

RATGEBER MALLORCA

[Unterkünfte](#) | [Reiseplanung](#) | [Die Insel](#) | [Wissenstests](#) | [Unsere Reiseratgeber](#)

Mallorca

Palma für Fortgeschrittene

Das alte Töpferviertel mausert sich mit neuen Bars, Cafés, Galerien und einer lebhaften Nachbarschaft zum aufregendsten Quartier der Altstadt.

Von Uwe Rasche

Startseite



Die Künstlerin Beatriz Carcamo ist Gast in der Galerie "Coco No 6"
© Heike Ollertz

Uwe Rasche

Hier irgendwo muss er sein, der kleine Platz. Ich war doch gestern schon einmal da, allerdings auch erst nach etlichen Umwegen im Altstadtlabyrinth. Dann ließ ich mir im Hotel einen Stadtplan geben. Leider keine Lupe. Denn die "Plaça de sa Quartera" ist darauf ein so winziges Rechteck, dass man es ankreuzen muss, sonst findet man es nicht wieder. Dabei ist es eine Entdeckung.

Noch vor ein paar Jahren hätte man in diesem Teil Palmas nur eines gesucht: das Weite. Die Straßenzüge zwischen der Einkaufsmeile Sindicat und den Avingudas im Osten waren zum Hinterhof der Altstadt verkommen: In den Gassen schnüffelten dürre Hunde und Katzen an Müllhaufen, die Häuser verfielen zu Ruinen, Dealer und Zuhälter machten die Straßenecken unsicher. Sa Gerreria, das einstige Quartier der Kunsthandwerker, vor allem der Töpfer, hatte seine Tradition verloren und seinen Namen. In Mallorcas Hauptstadt hieß es nur noch abschätzig "barrio chino", Chinesenviertel.

"Hier herrschte die schlimmste Drogenbande der Insel, die Leute trauten sich abends kaum vor die Tür", erzählt Ana Barcelona, die mit ihrem Mann Santi am Quartera Platz eine Teestube betreibt. Man kann sich das fast nicht vorstellen, wenn man nun all die frisch getünchten Fassaden sieht, die grünen, braunen, roten, blauen Fensterläden, die Blumen auf den Balkonen. Überall haben Geschäfte, Galerien und Restaurants eröffnet. Früchte einer Erneuerung, die begann, als die Stadt mitten ins Problemviertel den neuen Justizpalast stellte und gleichzeitig Geld in soziale Projekte steckte. Die Dealer sind verschwunden, Prostituierte kaum noch zu sehen, stattdessen gibt es ein Bürgerzentrum und Nachbarschaftsinitiativen. Junge Anwälte eilen in Anzug und Krawatte zur Verhandlung, während auf der anderen Straßenseite

vor der Caritas Marokkaner und Obdachlose auf eine warme Mahlzeit warten.

Das von Touristen noch nicht entdeckte Quartier

Ein Stück Großstadtnormalität, und gerade deshalb für den Besucher ein ungewohntes Bild. Sonst gibt sich die Inselmetropole so herausgeputzt, als wollte sie jedes Jahr einen Schönheitspreis gewinnen: mit einer der imposantesten Kathedralen der Welt, mit Flaniermeilen wie dem Passeig des Born oder der Rambla, Ausgehvierteln wie Santa Catalina und Beachclubs, die auch in Barcelona zu den In Adressen zählen würden.

Gefunden in



Geo Saison, Heft 5/2010 - mit weiteren Tipps für Strände und zum Wandern auf Mallorca. Ab 21. Februar am Kiosk für 5 Euro

Der Charme eines Viertels wie Sa Gerreria liegt darin, dass es sich noch um sich selbst kümmert und wenig um seine Außenwirkung. Es wird sich weiter verschönern, davon zeugen die vielen Baugerüste. Aber seine beste Zeit ist vielleicht jetzt, wo noch nicht jedes Haus saniert, jede Miete gestiegen, jede Speisekarte viersprachig ist. Zwischen Zerfall und dem Zeitpunkt, wo eine Gegend angesagt, überlaufen und von manchem alteingesessenen Bewohner nicht mehr zu bezahlen ist, liegt seine spannendste Phase. Man kennt das vom Prenzlauer Berg in Berlin oder vom Hamburger Schanzenviertel.

