball. **Neben** Tennis spielt sie auch Basketball.

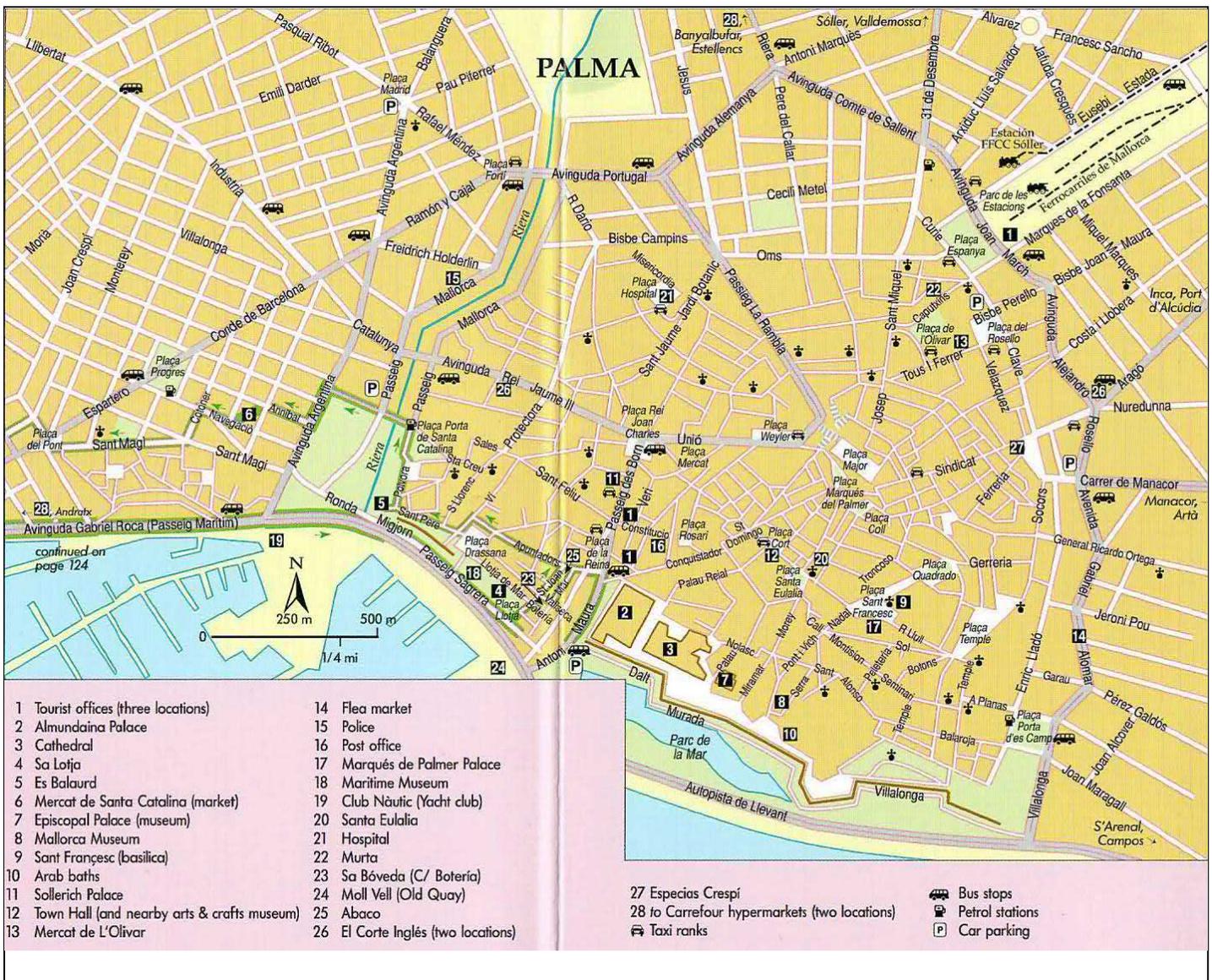
-and more besides	-und vieles mehr	120
-------------------	------------------	-----

Walk 10 palma city / Wanderung 10 Palma Stadt



<p>palma city</p> <p>W A L K 10</p> <p>Palma is a beautiful Mediterranean city, full of architectural and cultural walks (see leaflets at tourist offices). But I designed this circuit to give more insight into Palma's varied and cosmopolitan character, bringing in elements of past, present and future – and a spectacular 'aerial' view from magnificently sited Bellver Castle.</p>	<p>Palma Stadt</p> <p>Wanderung 10</p> <p>Palma ist eine wunderschöne mediterrane Stadt mit vielen architektonischen und kulturellen Ausflugszielen (siehe Broschüren in den Tourismusbüros). Aber ich habe diese Strecke entworfen, um mehr Einblick in Palmas vielfältigen und kosmopolitischen Charakter zu geben, indem ich Elemente aus Vergangenheit, Gegenwart und Zukunft einbringe - und eine spektakuläre "Rundsicht" von der herrlich gelegenen Burg Bellver aus.</p>	<p>122</p>
<p>See plan inside front cover to start and end the walk.</p> <p>Distance: 6.5km/4mi; 3h15min</p> <p>Grade: easy; mostly on asphalt. Gentle ascent of some 100m/300ft on an earthen path up to Bellver Castle, descent via steps</p> <p>Equipment: good walking shoes</p> <p>Transport: tourist 50, or 6, 15 or 17 to Plaça de la Reina (near the cathedral)</p> <p>Refreshments en route: plenty of bars, including bar/restaurants at Es Baluard Museum and the Santa Catalina Market restaurants at the Pueblo Español picnic areas in Bellver Park bars and restaurants on the Passeig Marítim La Bóveda restaurants/tapas bars at the end of the walk (there are two)</p> <p>Points of interest: Es Baluard Museum and city walls Santa Catalina Market Pueblo Español Bellver Castle and park</p>	<p>Siehe den Plan, der Inneren, vordere Umschlagseite, um den Weg zu beginnen und zu beenden.</p> <p>Entfernung: 6,5km/4mi; 3h15min Schwierigkeitsgradlang: einfach, meistens über Asphalt. Sanfter Aufstieg von etwa 100m/330ft über gepflasterte Steinstraße bis zum Schloss Bellver, Abstieg über Stufen Ausrüstung: gute Gehschuhe</p> <p>Transport: Touristen 50 oder 6, 15 oder 17 vom Plaça de la Reina (in der Nähe der Kathedrale)</p> <p>Erfrischungen unterwegs: Viele Bars, darunter Bar/Restaurants in Es Baluard Museum and der Santa Catalina Markthalle Restaurant im Pueblo Español Picknick-Bereich im Bellver Park Bars und Restaurants auf dem Passeig Marítim La Bóveda Restaurant/Tapas Bar zum Ende des Ausfluges (dort die zwei)</p> <p>Interessante Orte: Es Baluard Museum und der Stadtwall Santa Catalina Markthalle Pueblo Español Bellver Burg und Park</p>	<p>123</p>

Map Palma City Centre



Continue left along **Carrer Apuntadors**, passing many restaurants of different nationalities, and keep ahead past the square and the Hotel Lalau Sa Font. Then turn left down **Carrer del Ví**. These dark and narrow Spanish alleyways, part of the old walled city, are slowly being restored – but some, like Carre del Ví, could still be used in historical film! At the end, go right on **Carrer de Sant Pere** and, at the end, walk up the steps. You come to part of the old **city wall and one of the bastions (25min)**, overlooking the harbour and the busy Passeig Maritim below, with Bellver Castel atop the hill to the west. This corner of the ancient city wall has been taken over by the new modernistic museum of

Weiter geht es links entlang der Carrer Apuntadors, vorbei an vielen Restaurants verschiedener Nationalitäten, vorbei am Platz und dem Hotel Lalau Sa Font. Biegen Sie dann links ab in die Carrer del Ví. Diese dunklen und schmalen spanischen Gassen, Teil der alten Stadtmauer, werden langsam restauriert - aber einige, wie Carre del Ví, könnten noch im historischen Film verwendet werden! Am Ende rechts abbiegen auf die Carrer de Sant Pere und am Ende die Treppe hinaufgehen. Sie kommen zu einem Teil der alten Stadtmauer und einer der Bastionen (25 Minuten), mit Blick auf den Hafen und das geschäftige Passeig Maritim darunter, mit Bellver Castel auf dem Hügel im Westen. Diese Ecke der alten Stadtmauer wurde vom neuen modernistischen Museum von Es Baluard (die Bastion (5) auf dem Plan) übernommen, wo Besucher um die Brüstungen herum spazieren gehen können, aber genau hier können Sie die Metalltreppe hinauf auf ein höheres Niveau steigen, um einen guten Blick auf die Stadt und die Bucht

