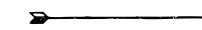




NORRA MALLORCA



# *Mallis på nytt vis*

Allt fler vill semestra medvetet och lämna så lite avtryck på miljön som möjligt. Inte minst i dessa tider. På Balearernas största ö laddar vi batterierna med avskildhet, lokalproducerad mat och båttur i solnedgången.

*text ANNA NORSTRÖM foto PÄR OLSSON*

# N

**NÄSBORRARN**A Fylls av naturens egen örtbukett. Det hela tonsätts av fågelkvitter och en och annan surrande syrsa. Platsen må ligga på Mallorca, känd semesterdestination där charterturismen satt sina spår, men det känns som att vara tusen mil från resten av världen.

Har vi hamnat mitt i ingenstans? Vid en första anblick syns nämligen husen knappt, så väl integrerad är arkitekturen i naturen.

Es Racó är inte ett hotell *per se*, man kallar sig snarare "retreat", och redan i entrén möts vi av en skulptur som föreställer en slingrande grodd.

– Här kan vi så nya frön, säger Johanna Lundström, Es Racós transformationscoach och den som skapat ställets koncept.

Verket av den japanske konstnären Hiroshi Kitamura slår an tonen direkt. I receptionen rekommenderas man att stänga av mobilen helt, eller använda den så lite som möjligt.

– Vi tror på att hitta tillbaka till naturen, och för att göra det så måste vi skapa av oss själva så mycket som möjligt. På så vis vill vi erbjuda ett annorlunda perspektiv, säger Johanna Lundström.

**REDAN VID BOKNINGEN** skraddarsyr man sin vistelse genom att hitta sin nya väg, alltså det man vill fokusera på under vistelsen. Johanna Lundström har stor erfarenhet inom wellness och praktiserar här kraniosakral terapi. Kranio-vadå? Det är en av hotellets behandlingar där hon med hjälp av fjäderlätt beröring avlastar nervsystemet.

Inkörsporten till vår nya väg blir en tur till Es Racós tjugo bikupor. En av flera aktiviteter som följer med rummet. Biskötaren Alexandra Petzold leder vägen. Pinnarna som visar täckningen på mobilen sug, som på beställning, upp i tomma intet. ►





Alexandra Petzold har ett vanligt "dagjobb" inom administration, men bin är hennes passion.



Kul fakta: För att få ihop till en tesked honung har bina besökt i snitt 3 000 blommor.



Självplock utan övre gräns ingår hos Terragust, något som gjort att Elena Zafón återkommit flera gånger.

## ”DE SÖTA KÖRSBÄRSTOMATERNA BLIR SOM SMÅGODIS GENOM TUREN SOM LOCKAR BÅDE LOKALBOR OCH TILLRESTA.”

– Om vi inte har bin så har vi ingen mat. Det är därför deras jobb är så viktigt, säger hon.

Honungsbin diggar färgerna blått och violett. Det är därför vi klär oss i vita skyddsdräkter, enligt Alexandra Petzold. Även om hennes dräkt är knallgul! Bina kanske upplever färgen som något slags igenkänningsfaktor, kan man tänka, men tydligen känner de snarare igen henne på doften. Vi byter omsorgsfullt om. Sedan en promenad bort med damasker fasttejpade på skorna, gummihandskar – också de vältejpade på armarna, overall, och en slöja med nät som man måste akta för att inte nudda med nästippen.

Vår grupp ser ut som astronauter på väg på sin första rymdfärd.

**HOS ES RACÓ** har Johanna Lundström tänkt hela vägen. I egna köksträdgården och en örtagård odlar ställets egna trädgårdsmästare i dagsläget

minst hälften av de ekologiska råvaror som landar på gästernas tallrikar. Menyn är helt växt- och plantbaserad, efter säsongens skafferier, och skapad av kocken Teresa Enseñat Forteza-Rey med ett förflutet på yogaretreats i Thailand. Honungen hämtas från de egna kuporna.

– Om två år hoppas vi att våra druvor i vingården är klara så vi kan servera vårt eget vin, säger Johanna Lundström.

**TRENDEN MED LOKALPRODUCERADE** råvaror som helst odlas ekologiskt syns på flera håll på Mallorca. Det mest kända exemplet är kocken Maria Sollivellas, en ikon inom slowfood som driver restaurangen Ca na Toneta i Caimari, med strikt lokal- och säsongsstyrd meny. En pionjär på ön vars restauranger förr präglats starkt av bulkтуризм. Men nu har fler hakat på tåget.

