

Dorfcheck Lloseta: Ganz und gar authentisch

4 Stimmen

3



Lloseta - Mallorca

Entdeckung hinter der Zementfabrik: In Lloseta wird Tradition noch groß geschrieben

Beschreibung

Kennen Sie Lloseta?

Auf die Frage: Kennen Sie Lloseta? kommt oft die Antwort: Das ist doch das Dorf mit der Zementfabrik. Ja – und ein großes Nein. Denn besagte Fabrik liegt außerhalb des Stadtkerns und hat mit dem eigentlichen Dorf nichts zu tun. Und wenn schon Fabrik, könnte einem viel eher Llosetas Schuhfabrikation einfallen. Das Schusterhandwerk hat in dem Dorf am Fuße der Tramuntana seit Jahrhunderten Tradition. Die Bergstiefel-Marke Bestard kennt man vielleicht noch. Aber es gibt auch Cabrit, Apache und Mallorca Shoes. Also: Kennen Sie Lloseta?

Die Altstadt hält jung

An der Pfarrkirche beginnt die Altstadt Llosetas, früher lag hier rund um die Plaça Espanya das Dorfzentrum. Der Carrer Major führt noch immer vom Gotteshaus quer zum Hang Richtung Rathaus ans andere Ende des Dorfes, wo jetzt auch das moderne Theater steht. Dieser Teil Llosetas wurde früher die Unterstadt genannt, denn das jetzige Zentrum mit Fußgängerzone, Bars und Geschäften existierte noch nicht. Da das Gemeindegebiet recht klein war, mussten die Bewohner früher ihre Häuser eng beieinander den Berg hochbauen, erklärt man uns im Rathaus. Zwischen zwei Häuserreihen führt eine steile Treppe oder eine Straße bis zum Waldrand. Wer hier zu Fuß seine Einkaufstaschen hochträgt, hat sein wöchentliches Sportprogramm erledigt.

Zentrum für Kunsthandwerk

Auf den Spuren des alten Llosetas zu wandeln, macht auch heute noch Spaß. Weil es in der Altstadt kleine Lebensmittelläden gibt, die noch funktionieren, weil die Dorfbewohner oft hier einkaufen statt in den großen Einkaufszentren. Auch die Stofffabrik Teixits Riera stellt seit vier Generationen Stoffe mit Zungenmuster her, Biel Riera und seine Mutter Cati führen heute den Betrieb. Hinter dem Ladengeschäft (C/. Major, 50) befindet sich gleich die Werkstatt mit den Webstühlen, einer stammt noch aus der alten Manufaktur, die vom Urgroßvater 1896 in Biniamar gegründet wurde. Stoffe (1,60 Meter breit) kosten ab 30 Euro/Meter, im Laden werden auch Schürzen, Kissenbezüge, Türstopper und Taschen verkauft. Ein paar Meter weiter stößt man auf einen weiteren Traditionsladen: Sa Teulera (C/. Es Pou Nou, 86). Die Töpferei existiert seit 1830, heute dreht Francisco Villalonga die Töpferscheibe und stellt Blumentöpfe, Windlichter, Kaminaufsätze, Lampen, Tiertränken und Dachrinnen her. Wer eine Spezialanfertigung wünscht, ist hier ebenfalls richtig.

Süße Kardinals-Sandwichs

Zurück an der Kirche weist ein Schild den Weg in den Forn de Baix (C/. Església, 8), mit dem Vermerk „Especialidades: cardenales“. „Nur wir dürfen die Kardinalsschnitten auch so nennen“, erklärt Ana, deren Vater Gabriel Pou die süße Sahne-Merengue-Verführung einst erfand. Heute wacht Schwiegersohn Pedro Coll über das Gebäck mit registrierter Nummer. Nicht nur zu Weihnachten ist die bocata di cardenale ein beliebtes Dessert bei den Mallorquinern, doch am besten schmeckt sie natürlich frisch befüllt vor Ort: In der 150 Jahre alten Bäckerei steht extra ein Stuhl bereit, auf dem man genüsslich in seinen cardenale beißen kann.

Logieren im alten Palast

Das Cas Còmite Petit Hotel & Spa direkt an der Kirche ist immer einen Besuch wert. Platzprobleme dürfte es seit ein paar Tagen nicht mehr geben, denn soeben wurden sechs weitere Zimmer eröffnet (DZ ab 130 Euro/Nacht). Verantwortlich für die neuen Wohlfühlräume ist der Vater des Hoteldirektors Bernat Ramon, der das Haus vor zehn Jahren zum Hotel umbaute. Es ist Teil des Herrenhauses Palacio de Aiamans aus dem 18. Jahrhundert, zu dem auch ein verwünschter Garten gehört, der leider nur von der Dachterrasse des Hotels aus „besichtigt“ werden kann. www.hotelcascomte.com

Gaumenfreuden im Dorfhaus

Richtig gut essen kann man in Lloseta auch. Den Ruf der guten Küche begründet seit Jahrzehnten Juan Ramon vom Celler Ca'n Carrossa (C/. Nou, 28) und seit ein paar Jahren Santi Taura mit seinem gleichnamigen Restaurant (C/. Joan Carles I, 48). Beide Köche bieten wechselnde Degustationsmenüs an (Fünf Gänge ab 25 Euro) und legen Wert auf eine frische, naturbelassene Küche.