124

<p>the Alhambra in Granada (above), El Greco's house in Toledo, the Golden Tower of Seville, the Arabic Baths of Grenada, etc. Full of narrow Spanish alleys, plazas, monuments, restaurants, handicraft shops, patios and gardens ... you'll find this a very interesting visit.</p>	<p>läden, Terrassen und Gärten ... Sie werden dies als einen sehr interessanten Besuch empfinden.</p>	
<p>Leave the market by the west doors (diagonally opposite from where you came in). Coming out on Carrer Nevegació, go right. Cross over the first junction, to go left along Carrer Cotoner, and then take the second right turn on Carrer Sant Magí. Follow this all way to the end, arriving at the wide square of Plaça del Pont (1h). Cross to the other side, and go left, to come to a wide avenue, Andrea Doria. Turn up right here and go up the right-hand side as far as the traffic lights on a bend. Leave the wide avenue here, and continue straight ahead along Carrer Bisbe Teodor Úbeda, signposted to the 'Pueblo Español' – you can already see a Spanish tower ahead of you. At the top, veer left around the walled enclosure, and keep left to find the gated entrance to the Pueblo Español opposite the Palacio de Congresos (1h25min). Allow time for your visit – there's lots to see!</p>	<p>Verlassen Sie den Markt durch die Westtüren (diagonal gegenüber der Stelle, an der Sie hereingekommen sind). Wenn Sie auf die Carrer Nevegació kommen, gehen Sie nach rechts. Überqueren Sie die erste Kreuzung, um links in die Carrer Cotoner einzubiegen, und biegen Sie dann die zweite Straße rechts in die Carrer Sant Magí ein. Folgen Sie diesem bis zum Ende und erreichen Sie den breiten Platz der Plaça del Pont (1h). Überqueren Sie die andere Seite und gehen Sie nach links, um zu einer breiten Allee zu gelangen, Andrea Doria. Hier biegen Sie rechts ab und gehen auf der rechten Seite bis zur Ampel in einer Kurve. Verlassen Sie hier die breite Allee und gehen Sie geradeaus weiter auf der Carrer Bisbe Teodor Úbeda, ausgeschildert zum Pueblo Español - vor sich ist bereits ein spanischer Turm zu sehen. Oben links um die ummauerte Klausur herum und links halten, um den Eingang zum Pueblo Español gegenüber dem Palacio de Congresos zu finden (1h25min). Nehmen Sie sich Zeit für Ihren Besuch - es gibt viel zu sehen!</p>	<p>127</p>
<p>Return to the road, going left, then cross over a bridge and go up some stone steps, back onto Andrea Doria (don't take the right-hand flight of steps leading to some apartments). Turn right, uphill, to the next traffic lights (1h40min) and cross over, passing a petrol station and continuing along Carrer Son Armadans. This is a pleasant stretch past up-market residences and the 3-star Araxa Hotel. When you go come to the crossroads with Carrer Camilo Jose Cela (1h50min), turn right. Follow this uphill for 100m/yds, to the wide gated entrance to Bellver Park and Castle.</p>	<p>Zurück auf die Straße, links abbiegen, dann über eine Brücke und einige Steintreppen hinaufgehen, zurück auf Andrea Doria (nicht die rechte Treppe nehmen, die zu einigen Wohnungen führt). Biegen Sie rechts ab, bergauf, bis zur nächsten Ampel (1h40min) und überqueren Sie diese, vorbei an einer Tankstelle und weiter entlang der Carrer Son Armadans. Dies ist eine angenehme Strecke vorbei an gehobenen Residenzen und dem 3-Sterne Araxa Hotel. Wenn Sie an der Kreuzung mit der Carrer Camilo Jose Cela (1h50min) ankommen, biegen Sie rechts ab. Folgen Sie diesem Weg für 100 m bergauf, bis zum breiten Eingang zum Bellver Park und Schloss.</p>	
<p>Immediately through the gate, go left up some steps – this is your wooded walk up to the castle (taking the road is a long way round and very tiring). Follow the earthen path uphill through picturesque woodlands – a pleasant change from asphalt. The path becomes rockier and widens out higher up. Near the top, you pass a larger picnic area with benches and tables and a children's play-park; the way veer left and passes another picnic area. Keep ahead across a track, and pass a monument to the Rotary Club. Cross the track again, and finally follow the stone steps up to the Castel de Bellver (2h20min).</p>	<p>Gleich durch das Tor gehen Sie nach links einige Stufen hinauf - das ist Ihr bewaldeter Spaziergang bis zur Burg (die Straße ist ein langer Weg und sehr mühsam). Folgen Sie dem malerischen Weg bergauf durch pittoreske Wälder - eine angenehme Abwechslung von Asphalt. Der Weg wird felsiger und wird höher. In der Nähe des Gipfels kommen Sie an einem größeren Picknickplatz mit Bänken und Tischen und einem Kinderspielplatz vorbei; der Weg führt nach links und vorbei an einem weiteren Picknickplatz. Folgen Sie dem Weg und passieren Sie ein Kulturdenkmal für den Rotary Club. Überqueren Sie den Weg erneut und folgen Sie schließlich den Steintreppen hinauf zum Castel de Bellver (2h20min).</p>	<p>128</p>



Bellver Castle

Bosc de Bellver s/n, 07015 Palma de Mallorca; ☎ 971 730657/ Fax 971 454373; www.mallorcawebsite.com

In summer open Mon-Sat from 08.00-21.00; Sun/holidays in Apr/May/Jun/Sep from 10.00-19.00; Sun/holidays in Jul/Aug from 10.00-14.00 and 16.00-20.00. In winter (Oct/Mar) open Mon-Sat from 08.00-20.00; Sun/holidays from 10.00-17.00. Entry fee 2 €, concessions 0.90 €

Bellver Castle has watched over the city of Palma for same 700 years from its privileged situation on a wooded hill at 114m above the bay. Its construction was begun by King Jaime II in the early 1300s, originally as a royal residence, although in later centuries it became a prison. It is the only round castle in all of Spain, and has three large towers that surround a central two-storey courtyard – the ground floor with Romanesque and the upper floor with Gothic arches. It now contains an important historical museum covering four periods, from talaiotic (prehistoric) through to Roman, Islamic and Medieval times.

Bellver Schloss

Bosc de Bellver s/n, 07015 Palma de Mallorca; 971 730657/ Fax 971 454373; www.mallorcawebsite.com

Im Sommer geöffnet Mo-Sa von 08.00-21.00 Uhr; So/Ferien in Apr/Mai/Juni/Sep von 10.00-19.00 Uhr; So/Ferien in Jul/August von 10.00-14.00 Uhr und 16.00-20.00 Uhr.

Im Winter (Okt/März) Mo-Sa von 08.00-20.00 Uhr; Sonn-/Feiertage von 10.00-17.00 Uhr. Eintrittspreis 2 €, ermäßigt 0,90 €.

Das Schloss Bellver bewacht die Stadt Palma seit 700 Jahren von seiner privilegierten Lage auf einem bewaldeten Hügel in 114 m Höhe über der Bucht aus. Der Bau wurde von König Jaime II. Anfang des 19. Jahrhunderts begonnen, ursprünglich als königliche Residenz, obwohl es in späteren Jahrhunderten zu einem Gefängnis wurde. Es ist die einzige runde Burg in ganz Spanien und verfügt über drei große Türme, die einen zentralen, zweigeschossigen Innenhof umgeben - das Erdgeschoss mit romanischem und das Obergeschoss mit gotischen Bögen. Heute beherbergt es ein bedeutendes historisches Museum, das vier Epochen umfasst, von der talaiotischen Kultur (Vorgeschichte der Eisenzeit) bis hin zur Römer-, Islam- und Mittelalterzeit.

<p>A magnificent panorama lies below. The great white city of Palma spreads out lazily in the sun, embracing the deep blue harbour full of white yachts and colourful mercantile ships, with the hills and mountains beyond. Visit the castle and climb the towers for an even more inspiring view.</p>	<p>Unten liegt ein herrliches Panorama. Die große weiße Stadt Palma erstreckt sich gemütlich in der Sonne und umarmt den tiefblauen Hafen voller weißer Yachten und bunter Handelsschiffe, mit den Hügeln und Bergen im Hintergrund. Besuchen Sie die Burg und erklimmen Sie die Türme für eine noch eindrucksvollere Aussicht.</p>	128
<p>Directly below the castle entrance, go back down the steps to the right and descent the long stairway winding through the Bellver woods (with picnic area). You will probably notice the loud squawking of the colourful parakeets flitting from tree to tree. Go through the gate at the bottom, and continue downhill along Carrer de Bellver.</p>	<p>Direkt unter dem Eingang des Schlosses gehen Sie die Treppe nach rechts hinunter und steigen die lange Treppe hinunter, die sich durch den Bellver Wald windet (mit Picknickplatz). Wahrscheinlich werden Sie das laute Kreischen der bunten Sittiche bemerken, die von Baum zu Baum flattern. Gehen Sie durch das Tor am unteren Ende und fahren Sie weiter bergab entlang der Carrer de Bellver.</p>	
<p>On coming to a main road, turn right. At the traffic lights at Plaça Gomila, cross over and</p>	<p>Auf einer Hauptstraße angekommen, biegen Sie rechts ab. An der Ampel am Plaça Gomila überqueren und immer geradeaus bleiben, dann</p>	

keep ahead, but then bear left along the red-paved road. Go past another wide square with lots of parked cars, towards a rounded to a public park.	aber links auf die rot asphaltierte Straße abbiegen. Vorbei an einem weiteren breiten Platz mit vielen geparkten Autos, geht es weiter zu einem abgerundeten öffentlichen Park.	
--	---	--