Hos odlarna Terragust har man totalt 22



Johanna Lundström inuti en energikupol designad av konstnären Laurent Martin.

*fincas*, bondgårdar, där man odlar grönsaker och frukt utan pesticider. En handfull av dem går att besöka i en rutt som planeras efter vad som är redo att plockas just nu.

I första stoppet, ett växthus fyllt av rader med olika tomatsorter, delas det ut stråhattar och en miljövänlig kasse.

– Den får ni fylla med så mycket ni vill, säger Mathias Adroven som startade Terragust för två år sedan.

Det lyser liksom rött i deltagarnas ögon när de får gå loss i självplocket. De söta körsbärstomaterna blir som ett smågodis genom turen som lockar både lokalbor och tillresta.

– Det är tredje gången vi är här och vi fullständigt älskar konceptet, säger Maria Martinez och får medhåll av vännen Elena Zafón.

För turen handlar inte bara om att lära sig mer om odlingarna och att smäåta ur dem. Sista stoppet, efter vattenmelon, blomkål och fruktträd, är en uppdukad måltid inramad av plommon som inte riktigt är ätbara än. Och tur är väl det, för kocken Biel Maine skickar ut en 4-rätters mellan träden. Allt tillagat från egna

gårdarna med undantag för en mindre del av mallorkinsk korv, fisk och kött.

**OCH MER MAT** ska det bli. I pittoreska Port de Pollença, vid foten av Tramuntanabergen på nordvästra Mallorca, har kocken David Rivas öppnat restaurangen Terrae, en ren och skär hyllning till öns råvaror. Han är ursprungligen från Isla de Margarita, en venezuelansk ö, även om vägen hit gick via Norge. Det var i Oslo som han inledde den europeiska kockkarriären på Statholdergården med en stjärna i Guide Michelin.

– Jag var tvungen att arbeta på finkrog för att kunna landa där jag är idag. Min mat är rustik och utgår alltid från råvaran. Det ska vara lokalt, punkt. Därför serverar jag inget kaffe eller använder peppar, säger David Rivas.

Han jobbar en del med vildplockat, eller "foraging" – ett numera trendigt engelskt läneord – som han fick upp ögonen för i Norge. Naturens skatter som ätliga växter, svampar, bär och till och med kaktus förädlas och förfinas. Senare ska den taggiga växten klippas ner och utgöra basen i en variant på den mallorkiska ►



Uppstickarkroger Terrae tar sitt tänk om lokalproducerat på stort allvar. De har inte ens kaffe för att det inte odlas några bönor på ön.



”... OCH SÅ KROKETTER – SPANIENS MEST STOLTA SNACKS! – FYLDA MED ETT SKUM PÅ OST OCH TOMAT OCH SEDAN RÖKTA.”

rätten *coca*, i vanliga fall ett flatbread, som fylls med olika toppings.

– När jag först öppnade restaurangen satte sig folk ner och ville beställa pizza. Jag fick stå i timmar och förklara mitt koncept, men jag tummade aldrig på det, minns David Ribas och knipsar av några stjärklar vildvuxen åkerrättika.

Restaurangen är helt byggd av återvunnet material, det mesta av kocken själv, även om det ser så där inredningsmagasin-snyggt ut. Mallen är den helt cirkulära kroger Silo i London.

**STOLARNA ÄR CHARMIGT** omaka, och en kvick servitör byter snabbt ut en vars ben börjar svikta. Drycken är såklart också lokal, man gör en egen kefir: en form av kulturmjolk som tillverkas med hjälp av kefirgryn som tillsätts i mjölk och sedan silas ifrån och återanvänds vid nästa tillverkning. Palo, en tjock och söt likör extraherad från rötter, serveras som aperitif med tonic från ön. Vinet är förstås mallorkinskt.

När maten börjar landa på bordet stiger Bob Marleys stämma från högtalarna. Det är meningen att man ska dela på rätterna. Fermenterad blomkål med jordnötssås, zucchini-blommor med en variant på hollandaisesås och anka

duttad med sås på fermenterad röd morot på sidan... Och så kroketter – Spaniens mest stolta snacks! – fyllda med ett skum på ost och tomat och sedan rökta i en liten låda som öppnas framför gästen.