Insofern ist es gar nicht schlecht, dass sich der Quartera Platz ein bisschen versteckt. Das vegetarische Restaurant "Plaer Natural" ist auch so schon bis auf den letzten Platz besetzt, jedenfalls zur spanischen Mittagszeit um halb

drei: Freundinnen, die sich zum Lunch treffen, Männer mit Aktentaschen, Handwerker im Blaumann. Menschen mit Reiseführern in der Hand sieht man keine, wohl auch deshalb sind die Preise ganz und gar untouristisch: Das täglich wechselnde Vier Gänge Menü kostet 13 Euro. Ich bestelle Salat von grünen Paprikaschoten, Gemüse Curry mit Maniok und Kokosnuss, Auberginenlasagne, Schokoladentorte. Und fürchte: Ob das gut ist für diesen Preis? Es ist besser als gut, auch für meinen Gaumen, der auf Lammschulter und Paprikawurst geeicht ist, wenn es nach Mallorca geht. Von den Logentischen auf der Empore sieht man, wer für diese Qualität schuftet: ein Wirbelwind in gelbem T-Shirt und mit gelber Plastikbrille, der unablässig Bleche aus dem Ofen zieht, Soßen und Dressings auf Teller träufelt.

Ignaci Ignacio heißt er und ist ein ganz ruhiger Typ, wenn die Gäste gegangen sind. Bis zu 16 Stunden habe er früher in der Sterne-Gastronomie gearbeitet, erzählt der 32-Jährige, bis sein Körper gegen Stress und Überarbeitung rebellierte: "Beim Schneiden von Steaks" wurde ihm "plötzlich schwindlig und übel". Er nahm den Kollaps als Warnzeichen: "Ich wusste, ich würde nie wieder Fleisch verarbeiten können." Und noch etwas viel Grundsätzlicheres sei ihm klar gewesen, als er und seine Frau Monica im Mai 2008 ihr eigenes Restaurant eröffneten: Es muss Zeit bleiben für die Familie. Sein Sohn war damals ein knappes Jahr alt. "Deshalb öffnen wir nur mittags, von eins bis vier. Einen Monat im Jahr schließen wir, letztes Jahr waren wir im August vier Wochen in Indien." So kann man überleben? "Hier im Viertel schon", sagt Ignaci, "wir bezahlen wenig Miete und haben Stammgäste, die mehrmals die Woche

Startseite

kommen. Wir werden sicherlich nicht reich, aber wir sind glücklich, so wie es ist."



Bei Aurelio und Lolo vom "Flexas" im Viertel Sa Gerreria

© Heike Ollertz

Startseite

Zum Versacken ins "Flexas"

Den Eindruck machen auch die Jungs vom "Flexas". Die Eckbar in der angrenzenden Lotgeta-Gasse ist Dreh- und Angelpunkt des Viertels. Lolo und Aurelio, beide schwul, begrüßen ihre Stammgäste notorisch mit Küsschen, und Estrella, der Koch, der eigentlich Fernando heißt, flucht in seiner offenen Küche herum, nicht aus Ärger, sondern weil ihm das Spaß macht. Wer jedoch als Neuling meint, hier mit offenen Armen empfangen zu werden, bekommt einen Dämpfer. Als ich mich zur ruhigen Siesta-Zeit an einen der vielen freien Bistrotische in der Mitte setzen will, schickt mich Lolo in barschem Ton in die Ecke an den Katzentisch vor der Kellertreppe, die zu den Toiletten führt. Ich sei schließlich allein, meint er, da reiche doch der eine Stuhl, der da stehe. Die brauchen einen hier nicht. Die nehmen sich sogar raus, als Kneipe samstags und sonntags geschlossen zu haben. Also beleidigt wieder gehen? Ich setze mich stattdessen an die Theke. Bestelle einen cortado, der ist kräftig, wie überall, wo man sich um Touristen nicht schert. Und abends komme ich zum Essen wieder: Die kleinen Gerichte, von Hirschragout bis Spinatkroketten, sind fabelhaft, und der rote "Anima Negra An/2" ist mit drei Euro pro Glas so günstig, dass man immer wieder nachbestellt, obwohl sich längst eine Flasche gelohnt hätte.

Je mehr Leute in den Laden strömen, Pärchen und Cliques zwischen Mitte Zwanzig und Mitte Dreißig, und je lauter und lebendiger es zugeht an Tischen und Theke, desto mehr frage ich mich, wieso der Laden auf Gay-Seiten im Internet auftaucht. Das hier ist kein Schwulentreff. Auch kein Szeneladen, trotz des Retro Interieurs mit altem Plattenwechsler und iMac der ersten Generation. Das ist eine Lindenstraßenkneipe, für Leute, die sich kennen und auf der Website des "Flexas" ankündigen, dass sie morgen Abend auch wieder da sind. Man müsste hier wohnen, um ein Teil davon zu werden. Aber beim dritten Besuch schenken mir Lolo und Aurelio tatsächlich einen "Na, wieder da?"-Blick.