Go though and down the steps to the left, between water fountains and lily ponds, pretty flower beds, and strangely-shaped trees.	Gehen Sie durch die Treppe nach links, zwischen Wasserfontänen und Seerosenteichen, hübschen Blumenbeeten und seltsam geformten Bäumen.	129
<p>Passeig Sagrera</p> <p>Before you know it, you're down on the seafront (2h45min), on Palma's world-famous Passeig Marítim. Cross over and go left for a splendid walk round the bay – past luxury hotels and yacht clubs, expensive shops, ballrooms and nightclubs, Palma's auditorium and countless cafés and restaurants. Later you pass below Es Baluard and the city wall where you stood earlier, and come to the beautiful façade of Sa Llotja 4 (Spanish: La Loja) – a masterpiece of 15th – century Gothic architecture surrounded by tall elegant palms.</p>	<p>Flaniermeile (Allee) Sagrera</p> <p>Bevor Sie es merken, sind Sie unten am Meer (2h45min), auf Palmas weltberühmtem Passeig Marítim. Überqueren Sie die Bucht und gehen Sie nach links für einen herrlichen Spaziergang durch die Bucht - vorbei an Luxushotels und Yachtclubs, teuren Geschäften, Ballsälen und Nachtclubs, Palmas Theatersälen und unzähligen Cafés und Restaurants. Später kommen Sie unter Es Baluard und der Stadtmauer, an der Sie früher standen, vorbei und erreichen die schöne Fassade von Sa Llotja (4) (spanisch: La Loja) - ein Meisterwerk der Gotik des 15. Jahrhunderts, umgeben von hohen, eleganten Palmen.</p>	130
<p>Sa Llotja – a Gothic masterpiece</p> <p>Cross back now, to find Sa Bóveda for a genuine Spanish <i>tapas</i> lunch. In fact there are two! One of them, just off the Passeig, is open all year round: walk up into Plaça Llotja and veer right on the Carrer Boteria – it's just around the corner 23. The other, mostly open only in fine weather, is one the Passeig itself – just past Paca Llotja, set back off a small patio 24. A couple of minutes from either restaurant will bring you back to your starting point opposite the Almudaina Palace (3h15min).</p>	<p>Sa Llotja – ein Meisterwerk der Gotik</p> <p>Gehen Sie jetzt zurück, um Sa Bóveda für ein echtes spanisches Tapas-Mittagessen zu finden. Tatsächlich gibt es zwei! Einer von ihnen, direkt am Passeig, ist das ganze Jahr über geöffnet: Gehen Sie zur Plaça Llotja hinauf und fahren Sie direkt auf die Carrer Boteria - sie ist gleich um die Ecke (23). Der andere, meist nur bei schönem Wetter geöffnete, ist der Passeig selbst - kurz hinter dem Paca Llotja, zurückgesetzt von einer kleinen Terrasse (24). Von beiden Restaurants aus erreichen Sie in wenigen Minuten Ihren Ausgangspunkt gegenüber dem Almudaina-Palast (3h15min).</p>	

Sa Bóveda tapas bar and restaurant /Sa Bóveda tapas Bar und Restaurant



Sa Bóveda: main meal and décor

This is where you'll find delicious, mouth-watering <i>tapas</i> and snacks, as well as a few main dishes, like the beautiful present fish platter shown here. The best idea is to order a variety of <i>tapas</i> and a bit of <i>pa amb oli</i> , plus a beer or some wine, and you'll feel wonderfully replenished ... everything at Bóveda is so tasty.	Hier finden Sie köstliche, leckere Tapas und Snacks sowie einige Hauptgerichte, wie die hier gezeigte schöne Fischplatte. Die beste Idee ist, eine Vielzahl von Tapas und ein wenig <i>Pa amb oli</i> zu bestellen, dazu ein Bier oder etwas Wein, und Sie werden sich wunderbar erfrischt fühlen ... alles in Bóveda ist so lecker.	131
	Sa B'veda: Hauptgericht und Decoration	



SA BOVEDA

C/ Boteria 3, Palma (971 714863, fax 971 712163)

daily ex Sun/holidays and Feb from 13.30-16.30 and 20.30-11.45 (00.30 Fri/Sat); open Easter Thu/Fri €€

tapas include squids fried in batter, stuffed mussels, scrambled egg with mushrooms, fried green peppers, cured ham, goats' cheese in olive oil, small deep-fried fishes, olives and pickles, spanish omelette, fried prawns, steamed mussels, tripe in sauce, mushrooms in garlic

other **snacks** — sandwiches, **pa amb oli**; a few **main dishes** and **desserts**

SA BÓVEDA

C/ Boteria 3, Palma 971 714863, Fax 971 71 71 2163

täglich außer Sonntag und Februar von 13.30-16.30 und 20.30-11.45 (00.30 Fr/Sa); geöffnet Ostern Do/Fr €€€.

tapas beinhalten Tintenfische im Teig gebraten, gefüllte Muscheln, Rührei mit Champignons, gebratene grüne Paprika, geräucherter Schinken, Ziegenkäse in Olivenöl, kleine frittierte Fische, Oliven und Einlegegemüse, spanisches Omelett, gebratene Garnelen, gedämpfte Muscheln, Kaldaunen in Soße, Pilze in Knoblauch

andere **Snacks** - Sandwiches, **Pa amb oli**; ein paar **Hauptgerichte** und **Desserts**

131

restaurants
eat

Vocabulary/Vokabeln

wherever	Wo immer, wohin auch immer	123
----------	----------------------------	-----

My husband supports me **wherever** he can. Mein Mann unterstützt mich **wo immer** er kann
I can travel **wherever** I want to. Ich kann reisen **wohin auch immer** ich will.

seafront	Strandpromenade, Meeresufer, Uferpromenade	123
----------	--	-----

sketch	Skizze, Entwurf, Zeichnung	125
--------	----------------------------	-----

He made a **sketch** before he drew the real painting. Er machte eine **Skizze**, bevor er das richtige Bild malte.

Take over	übernehmen	125
-----------	------------	-----

The firm was **taken over** by a large group. Die Firma wurde von einem großen Konzern **übernommen**.

Pedestrian crossing	Fußgängerübergang, Zebrastreifen	126
---------------------	----------------------------------	-----

predestrian	Langeilig, Fußgänger, Passant	
-------------	-------------------------------	--

My friend loves thrills; regular hobbies are too **pedestrian** for her. Meine Freundin liebt Nervenkitzel; normale Hobbys sind ihr zu **langweilig**.

Spread out	Sich erstrecken	128
------------	-----------------	-----

The forest **spreads out** over a large area. Der Wald **erstreckt sich** über eine große Fläche.

lazy	Faul, bequem, träge, langsam	128
------	------------------------------	-----

My son is smart but incredibly **lazy**. Mein Sohn ist schlau, aber schrecklich **faul**.

parakeet	Sittich	128
----------	---------	-----

The **parakeets** flew around in their cage. Die **Sittiche** flogen in ihrem Käfig herum.

Paved road	Asphaltierte Straße, Asphaltstraße, gepflastert -	128
------------	---	-----

Lily ponds, water lily, lily	Seerosenteiche, Seerose, Lilie	129
------------------------------	--------------------------------	-----

Lilies are perennials that bloom every summer. **Lilien** sind mehrjährige Pflanzen, die jeden Sommer blühen.

Strangely, strange	Seltsam, eigenartig, fremd	129
--------------------	----------------------------	-----

The strange vegetable was a hybrid of cucumber and pumpkin. Das eigenartige Gemüse war eine Mischform aus Gurke und Kürbis.

Shaped, shape	Geformt, gestalten, prägen	129
---------------	----------------------------	-----

Clay can easily be **shaped**. Lehm kann einfach **geformt** werden.

They want to get married and **shape** their future together. Sie wollen heiraten und gemeinsam ihre Zukunft **gestalten**.

masterpiece	Meisterwerk, Meisterstück	130
-------------	---------------------------	-----

A single idea can lead to the creation of a **masterpiece**. Eine einzige Idee kann zur Schöpfung eines **Meisterwerkes** führen.