Shown fortsätter. För nu måste David Ribas, i sin standard-outfit: en knallfärgad hawaiiskjorta, hoppa på skateboarden och rulla iväg och hämta en ingrediens som tagit slut. Kan det vara mer kaktus som behövs?

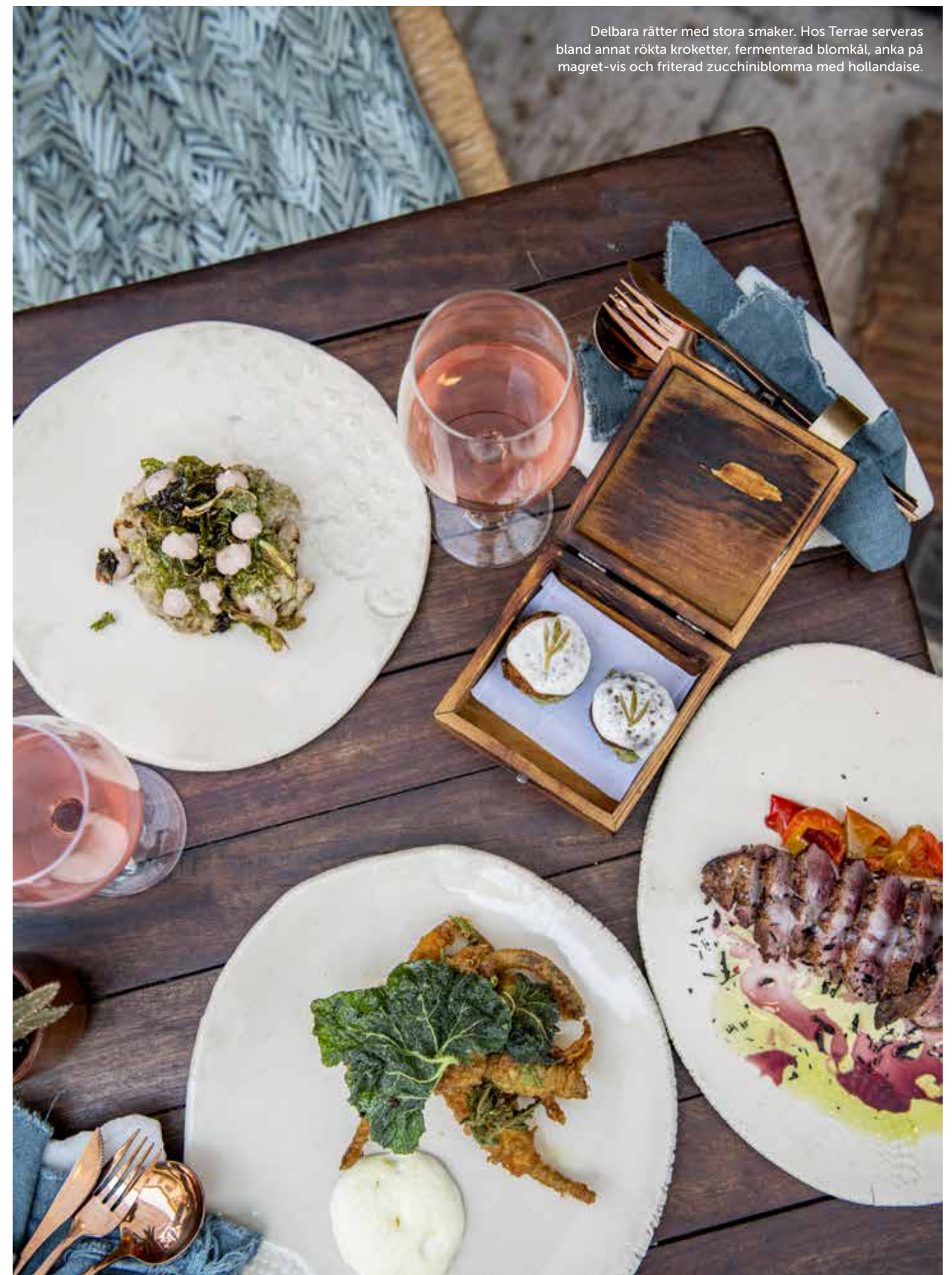
**MEN DET ÄR** inte bara kroger som vill jobba utefter platsen – efter en middag på Terrae kan man med fördel knalla ner till hamnen och baren 360 Terraza som profilerat sig med cocktails bara på drickbart från ön. Om Palmas hetaste vinbar just nu heter La Sang, där dess svenska krögare helst spiller naturvin i glaset, så var faktiskt S’Estanc Vell i byn Vilafranca de Bonany först på ön med den här typen av vin.