Läden mit wiederbelebtem Handwerk

So wunderbar man im "Flexas" oder der nahen Tapas Kneipe "Molta Barra" versacken kann - tagsüber gibt es hier zu viel zu sehen, als dass man lange am Tresen stehen sollte. Da ist Trudi Murray mit ihren Seifen, ach was, duftenden Kunstwerken, die man eher in einer Shoppingzone vermuten würde, wo Mitbringsel gekauft werden. Aber die Deutsche, die auf ihrer Finca bei Andratx produziert, hat diesen Standort für ihren Laden sehr bewusst

gewählt. "Genau an dieser Stelle befand sich früher eine Kerzenmanufaktur, und beide Handwerke sind eng verwandt, so kann ich quasi eine Tradition fortsetzen." Gleich gegenüber liegt der Korbladen der Familie Vidal. Vollgestopft mit Körben, Sombreros, Bast und Hängematten. Mehr als hundert Jahre habe das Geschäft auf dem Buckel, erzählt der 68-jährige José Vidal, der Seniorchef. Er zeigt auf zwei verzierte Holzstühle, deren Sitzflächen neu geflochten wurden und die auf Abholung warten. "Mein Sohn Tomás hat das gemacht, er gehört zu den Letzten, die sowas noch können."

Palma neu entdecken: Tipps und Adressen für Sa Gerreria

Startseite

La Ruta del Te: Kleine Teestube zum Kosten und Kaufen. Plaça de sa Quartera 5, Tel. 971-71 94 34, www.larutadelte.com

Plaer Natural: Ein fleißiges junges Elternpaar betreibt das vegetarische Restaurant mit Biogarten und Terrasse. Plaça de sa Quartera 3, Tel. 971-22 77 80

Bar Flexas: Einer der beliebtesten Treffpunkte - die Nachbarschaftskneipe, neu erfunden; wunderbare Tapas und Gerichte. C/. Llotgeta 12, Tel. 971-42 59 38, www.barflexas.com

Gaia Natural: Nicht reinbeißen! Dufte Seifen aus eigener Herstellung, auch Massagen. C/. Corderia 28, Tel. 971-71 49 83, www.gaia-natural-mallorca.com

Vidal: Familienbetrieb für Hängematten, Hüte und Körbe aus Bast. C/. Corderia 13, Tel. 971-71 12 43

Cerámica Etruria: Zwischen Keramik-Katzen und Engeln töpft María Luisa Capitel. C/. Posada de Lluç 8, Tel. mobil 629-23 16 70, www.ceramicaetruria.com

Aussterbendes Handwerk wiederzubeleben, auch das gehört zum Sanierungskonzept für Sa Gerreria, das seinen Namen von "gerra" (Tonkrug) ableitet. Allerdings wirkt der eigens dafür angelegte "Passeig per l'Artesania" (Promenade des Handwerks) inzwischen selbst wie ausgestorben. Nur hinter einem der Schaufenster erblickt man einen Menschen, die Töpferin María Luisa Capitel. "All die Läden für Glas, Leder, Schmuck und Textilien haben trotz Subventionierung nach und nach dichtgemacht. Auch für mich reicht es gerade zum Überleben", erzählt die etwa 70-jährige Dame.

Sie steht zwischen hunderten ihrer Keramikfiguren: Katzen, Engel oder Edelfräulein, die nach dem "Las Meninas"-Gemälde von Velázquez gearbeitet sind, kleine zu 95, die großen für 170 Euro. "Die Leute sind es nicht gewohnt, hierherzukommen", sagt sie resignierend. Als ich wieder auf den Platz hinaustrete, habe ich ein schlechtes Gewissen, nichts gekauft zu haben. Aber auch eine Erkenntnis gewonnen: Wo man mit Touristen kalkuliert, auf sie angewiesen ist, da wird es das Viertel nicht leicht haben. Darin kann auch etwas Gutes liegen.

Sie suchen ein Hotel auf Mallorca?

Die *stern.de*-Redaktion hat Ferienhotels auf

Mallorca unter die Lupe genommen und beurteilt die Häuser anhand von vier Kriterien: [Wo Sie in der ersten Reihe Urlaub machen.](#)

ERFAHREN SIE MEHR:

LANDHOTELS AUF MALLORCA

Wenn aus Schweineställen Suiten werden

WISSENSTEST

Wie gut kennen Sie Mallorca?

HOTELS MALLORCA

Wo Sie in der ersten Reihe Urlaub machen

AUS UNSEREM NETZWERK





GEO.DE
36 Stunden in Hamburg



LIVINGATHOME.DE
So gelingt der maritime
Wohnstil



WERDEN SIE WALDBESITZER
Schweizer Premium-
Geldanlage: 12% Rendite* mit
Holz + Ab 4.100...



ESSEN-UND-TRINKEN.DE
Schokokuchen im Glas mit
Blaubeeren

Nachrichten vom 12.07.2016 | © stern.de GmbH | Palma für Fortgeschrittene

Startseite