Mount-watering	Köstlich, schmackhaft	
Replenished, replenish	Aufgefüllt, erneuern, ergänzen, auffrischen	

Passeig (Katalanisch)	Spaziergang, die Allee, Prachtstraße, Flaniermeile	
-----------------------	--	--

Excursion 2 Inca market / Exkursion 2 Inca-Markt



Inca Markt

Inca market

Excursion 2

A morning out by train, visiting one the island's biggest street markets, in Inca, where you can buy almost anything – from hand-made leather goods to embroidery, tools, toys, fresh vegetables and fruit, pots, pans, sculptures, art, antiques ... then finish with lunch at one of Inca's recommended *celler* restaurants.

Transport:  from Palma station to/from Inca (half-hourly); journey time 30min

Refreshments:

Palma railway station café
Celler Ca'n Ripoll or Celler Sa Travesa in Inca

NB: Inca market, Thu only



Inka-Markt

Exkursion 2

Ein Vormittag mit dem Zug, Besuch eines der größten Straßenmärkte der Insel, in Inca, wo Sie fast alles finden können - von handgemachten Lederwaren über Stickereien, Werkzeuge, Spielzeug, frisches Gemüse und Obst, Töpfe, Pfannen, Skulpturen, Kunst, Antiquitäten.... und dann mit Mittagessen in einem der von Inca empfohlenen Kellerrestaurants.

Transport:  von Palma Station nach Inca (halbstündlich); Reisezeit 30min

Erfrischungen:

Palma Station Kaffeehaus
In Inca Keller Restaurant Ca'n Ripoll oder Sa Travesa

Anmerkung: Inkamarkt, nur Do.

132

133



In only half an hour you travel straight across the plain through open countryside and past various villages, to Inca – Mallorca's third largest town. Coming out of Inca station, you can already see the markets stalls straight ahead down the road opposite. Avinguda del Bisbe Llompart, from where you can begin your market tour through the narrow streets, squares, and wider avenues.

In nur einer halben Stunde fahren Sie direkt über die Ebene durch die offene Landschaft und vorbei an verschiedenen Dörfern nach Inca - der drittgrößten Stadt Mallorcas. Wenn Sie aus der Inka-Station kommen, sehen Sie bereits die Marktstände geradeaus auf der gegenüberliegenden Straße. Avinguda del Bisbe Llompart, von wo aus Sie Ihre Markttour durch die engen Straßen, Plätze und breiteren Alleen beginnen können.

133

There's so much to see! From time to time the evocative strains of pan-pipe music fill the air: South American

Es gibt so viel zu sehen! Von Zeit zu Zeit füllen die stimmungsvollen Klänge der Panflöte die Luft: Südamerikanische Indianer, bunt in ihrer Nationaltracht, spielen ihre schöne

133



Indians, colourful in their national dress, play their lovely homeland music from the Andes. There are plenty of outdoor cafés where you can stop for refreshments. But before your train journey back to the city, why not drop into one of the typical Mallorcan restaurant I recommend for a superb lunch?

Heimatmusik aus den Anden. Es gibt viele Cafés im Freien, in denen Sie für Erfrischungen anhalten können. Aber bevor Sie mit dem Zug zurück in die Stadt fahren, sollten Sie in eines der typischen mallorquinischen Restaurants einsteigen, die ich Ihnen für ein hervorragendes Mittagessen empfehle.

MAP MALLORCA / Mallorca Karte (Übersicht aller Exkursionen & Wanderungen)

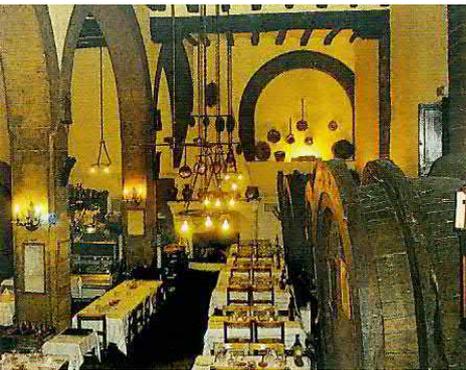


Celler Ca'n Pipoll / Restaurant Keller Ca'n Ripoll

Founded in 1768, this fantastic Restaurant has been going for centuries – just step inside the door for a quick journey back in time! The huge stone-columned archways, and even larger wine vats, old pots, decorative plates and implements hanging around the walls give it tremendous character. It is not cheap, but certainly worth visiting – and the food is excellent.

Dieses fantastische Restaurant wurde 1768 gegründet und besteht seit Jahrhunderten - treten Sie einfach in die Tür und machen Sie eine schnelle Reise in die Vergangenheit! Die riesigen steinernen Säulenbögen und noch größere Weinfässer, alte Töpfe, dekorative Teller und Geräte, die um die Wände hängen, verleihen ihm einen ungeheuren Charakter. Es ist nicht billig, aber sicherlich einen Besuch wert - und das Essen ist ausgezeichnet.

136



<p>CELLER CA'N RIPOLL C/ Jaume Armegol 4, 07300 Inca (971 500024, fax 971 880063 www.canripoll.com daily ex Sun/holidays and Feb, from 13.30-16.30 and 20.30-11.45 €€€</p> <p>starters such as salads, asparagus, hors d'oeuvres, and typical local dishes like tumbet, frito Mallor- quin, snails, arròs brut, paella, etc</p> <p>meat dishes can be roast suckling pig, oven-roast lamb or kid, lamb chops, pork, chicken</p> <p>other dishes include stuffed aubergines, omelettes, seafood</p> <p>for dessert: almond cake, cheesecake, ice creams, sorbets, crème caramel</p>	<p>Celler Ca'n Ripoll C/ Jaume Armegol 4, 07300 Inca ☎ 971 500024, Fax 971 8800623 www.canripoll.com täglich ex Sonntag / Feiertage und Feb, von 13.30- 16.30 und 30.30-11.45 €€€</p> <p>Vorspeisen wie Salate, Spargel, Vorspeise und typische lokale Gerichte wie Gemüseauflauf, Frito Mallorquin, Schnecken, Reisfleisch, Reisgericht, etc.</p> <p>Fleischgerichte können Spanferkelbraten, gebratenes Lamm oder Zicklein, Lammkoteletts, Schweinefleisch, Huhn sein. andere Gerichte sind gefüllte Auberginen, Omelette, Meeresfrüchte, etc.</p> <p>zum Dessert: Mandelkuchen, Käsekuchen, Eis, Sorbets, Sahnekaramell</p>
---	---

<p>The Celler Sa Travessa at C/ Mutra 16 (☎ 971 500049; €-€€) is similar to Ca'n Ripoll (you can still eat surrounded by huge wine vats), but smaller and more economical. Good Mallorcan cooking her too, with similar dishes to Ca'n Ripoll. It has a very small shady patio for hot weather.</p>	<p>Die Celler Sa Travessa an der C/ Mutra 16 (971 500049; €-€€€) ist ähnlich wie Ca'n Ripoll (man kann immer noch inmitten riesiger Weinbehälter essen), aber kleiner und wirtschaftlicher. Gute mallorquinische Küche, mit ähnlichen Gerichten wie Ca'n Ripoll. Es hat eine sehr kleine schattige Terrasse für heißes Wetter.</p>	136
--	---	-----



Vocabulary/Vokabeln

embroidery	Stickereien	123
She used dark blue thread for the embroidery. Sie benutzte dunkelblauen Faden für die Stickerei.		
Has been going for centuries	Besteht/geht seit Jahrhunderten	136
Century, centuries	Jahrhundert/e	
The building was raised in the early nineteenth century. Das Gebäude wurde Anfang des neunzehnten Jahrhunderts errichtet.		
The castle has changed very little over the centuries. Das Schloss hat sich im Laufe der Jahrhunderte nur sehr wenig verändert.		
A Quick journey back in time	Eine schnelle Reise in die Vergangenheit	136
archways	Torbögen, Bogengänge, Arkaden	
Implements/ implement	Geräte, durchführen	136
The gardener uses a wide set of implements . Der Gärtner benutzt einen großen Satz an Geräten . The government implemented significant tax reforms. Die Regierung führte beachtliche Steuerreformen durch.		
certainly	Sicherlich, bestimmt, gewiss	136

He will **certainly** help you. Er wird dir **sicherlich** helfen.
I am **certain** you have passed your exams, you have worked really hard. Ich bin **sicher**, dass du deine
Prüfungen bestanden hast, du hast wirklich hart gearbeitet.