– Jag var väl nio eller tio år första gången jag drack naturvin, även om det inte kallades så då. Det var på familjens *matanza*, minns Peré Gari Ferriol, som äger S’Estanc Vell.

Och vad är då *matanza*? Jo, det är en blodig tillställning då man enligt tradition slaktar en ►



Kocken David Rivas står bakom Terrae.



Delbara rätter med stora smaker. Hos Terrae serveras bland annat rökta kroketter, fermenterad blomkål, anka på magret-vis och friterad zucchini-blomma med hollandaise.



Vid byn Colonia de Sant Pere ligger badstranden Sa de Canova perfekt för bad, med bra mellanrum mellan handdukarna och en strålande vacker solnedgång.



”TRENDEN MED LOKALPRODUCERADE RÅVAROR SOM HELST ODLAS EKOLOGISKT SYNS PÅ FLERA HÅLL PÅ MALLORCA.”





Efter incheckning i glampingtälten är det dags för upptäcktsfärd på ägorna.



The Glampings tält är gjorda av ekologisk bomull. Väckarklocka behövs inte, du vaknar till ljudet av bråkande får i hagen nedanför!



En trerätters vego-baserad måltid med tillhörande naturvin ingår när du glampar.



Livemusik, barista och stjärntydare ramade in kvällen på Miramars gods.

## ”NÄR DET BLIR ALLDELES BECKMÖRKT EFTER MIDDAGEN ANSLUTER EN STJÄRNFORSKARE MED KIKARUTRUSTNING.”



Vin-sheriffen Peré Gari Ferriol öppnade Mallorcas första naturvinsbar.

gris, ofta för att kunna göra den bredbara korven *sobrasada*.

I vuxen ålder drack sedan Peré Gari Ferriol ett franskt naturjäst vin, och första dropparna kastade honom rakt in i barndomens smakminne. Han var *hooked!* Restaurangen som han då ganska nyligen tagit över skulle ha naturvin, säklart. Peré började resa i vinets fotspår och utforskade Mallorcas egna producenter som valde bort tillsatser i vinet och pesticider i jordbruket. Idag är han som en sorts ambassadör för dem och agerar även som vinbutik.

– Men jag säljer inget online. För mig är det viktigt med mänsklig kontakt när det kommer till naturvin, säger han och lyfter glaset för en skål men tjongar nästan av sig glasögonen med det.

**DET ÄR MÅNGA** inom besöksnäringen på Mallorcas landsbygd som vill pusha för sin hållbara profil. Alla kanske inte agerar fullt ut i en lokal filosofi men många är på god väg. Några som lyckas skapa vackra miljöer utan större åverkan

på naturen är The Glamping. Inredta tält med riktiga sängar. Naturen som vardagsrum.

Tälten står uppställda på fincan Miramars ägor, ett gammalt kloster med anor från slutet av 1200-talet. Ett långbord dukas upp till middag och i bakgrunden strilar en grammofonspelare jazz i kapp med färens bråk och fåglarnas kvitter. Hängmattor och soffor finns att pausa på, komplett fysiska böcker om poesi, så att man kan lägga bort sin telefon. Konceptet är nytt för Mallorca där man inte får tälta generellt, men glampingföretaget får tillstånd av privata markägare.

När det blir alldeles beckmörkt efter middagen ansluter en stjärnforskare med en avancerad kikarutrustning. Han tar med oss på en upptäcktsfärd längs himlavalvet. Dagen därpå rattar vi stärkta av glampingfrukosten mot Port de Sóller. Här har kocken Grace Berrow sitt ställe som lockar bilburna hela vägen från Palma på helglunch.

– Jag är förvånad, med tanke på var vi är, över ►



Stranden Sa de Canova är relativt okänd för turister.



Patrik Beach är öns coolaste strandkrog.

Kocken Grace Berrow startade stället efter att ha saknat fräsch och god mat tillagad på färska grönsaker på från ön.

”HÄR PÅ PATIKI BEACH ÄR RÅVARORNA PINFÄRSKA OCH DET KOMMER STÄNDIGT ODLARE FÖRBI MED NY LEVERANS.”