Still (adverb)	Immer noch, doch, adj.: still, ruhig, schweigend	136
----------------	--	-----

The boy ate three sausages, but he was **still** hungry. Der Junge aß drei Würstchen, aber er **war immer noch** hungrig.

similar	Ähnlich, vergleichbar, gleich, gleichartig	136
---------	--	-----

Transport: operators and websites / Verkehr: Betreiber und Internetseiten

<p>Only details of operators' websites are shown here, together with any important notes. See the operators' websites for full timetables, or collect printed timetables from a tourist office or the train/bus station when you arrive.</p>	<p>Transport: Hier werden nur Details zu den Webseiten der Betreiber nebst wichtigen Hinweisen angezeigt. Auf den Webseiten der Betreiber finden Sie vollständige Fahrpläne, oder Sie holen sich gedruckte Fahrpläne bei einem Fremdenverkehrsbüro oder dem Bahnhof/Busbahnhof, wenn Sie ankommen.</p>	<p>137</p>
--	--	------------

Web sites

<p>1 Sóller train and tram: www.trendesoller.com (click the Union flag). 2 Inca train line: http://tib.caib.es Click Union flag, then the bus symbol, to download timetable. 3 All buses: http:// tib.caib.es. Click the Union flag, then the bus symbol, to download timetable by zone (lines 100, 200, etc). 4 Sa Calobra boats: www.barcosazules.com Click Union flag</p> <hr/> <p>Excursion 1: websites 1, 3 and 4. Note: There may be extra boats from Sa Calobra on busy summer days, but do not rely on this. If you miss the last boat, call Radio Taxi Escorca. If you miss the last train, a bus (☎ 971 630301) departs Port Sóller for Palma at half past every hour until 19.30 (21.30 summer). Walk 1: website 1 for train; website 3 for bus Walk 2: website 3 Walk 3 and 4*: website 1 for train; website 3 for bus (to go); website; website 2 (to return) Walk 7 and 8: website 1 for train; website 3 for bus Walk 9: website 3. NB: return bus L140 departs Galilea 14.20, 18.05 Mon-Fri, but only on demand at weekends (☎ 971 430515 until 19.00 the day before travel) Walk 10: frequent city buses from the Plaça d'Espanya Excursion 2: website 2</p> <p>*Another way to get to Walks 4 and 5 is to take a train to Bunyola, then bus L221 to Orient; departs Bunyola daily at 10.00 (09.45 Sat.), but must be booked in advance; ☎ 971 615219 up until 19.00 The day before travel.</p>	<p>1 Zug und Straßenbahn von Sóller: www.trendesooller.com (klicken Sie auf die deutsche Flagge) 2 Inka-Zug Linie: http://tib.caib.es Klicken Sie auf die deutsche Flagge, dann auf das Bussymbol, um den Fahrplan herunterzuladen. 3 Alle Busse: http:// tib.caib.es. Klicken Sie auf die Unionsflagge, dann auf das Bussymbol, um den Fahrplan nach Zonen (Linien 100, 200, etc.) herunterzuladen. 4 Sa Calobra Boote: www.barcosazules.com Klick auf Union Flagge.</p> <hr/> <p>Exkursion 1: Webseiten 1, 3 und 4. Hinweis: An verkehrsreichen Sommertagen kann es zusätzliche Boote ab Sa Calobra geben, aber verlassen Sie sich nicht darauf. Wenn Sie das letzte Boot verpassen, rufen Sie Radio Taxi Escorca an. Wenn Sie den letzten Zug verpassen, fährt ein Bus (971 630301) von Port Sóller nach Palma jede halbe Stunde bis 19.30 Uhr (21.30 Uhr Sommer). Wanderungen 1: Website 1 für den Zug; Website 3 für den Bus Wanderungen 2: Website 3 Wanderungen 3 und 4*: Website 1 für den Zug; Website 3 für den Bus (hin); Website; Website; Website 2 (zurück) Wanderungen 7 und 8: Website 1 für den Zug; Website 3 für den Bus Wanderungen 9: Website 3. Hinweis: Der Rückfahrtbus L140 fährt ab Galilea 14.20, 18.05 Uhr, jedoch nur auf Anfrage am Wochenende (971 430515 bis 19.00 Uhr am Tag vor der Reise). Wanderungen 10: regelmäßige Stadtbusse ab dem Plaça d'Espanya Exkursion 2: Website 2</p> <p>*Eine weitere Möglichkeit, zu den Wanderungen 4 und 5 zu gelangen, ist die Fahrt mit dem Zug nach Bunyola, dann mit dem Bus L221 nach Orient; Abfahrt täglich um 10.00 Uhr (09.45 Uhr), muss aber im Voraus gebucht werden; ☎ 971 615219 bis 19.00 Uhr Am Vortag der Reise.</p>	<p>137</p>
---	--	------------

Vocabulary/Vokabeln

<p>Together with, together</p>	<p>Nebst, mitsamt, samt, gemeinsam</p>	<p>137</p>
--------------------------------	--	------------

I bought a bed **together with** a mattress. Ich habe ein Bett **mitsamt** Matratze gekauft.
My friend and I are going on a trip **together**. Mein Freund und ich gehen **gemeinsam** auf eine Reise.

collect	Sammeln, abholen	137
---------	------------------	-----

The company will **collect** my old stove and deliver a new one. Die Firma **holt** meinen alten Herd **ab** und liefert einen neuen.

But do not rely this; rely on	aber verlassen Sie sich nicht darauf, sich auf jdn.	137
-------------------------------	---	-----

I can always **rely on** my friends. Ich kann mich immer auf meine Freunde **verlassen**.

On demand, demand	Auf Verlangen, auf Abruf, auf Anforderung, Bedarf	137
-------------------	---	-----

The **demand** for qualified employees is difficult to meet. Der **Bedarf** an qualifiziertem Personal ist schwer zu decken.

EAT GF, DF (gluten- and dairy-free/ Essen Gluten- und milchfrei)

<p>Food intolerances are becoming ever more common, and even for those who have learned to cope at home, it can be daunting to go on holiday. <i>Will the food in restaurants be safe? Will I be able to buy gluten- and dairy-free foods?</i> If you suffer from food intolerance you have probably already learned at home that what initially seems a penance in fact becomes a challenge and eventually a joy. You eat far healthier meals, with fewer additives. Nowhere is this more enjoyable than around the Mediterranean and Mallorca, where olive oil, fish, tomatoes and 'alternative' grains and flours are basic to the diet. Many, many dishes are <i>naturally</i> gluten- and dairy-free.</p>	<p>Nahrungsmittelunverträglichkeiten werden immer häufiger, und selbst für diejenigen, die gelernt haben, zu Hause zurechtzukommen, kann es entmutigend sein, in den Urlaub zu gehen. Wird das Essen in Restaurants sicher sein? Werde ich Gluten- und milchfreie Lebensmittel kaufen können? Wenn Sie unter Nahrungsmittelintoleranz leiden, haben Sie wahrscheinlich schon zu Hause gelernt, dass das, was zunächst als Buße erscheint, tatsächlich zu einem Herausforderer und schließlich zu einer Freude wird. Du isst viel gesündere Mahlzeiten mit weniger Zusatzstoffen. Nirgendwo ist dies so angenehm wie im Mittelmeerraum und auf Mallorca, wo Olivenöl, Fisch, Tomaten und "alternative" Getreide und Mehle die Grundlage für die Ernährung bilden. Viele, viele Gerichte sind von Natur aus Gluten- und milchfrei.</p>	<p>138</p>
--	--	------------

Eating in restaurants / Essen in Restaurants

<p>The most common first courses are soup, fish and salads. As you can see from the starters recipes in the book, most are perfectly safe – for instance, paella, <i>arrós brut</i> or other rice-based soups, stuffed aubergines or avocados, and most fish courses. If you want to try <i>pa amb oli</i>, why not? Take (or buy) your own bread (preferably a dark, country-style loaf), and ask them to replace the cheese with more meat, if cheese is a problem.</p>	<p>Die häufigsten Vorspeisen sind Suppe, Fisch und Salate. Wie Sie an den Vorspeisen des Buches sehen können, sind die meisten Rezepte absolut sicher - zum Beispiel Paella, <i>Arrós Brut</i> oder andere Suppen auf Reisbasis, gefüllte Auberginen oder Avocados und die meisten Fischgerichte. Wenn du <i>pa amb oli</i> ausprobieren willst, warum nicht? Nimm (oder kaufe) dein eigenes Brot (vorzugsweise einen dunklen, rustikalen Laib) und bitte sie, den Käse durch mehr Fleisch zu ersetzen, wenn Käse ein Problem ist.</p>	<p>138</p>
<p>Main courses are mentioned on page 7 – fish and seafood, often grilled, roasts of pork, lamb and pig. Sauces (salsa) usually consist of wine, tomatoes, onions, herbs and garlic, all reduced rather than thickened with wheat flour (as you can see from my recipes). If you are a sauce addict, is safer to <i>ask</i> (see inside back flap in Spanish, although the staff usually speak English). Fried fish is invariable dusted with flour (otherwise it is more difficult to cook), but <i>ask</i>: they may be happy to do it for you without flour. All my recommended restaurant cooks meals individually; the staff are always accessible.</p>	<p>Die Hauptgerichte werden auf Seite 7 erwähnt - Fisch und Meeresfrüchte, oft gegrillt, Schweinebraten, Lamm und Schwein. Saucen (Salsa) bestehen in der Regel aus Wein, Tomaten, Zwiebeln, Kräutern und Knoblauch, die alle reduziert statt mit Weizenmehl eingedickt sind (wie Sie an meinen Rezepten sehen können). Wenn Sie ein Soßenliebhaber sind, ist es sicherer zu fragen (siehe hintere Klappe auf Spanisch, obwohl das Personal normalerweise Englisch spricht). Gebratener Fisch ist immer mit Mehl bestäubt (sonst ist es schwieriger zu kochen), aber fragen Sie: Sie können es gerne für Sie ohne Mehl tun. Alle meine empfohlenen Restaurants kochen die Mahlzeiten individuell; das Personal ist immer erreichbar.</p>	<p>139</p>
<p>For sweets, try the gf, df almond cake and ice cream (page 49) – a Mallorcan speciality, on the menu in so many restaurants. Everyone offers fruit (including many 'exotics'); some have gf, df chocolate dishes (made with dark chocolate); <i>ask!</i></p>	<p>Für Süßigkeiten empfiehlt sich der gf, der df Mandelkuchen und das Eis (Seite 49) - eine mallorquinische Spezialität, die in so vielen Restaurants auf der Speisekarte steht. Jeder bietet Obst an (einschließlich vieler "Exoten"); einige haben gf, df Schokoladengerichte (hergestellt mit dunkler Schokolade); <i>fragen Sie!</i></p>	<p>139</p>

Self – catering / Selbstversorgung

<p>While many hotels on the island can cater for food intolerances – or will let you use</p>	<p>Während viele Hotels auf der Insel für Lebensmittelunverträglichkeiten sorgen können - oder Sie ihre Kühlschränke benutzen lassen</p>	<p>139</p>
--	--	------------

their fridges (just label your container), consider self-catering (see page 15), so that you can try some of my recipes with the authentic local ingredients.	(einfach den Behälter beschriften), überlegen Sie sich eine Selbstversorgung (siehe Seite 15), damit Sie einige meiner Rezepte mit den authentischen lokalen Zutaten probieren können.	
---	--	--

Gf, df shopping / Gluten- und milchfrei einkaufen

<p>Most of the large supermarkets have a 'natural foods' section, but the choice is usually limited to soya or rice milks and puddings. In the panel on page 18 you'll find a list of shops offering all the gf, df foods you need. But do experiment with some of the various grains on offer in Mercat de L'Olivar.</p>  <p>Pulses and dried fruits in the Mercat de L'Olivar</p>	<p>Die meisten großen Supermärkte haben einen Bereich für "natürliche Lebensmittel", aber die Auswahl beschränkt sich in der Regel auf Soja- oder Reismilch und Puddings. Im Panel auf Seite 18 finden Sie eine Liste von Geschäften, die alle benötigten gf, df Lebensmittel anbieten. Aber experimentieren Sie mit einigen der verschiedenen Getreidesorten, die in Mercat de L'Olivar angeboten werden.</p> <p>Hülsen- und Trockenfrüchte im Mercat de L'Olivar</p>	139
--	--	-----

Gf, Df cooking / Gluten- und milchfrei kochen

You can make all the recipes in this book using gluten- and dairy-free ingredients. The Sunflower team have tested them using a 1:1 substitution; the cooking method was unchanged.	Sie können alle Rezepte in diesem Buch mit gluten- und milchfreien Zutaten zubereiten. Das Sunflower-Team hat sie mit einer 1:1 Austauschoption getestet. Die Kochmethode war unverändert.	140
Flour (for backing and white sauces) can be replaced with 'gf flour' – or corn, rice, potato or chick-pea flour. If you are not able to find soya 'cream', plain soya yoghurt is suitable for the recipes calling for cream – including biscuit glacé on page 29.	Mehl (für Backwaren und weiße Soßen) kann durch "gf-Mehl" - oder Mais-, Reis-, Kartoffel- oder Kichererbsen Mehl - ersetzt werden. Wenn Sie Sojasahne "Creme" nicht finden können, eignet sich Soja-Joghurt schlicht für die Rezepte, die Sahne erfordern - einschließlich Biscuit Glacé auf Seite 29.	
A few recipes call for cheese: for the house salad (page 29) we just substituted chopped tofu or ham; for the lasagne (page 80) we substituted an extra layer of tomato slices on top (but could have used vegan cheese slices).	Einige Rezepte erfordern Käse: Für den Haussalat (Seite 29) haben wir gerade gehackten Tofu oder Schinken ersetzt; für die Lasagne (Seite 80) haben wir eine zusätzliche Schicht Tomatenscheiben darauf gelegt (hätten aber vegane Käsescheiben verwenden können).	
Take advantage of almonds on Mallorca: ground almonds are a delicious coating for frying fish, and even better when you grind them fresh yourself!	Nutzen Sie die Vorteile der Mandeln auf Mallorca: Gemahlene Mandeln sind eine köstliche Beschichtung zum Braten von Fisch, und noch besser, wenn Sie sie selbst frisch mahlen!	

Conversion tables / Umwertungstabelle

CONVERSION TABLES						
Weights		Volume		Oven temperatures		
10 g	1/2 oz	15 ml	1 tbsp			
25 g	1 oz	55 ml	2 fl oz	°C	°F	gas mark
50 g	2 oz	75 ml	3 fl oz	140°C	275°F	1
110 g	4 oz	150 ml	1/4 pt	150°C	300°F	2
200 g	7 oz	275 ml	1/2 pt	170°C	325°F	3
350 g	12 oz	570 ml	1 pt	180°C	350°F	4
450 g	1 lb	1 l	1-3/4 pt	190°C	375°F	5
700 g	1 lb 8 oz	1.5 l	2-1/2 pt	200°C	400°F	6
900 g	2 lb			220°C	425°F	7
1.35 g	3 lb			230°C	430°F	8
				240°C	475°F	9

Vocabulary/Vokabeln

cope	Zurechtkommen, Mantel	138
------	-----------------------	-----

He quickly managed to **cope** with the new situation. Es gelang ihm schnell, mit der neuen Situation **zurechtkommen**.

Priests wear a **cope** during religious celebrations. Priester tragen bei religiösen Feiern einen **Mantel**.

Daunting, daunt	Entmutigend, entmutigen, schrecken	138
-----------------	------------------------------------	-----

The task is so complicated that it is rather **daunting** for a beginner. Die Aufgabe ist so kompliziert, dass sie für einen Anfänger ziemlich **entmutigend** ist.

I will not allow the size of the task to **daunt** me. Ich lasse mich von der Größe der Aufgabe nicht **entmutigen**.

Suffer from, suffer	Unter <i>etw.</i> leiden, ertragen, ausstehen, dulden	138
---------------------	---	-----

Many people **suffer from** hayfever. Viele Menschen **leiden unter** Heuschnupfen.

Thickened, thicken	Verdickt, eindicken, gebunden, verandicken	138
--------------------	--	-----

You can **thicken** gravy with flour or starch. Man kann Soße mit Mehl oder Stärke **andicken**.

consist	Aus (etw.) bestehen, zusammensetzen	138
---------	-------------------------------------	-----

My password **consists** of twelve characters. Mein Passwort **besteht** aus zwölf Zeichen.

addict	Liebhaber, Süchtiger, Abhängiger	139
--------	----------------------------------	-----

Social workers try to help young **addicts**. Sozialarbeiter versuchen, den jungen **Süchtigen** zu helfen.

grains	Getreide, Korn, Struktur, Quantchen	139
--------	-------------------------------------	-----

The farmer stores **grain** in a silo. Der Landwirt lagert **Getreide** in einem Silo.

The chickens were pecking at the **grains**. Die Hühner pickten nach den **Körnern**.

The wood had a beautiful **grain**. Das Holz hatte eine schöne **Struktur**.

Plain yoghurt	Naturjoghurt, Ebene, Flachland, einfach, schlicht,	149
---------------	--	-----

The plain becomes very dry in summer. Im Sommer wird die Ebene sehr trocken.

There is a large plain before the mountain. Vor dem Berg erstreckt sich weites Flachland.

Take advantage of, advantage	(jdn./etw.) ausnutzen, Vorteil, Nutzen	140
------------------------------	--	-----

I **took advantage of** the good weather and went outside. Ich **nutzte** das gute Wetter **aus** und ging nach draußen.

His knowledge of Chinese is a significant **advantage** in his job search. Seine Chinesischkenntnisse sind ein deutlicher **Vorteil** bei der Stellensuche.

Coating, coat	Beschichtung, beschichten, lackieren	140
---------------	--------------------------------------	-----

The outer part has a metal **coating**. Der Außenteil verfügt über eine **Beschichtung** aus Metall.

We can **coat** the surface in white or black. Wir können die Oberfläche weiß oder schwarz **beschichten**.

We can **coat** the surface with paint. Wir können die Oberfläche mit Farbe **lackieren**.

grind	Mahlen, schleifen	140
-------	-------------------	-----

She only buys beans and **grinds** her own coffee. Sie kauft nur Bohnen und **mahlt** ihren Kaffee selber.

The butcher **grinds** the knife before cutting the meat. Der Metzger **schleift** das Messer, bevor er das Fleisch schneidet.