Bonnie Lass kapten Pete Lucas som arbetar med flera hållbarhetsprojekt med hav i fokus.

hur lite lokalt och färska grönsaker i synnerhet som serveras på strandrestaurangerna, säger Grace Berrow och ropar in en beställning i luckan.

Hon driver öns coolaste beachkrog i Port de Sóller, med en meny mestadels baserad på grönt och ständigt god stämning. I köket jobbar det bara kvinnor, hennes moster Francis är en av dem. Ett familjeföretag sprunget ur avsaknaden av hälsosam god, smakrik mat. Det startade för egna husbehovet.

Här på Patiki Beach är råvarorna pinfärska och det kommer ständigt odlare förbi och levererar sallad, några blomkålshuvuden eller en lokal getost som är ruggigt svår att glömma.

**STRANDEN I ALL** ära, men för en oslagbar solnedgång står havet – och båten Bonnie Lass – för. En magnifik fiskebåt från 1945 som restaurerats till nytt liv. Hon ägs av paret Pete och Ruth Lucas som arbetat i olika projekt för att rädda maritimt liv i Östafrika. På Bonnie Lass anord-

nar de olika typer av båturer. Det går även att chartra hela båten.

Port de Sóller är Mallorcas svar på på liguriska Portofino, med sina sluttande bergsväggar där de pastellfärgade husen liksom omsluter hamnen. Vår kapten Pete Lucas kommer snart att erbjuda båturer med ginprovning, då familjen har hakat på trenden och startat eget ginnärke. Bara i den baleariska övärlden lär finnas runt tjugo olika, berättar han.

Bonnie Lass tuffar ut genom bukten på motor med sitt blåa skrov.

– Hon är en gammal dam. När vi hittade henne var hon helt obrukbar, men vi hade inte råd att köpa en ny båt. Nu hade vi inte kunnat byta henne mot något annat i världen, säger Pete Lucas. ♥

LÄS VÅR GUIDE TILL NORRA MALLORCA PÅ NÄSTA UPPSLAG



## NORRA MALLORCA



Öppet kök i dess rätta bemarkelse: direkt i naturen hos The Glamping.

## RESA HIT

Norwegian och SAS flyger direkt till Mallorca på 3 timmar och 40 minuter. Flygplatsen ligger nära Palma. En taxi in till stan kostar runt 25 euro och 5 euro med flygbussen. Den äventyrslystne tar färjan från Barcelona, för en person med egen bil kostar det cirka 2 000 kronor, men notera att färden tar hela 6,5 timmar.

## BO

◆ **ES BLAU DES NORD.** Helt okej budgethotell (rum från ca 1 000 kr) vacker beläget ovan byn Colonia de Sant Pere. Restaurangen lovar lokalproducerat men håller det inte, så ät hellre nere i byn. Bra badstrand i närheten: Sa de Canova. [esblaudesnord.com](http://esblaudesnord.com)

◆ **ES RACÓ.** Retreat med fokus på välmående. Här ingår yoga, vandring, meditation med mera i rumspriset som börjar på 5 000 kr. Restaurangen är vegansk. Det hela drivs av svenska Johanna Lundström. Bra badstrand i närheten: Cala Torta. [esracodarta.com](http://esracodarta.com)

◆ **CAN AULÍ.** Nytt tjustigt hotell med pool på innergården i Pollença och litet spa. Från 3 000 kr. Här kan man boka egen yoga-

instruktör för en timme. Bra badstrand i närheten: Cala Sant Vicente [boutiquehotelcanauli.com](http://boutiquehotelcanauli.com)

◆ **LJS RATXÓ.** Nytt "eko-lyx-retreat" som ligger väldigt avskilt i en dal (rumspriser från cirka 3 000 kr). Här väcks man av en av de 40 påfågla som struttar omkring. Pool, yogaklasser och ett spa med utmärkt massage finns. [ratxo.com](http://ratxo.com)

## AKTIVITETER

◆ **THE GLAMPING.** Bli ett med naturen och glampa (priser från ca 2 400 kronor per vuxen, specialpriser för barn)! Tre rätters middag på lokala råvaror, frukost och kvällsaktivitet ingår. [theglamping.es](http://theglamping.es)

◆ **BONNIE LASS BÅTTURER.** Ruggigt prisvärda turer med gamla fiskebåten Bonnie Lass, hemmahörande i Port de Söller. Snacks ombord, SUP-bräda och bad ingår. Perfekt för hela familjen! Från 400 kr per person. [bonnielasscharters.com](http://bonnielasscharters.com)