GLOSSARY (menue items, shopping terms for the recipes in this book) /
GLOSSAR (Menüpunkte, Einkaufsbedingungen für die Rezepte in diesem Buch)

MENU ITEMS MENÜPUNKTE, Seite 141 (ñ)

Spanisch	Englisch	Deutsch	Spanisch	Englisch	Deutsch
aceitunas	olives	Oliven	leche	milk	Milch
acelgas	Swiss chard	Schweizer Mangold	lechana	sucklig pig	Spanferkel
agua	water	Wasser	lemón	lemon	Zitrone
con gas	sparkling	Wasser perlend	lomo	loin	Lendenstück
sin gas	still	Wasser ohne Sprudel	lubina	sea bass	Wolfsbarsch
aguacate	advocado	Avocado	manzana	apple	Apfel
aio	garlic	Knoblauch	mantequilla	butter	Butter
alcachofas	artichokes	Artischocken	mejillones	mussels	Miesmuscheln
almendras	almonds	Mandeln	melón	melon	Melone
arroz	rice, arróz brut (-page 93)	Reis Reisfleisch (schmu. Reis)	merluza	hake	Seehecht
asado/a	roasted	eine geröstete	mero	grouper	Zackenbarsch
atún	tuna	Tunfisch	miel	honney	Honig
bacalau	dried salted cod	Getrockn. gesal. Kabeljau	mussola	shark	Haifisch
berenjenas	aubergines	Auberginen	nata	cream	Sahne, Creme
bocadillo	sandwich	Brötchen, Sandwich	nuezes	nuts	Nüsse
brossat	ricotta- like	Ricotta- ähnlich	pa amp oli	see page 7, 37	Brot mit Öl
	cheese (also a cheeskake)	Käse (auch ein Käsekuchen)	pan	bread	Brot
caballa	mackerel	Makrele	panceta	pork belly	Schweinebauch
cabrito	kid	Kind	parrilla (a la)	grilled	vom Grill
café	caffee	Kaffee	pastel	pie or cake	Torte oder Kuchen
calamares	squid	Tintenfisch	patatas	potatoes	Kartoffeln
calabacin	marrow	Kürbis	pescato	fish	Fisch
cangrejo	crab	Krabbe	pimientos	peppers	Paprikaschoten
caracoles	snails	Schnecken	piñones	pine nuts	Pinienkerne
carne	meat	Fleisch	pollo	chicken	Hühnchen
cebollas	onions	Zwiebeln	pulpo	octopus	Tintenfisch
cerdo	pork	Schweinefleisch	queso	cheese	Käse
cerveza	beer	Bier	rape	monkfish	Seeteufel
champiñones	mushrooms	Champignons, Pilze	relleno/a	stuffed	gefüllt
Culetta, costila	Chop or cutlet	Kotelett oder Schnitzel	rinones	kidneys	Nieren
coca	cake	Kuchen	salmonetes	red mullet	Rotbarbe
Cocarrois	see page 113	Kokarrois	salsa	sauce	Soße, Tunke
col	cabbage	Kohl, -kopf, Kraut	setas	wild mushrooms	Champignons
conejo	rabbit	Hase, Kaninchen	sobrasada	cured pork sausage	geräucherte Schweinswurst
cordero	lamb	Lamm	sopa	soupe	Suppe
Del dia	Daily special	Tagesangebot, -gericht	Sopas Mallorquinas	See page 39	Suppe mallor- quinische Art
dorada	bream	Brasse	tarta	tarte, pie	Tarte, Kuchen
empanadas	meat pies	Fleischtaschen, -pasteten	té	tea	Tee
escudella	vegetable soup	Gemüsesuppe	ternera	beef	Rindfleisch
espinacas	spinach	Spinat	tintorera	shark	Haifisch
espada	swordfish	Schwertfisch	tocino	bacon	Frühstücksspeck
frit mariner	see page 81	Gebratene Meeresfrüchte	tostado/a	toasted	geröstet
frito/a	fried	angebraten	torta	cake	Kuchen
frito Mallorquin	see page 81	Gebr. mallorquinische Art	trepó	see page 47	z.B. Tunfischsal.
gambas	prawns	Garnelen	tumbet	see page 57	Mall. Ratatouille
guisantes	Peas	Erbsen	trigo	wheat	Weizen
harina	flour, usally wheat	Mehl, meist Weizen	vegetales	vegetable	Gemüse
helado	Ice cream	Speiseeis	verduras	greens	Grünzeug
higado	liver	Leber	vino	wine (see page 9)	Wein
higos	figs	Feigen	dulce	sweet	süßlich
huevos	eggs	Eier	sevo	dry	trockene
jamón	ham	Schinken	zumbo	juice	Saft
serrano	air dried ham	luftgetrockneter Schinken	SHOPPING TERMS for the recipes in this book, Einkaufsbeding.		
lagusta	lobster	Hummer	Englisch	Spanisch	Deutsch
lagostinos	crayfish, large prawns	Flusskrebse, gr. Garnelen	A bottle of ...	una botella de ...	Eine Flasche mit ...
lentilhas	lentils	Linsen	A kilo of ...	un kilo de ...	Ein Kilo mit ...
fimão	lemon	Zitrone	half a kilo of ...	medio kilo de ...	halbes Kilo von ...
lingua	tongue	Zunge	a bag	uno bolsa	eine Tüte

MENU ITEMS MENÜPUNKTE, Seite 141- 2

Englisch	Spanisch	Deutsch	Englisch	Spanisch	Deutsch
apples	manzanas	Äpfel	fish	pescado	Fisch
almonds	almendras	Mandeln	flour	harina	Mehl
apricods	albaricoques	Aprikosen	corn	de maiz	Maismehl
artichokes	alcachofas	Artischocken	wheat	de trigo	Getreidemehl
aubergines	berenjenas	Auberginen	fruit	fruta	Obst
avocados	aguacates	Avocados	game	caza	Wild
bacon	tocino (or 'béicon')	Schinkenspeck	garlic	ajo	Knoblauch
basil	albahaca	Basilikum	ham	jamón	Speck Schinken
Bay leaves	Hojas de laurel	Lorbeerblätter	air dried	jamón serrano	Serranoschinken
beef*	Carne de buey	Rindfleisch, Kalb	herbs	hierbas	Gewürze
beer	cerveza	Bier	honey	miel	Honig
brandy	coñac	Brandwein	ice cream	helado	Speiseeis
bread	pan	Brotlaib	juice	zuma	Fruchtsaft
broccoli	brocoli (or brécol)	Brokkoli	lamb*	cordero	Lamm
butter	mantequilla	Butter	lard	manteka	Schmalz
cabbage	col	Kohlkopf	leeks	puerros	Kirschen
carrots	zanahorias	Karotten	lemmons	limones	Kastanien
capers	alcaparras	Kapern	shicken	frango	Huhn
cauliflower	coliflor	Blumenkohl	lettuce	lechuga	Apfelwein
celery, green	apio verde	Grünsellerie	liver	higado	Leber
cheese	queso	Käse	marrow	calabacin	Kürbis
ricotta-style	brossat	nach Ricottaart	mayonnaise	mayonesa	Mayonnaise
chicken	pollo	Hähnchen	melon	melón	Melone
chives	cebolleta	Frühlingszwiebel	milk	leche	Milch
chocolate	chocolate	Schokolade	mushrooms	champiñones	Champignons
cider	cidra	Apfelwein	wild	setas	Wildpilze
cinnamon	canela	Zimt	mussels	mejillones	Miesmuscheln
cod (salted, dry)	bacalao	Kabeljau ges & tro	mustard	mostaza	Senf
coffee	café	Kaffee	nuts	nuezes	Nüsse
crabmeat sticks	Palitos de cangrejo, palitos de mar	Krabbenstöcke, Seestäbchen	olive oil	aceita de oliva	Olivenöl
cream	nata	Creme	olives	aceitunas	Olivenbäume
custard apples	chirimoyas	Vanilleäpfel	onions	cebollas	Zwiebeln
duck	pato	Ente	spring	sofrito	Frühlings-
eggs	huevos	Eier	orange liqueur	licor de naranja	Orangenlikör
fennel	hinojo	Fenchel	oranges	naranjas	Orangen
figs, dried figs	hingos, higos secos	Feigen, trocken F.	oregano	orégano	Oregano