◆ **SON MORAGUES.** Gå på oliv-oljeprovning, handla nyskördat eller ät en helgmåltid i trädgården på bondgården med öns kanske äldsta olivträd. Även utmärkt shopping i deras butik med bara

lokalproducerade råvaror som gin, vin, marmelad och parfym – i byn Valldemossa. [sonmoragues.com](http://sonmoragues.com)

◆ **TERRAGUST.** Lär dig mer om hållbar odling! Åk på guidad tur bland Terragusts frukt och grönt, och ät så mycket du vill i växt-huset! Avsluta med en 4-rätters-måltid i frukträdgården. Går också bra att bara boka in sig på meny och skipa turen. [terragust.com](http://terragust.com)

◆ **BRA MATMARKNADER.** Många byar på Mallorca har en dag i veckan med det vi kallar för "Bondens marknad". Perfekt för lokalproducerat som ostar, grönsaker, marmelader, honung – you name it! I Pollença är det söndagar mellan klockan 8 och 13, i Valldemossa söndagar mellan 9 och 15.



Måltid mellan plommonträden.



Pittoreska Pollença.

## 3 TIPS FÖR ATT RESA MED LITET AVTRYCK PÅ MALLORCA

1. Skippa att köpa vatten ur plastflaska! Ta med egen vattenbehållare eller köp en från vattenföretaget Cleanwave med påfyllningsstationer runt om ön.
2. Hyr en elbil. Go Electric Mallorca hyr ut Tesla (priser från cirka 1 800 kr per dag) och man får med två elskotrar på köpet. Det finns cirka 1 000 laddstationer på hela ön. [goelectricmallorca.com](http://goelectricmallorca.com)
3. Haka på en organiserad strandstädar-tur eller arrangera en egen.

## ÄTA

◆ **CA NA TONETA.** Mallorcas mest hållbara krog. I byn Caimari som drivs av kockikonen Maria och hennes syster Teresa. Avsmakningsmenyn styrs efter säsong, och stället serverar bara naturligt framställd dryck. [canatoneta.com](http://canatoneta.com)

◆ **TERRAE.** Rustik delbar mat med finesse och strikt lokalproducerad filosofi i vackra Port de Pollença. Kocken David Rivas serverar inte ens kaffe, för att det inte växer några bönor på Mallorca. Missa inte dagens specialrätter som skapats efter pinfärska råvaror! [terraerestaurant.com](http://terraerestaurant.com)

◆ **PATIKI BEACH.** Strandrestaurangen i Port de Söller som går sin helt egen väg. Mellan

april och oktober serverar Grace Berrow en råvarustyrd meny med fokus på det gröna. Tips! Boka bord i förväg och be restaurangen reservera solstolar på stranden. [patikibeach.com](http://patikibeach.com)

◆ **S'ESTANC VELL.** En traditionell mallorkinsk restaurang vid blotta ögat, och med en vinkällare av rang – framförallt för den som gillar naturvin (med lite eller inga tillsatser) och vill utforska det från ön. Här finns allt från bubblande rosa vin till eleganta rödviner på inhemska druvorna callet och manto negro. Låt vinlegenden Peré Gari Ferriol, ställets ägare, plocka ihop en blandlåda att ta med. Kostar en spottstyver jämfört med hemma i Sverige. Ctra. de Palma, 29, Vilafranca de Bonany

Sobrasadakorv.



## SHOPPA LOKALT PÅ MALLORCA

Köp den pikanta bredbara korven *sobrasada*, en av Balearernas mest kända delikatesser, som är svår att missa i butiken. Välj med fördel en där den röda pepparn, *pimentón*, är odlad på ön. Dos Alquemistas gör ekologiska superfood-produkter på

olivbladen som blir över när man gör olja. Testa deras teer, olivbladspuder eller olivlatte! Mallorca är också känt för sitt utmärkta havssalt, håll utkik efter de runda burkarna av märket Es Trenc. Gin är inte bara brittiskt. Det finns ett 20-tal märken i hela baleariska övärlden, på Mallorca är Palma Gin känt som det ekologiska toppvalet. Missa heller inte vinet, säklart. Några lokala druvsorter att testa: callet, montenegro (röda) och prensal blanc och gorgollasa (vita), för att nämna några.

Innergården på nya hotellet Can Auli.