Englisch	Spanisch	Deutsch	Englisch	Spanisch	Deutsch
parsley	perejil	Petersilie	sugar	azúcar	Zucker
peas	guisantes	Erbesen	sultanas	sultanas	Sultaninen
pepper black	pimenta negro	schwarz. Pfeffer	Swiss chards	acelgas	Schweizer Mangold
Peppers (green, red)	pimientos (verdes, rojos)	Paprika (grün, rot)	tea	té	Tee
pig, suckling	lechona	Spanferkel	thymian	tomillo	Thymian
pine nuts	piñones	Pinienkerne	tomatoes	tomates	Tomaten
pork*	cerdo	Scheinefleisch	tuna	atún	Tunfisch
potatoes	patatas	Kartoffeln	turkey	pavo	Pute
poultry	volateria	Geflügel	turmeric	curcuma	Curcuma
prawns	gambas (or langustinos)	Garnelen (oder Langusten)	vegetable	vegetales	Gemüse
pulses	legumbres	Hülsenfrüchte	greens	verduras	Gemüsebeilagen
rabbit (hare)	conejo (liebre)	Kaninchen (Hase)	vinegar	vinagre	Essig
rice	arros	Reis	wine	vino	Wein
rosemary	romero	Rosmarin	dry	seco	trocken
salt	sal	Salz	sweet	dulce	lieblich
sauce	salsa	Soße, Tunke	walnuts	nueces	Wallnüsse
sausage	sobrasada	Wurstspezialität	water	agua	Wasser
shark steaks	mussolla bistecs de tintorera (mallorquin)	Hai- Steaks?	plain	sem gás	Ohne Kohlens.
snails	caracoles	Schnecken	sparkling	com gás	Mit Kohlens.
soup	sopa	Suppe			
spinach	espinacas	Blattspinat			
spices	condiments	Gewürze			
squid	calmares	Tintenfisch			
stock	caldo	Bouillon			

			*cuts of meat		Fleischstücken
			chops	<i>Chuletas (or costillas)</i>	Koteletts (oder Rippen)
			filet	<i>filete</i>	Rindersteak
			leg; chicken legs	<i>pierna, muslos de pollo</i>	Bein, Hühnerschenkel
			liver	<i>higado</i>	Leber
			loin	<i>lomo</i>	Lendenstück
			Minced meat	<i>carne picada</i>	Hackfleischprodukte
			shoulder	<i>paletilla</i>	Schulterstück
			Small pieces	<i>trozos pequeños</i>	Kleinteile
			steaks	<i>bifstek</i>	Bifsteaks

Kleines Vokabelbuch

IN THE RESTAURANT: / Im Restaurant: a few words/phrases are shown in Mallorcan (M); the rest is Spanish

Englisch	Spanisch - Schrift	Spanisch - Aussprache.	Deutsch
Good morning	<i>Buenos días ; Bon día (M)</i>	<i>Booenohs deeahs; bon deeah</i>	Guten Morgen
Good afternoon	<i>Buenas tardes; Bones tardes (M)</i>	<i>Booenahs tahdays; bonus tahdehs</i>	
Good evening	<i>Buenas noches; Bon verpera</i>	<i>Booenahs notchays; bohm vehsperah</i>	Guten Abend
Do you have a table free?	<i>¿Tiebe una mesa?</i>	<i>¿Teeaynay oonah may-sah?</i>	Hast du einen Tisch frei?
I would like to reserve a table.	<i>Quiero reservar una mesa</i>	<i>Keeayroh rayzervar oonah maysah</i>	Ich möchte einen Tisch reservieren.
Please ...	<i>Por favour; Per favour (M)</i>	<i>Poor fahvoor; purr fahvoh</i>	Bitte
the menu, please	<i>el menu, por farvor</i>	<i>el menoo; poor fahvoo</i>	Die Speisekarte bitte
I will have ...	<i>Quiero tomar ...</i>	<i>Keeayroh tohmah ...</i>	Ich werde haben
breakfast	<i>desayuno; berenar (M)</i>	<i>Daysahyoonoh; beurunaah</i>	Frühstück
lunch	<i>almerzo; dinar (M)</i>	<i>ahlmooehrthoh; deenah</i>	Mittagessen
dinner	<i>Cena; sopar (M)</i>	<i>thaynah; sohpah</i>	Abendessen
What do you recommend?	<i>¿Qué recomienda?</i>	<i>¿Kay raycohmeeendah?</i>	Was empfehlen Sie?
What is the house speciality?	<i>¿Cuál es la especialidad de la casa?</i>	<i>¿Kooohal ehs lah espetheealeedad day lah kahsah?</i>	Was ist die Spezialität des Hauses?
I would like ...	<i>Quisiera...</i>	<i>Keeseeyhrah ...</i>	Ich würde gern ...
the wine menu	<i>la carta de los vinos</i>	<i>lah cahrtah day los veenohs</i>	Die Weinkarte
the dessert menu	<i>el menu de los postres</i>	<i>el maynooh day dos postrays</i>	Die Dessertkarte
more bread	<i>mas pan</i>	<i>mahs pahn</i>	Mehr Brod
another beer/more wine	<i>otra beer/ más vina</i>	<i>ohtrah thervaythah/mahs veenoh</i>	noch ein Bier / mehr Wein
all together / later	<i>todo junto/mas trade</i>	<i>tohdoh hoontoh / mahs tarday</i>	Alle zusammen / später
Where are the toilets?	<i>¿Donde están los baños?</i>	<i>¿Dohnday esstahn los bahnyos?</i>	Wo sind die Toiletten?
the bill, please	<i>la cuenta, por favor</i>	<i>lah cooentah poor fahvoor</i>	Die Rechnung bitte
Thank you.	<i>Gracias. Gracias(M)</i>	<i>Grahtheeahs; Grahseeus.</i>	Danke schön.

FOOD INTOLERANCES / LEBENSMITTEL INTOLERANZEN

I cannot eat ...	<i>No puedo comer...</i>	<i>Noh pooaydoh kohmayr</i>	Kann nicht essen ...
bread	<i>pan</i>	<i>pahn</i>	Brot
flour	<i>harina</i>	<i>aareenah</i>	Mehl
wheat/rye/barley/oats	<i>trigo/centeio/cevada/aveia</i>	<i>treegoh/thehntaynoh/thaybahdoh/ahvoynah</i>	Weizen/Roggen/Gerste/Hafer
batter/breadcrumbs	<i>Rebozado/pan rallado</i>	<i>raybothahdod/pan rahyahdod</i>	Butter/ Paniermehl
pasta/spaghetti/macaroni	<i>pasta/espaggetti/macaroni</i>	<i>pastah/espaghteets/mahcahrohnees</i>	Pasta/Spaghetti/Makkar.
milk/cream/cheese	<i>lech/nata/queso</i>	<i>laychey/nahtah/kaysoh</i>	Milch / Sahne / Käse
yoghurt	<i>yogur</i>	<i>iogoor</i>	Yogurt
If I eat ..., I become very ill.	<i>Si comme ..., me enfermo gravemente.</i>	<i>See kohmoh ..., may enfairmoh grahvaymentay</i>	Wenn ich esse ... werde ich sehr krank.
Please ask the chef.	<i>Pregunte al cocinero, por favour.</i>	<i>Praygoontay al cohtheeayroh, poor fahvoor.</i>	Bitte fragen Sie den Chef.
Does the soup contain ...?	<i>¿La sopa contiene...?</i>	<i>¿Lah sohpha conteeaynaynay?</i>	Enthält die Suppe ...?
Does the sauce contain ...?	<i>¿La salsa contiene...?</i>	<i>¿Lah salsah conteeaynay?</i>	Enthält die Soße ...?
Can the cook make the sauce without ...?	<i>¿El cocinero podría hacer la salsa sin...?</i>	<i>¿El cohtheenayroh pahdreeah ahther la salsah seen ...?</i>	Kann der Koch die Souce ohne ... machen?

Can the cook fry the fish without flour?	<i>¿El cocinero podría freir el pescado sin harina?</i>	<i>¿El cohtheenayroh poldreeah fryer el pescahdod seen ahreenah?</i>	Kann der Koch den Fisch ohne Mehl braten?
<p>HINT: Keep alert: one in a while a restaurant will assiduously ensure that soups and sauce are gf, df, then trip upon the obvious – like adding pasta to the soup! Fortunately, this is easily seen and does not mean that what you cannot see (like how the sauce or soup was thickened) will hurt you it's just a 'blind spot'.</p>		<p>TIPP: Bleiben Sie wachsam: Eines Tages wird ein Restaurant eifrig dafür sorgen, dass Suppen und Soße gf, df, df sind, und dann auf das Selbstverständliche eingehen - wie Nudeln in die Suppe geben! Glücklicherweise ist dies leicht zu erkennen und bedeutet nicht, dass das, was man nicht sehen kann (z.B. wie die Sauce oder Suppe eingedickt wurde), einen verletzt, es ist nur ein unüberlegter Blickwinkel.</p> <p>TIPP: Seien Sie wachsam: Ab und zu stellt ein Restaurant sicher, dass Suppen und Saucen einwandfrei sind, und stolpert dann über das Offensichtliche - wie das Hinzufügen von Nudeln zur Suppe! Glücklicherweise ist dies leicht zu sehen und bedeutet nicht, dass das, was Sie nicht sehen können (wie die Sauce oder Suppe eingedickt wurde), Sie verletzt, es ist nur ein "blinder Fleck". (Google)</p>	

(ã ç é ñ ó õ â)