



Von vegan!

Noch vor kurzem wurden Vegetarier in Reiseführern vor Mallorca gewarnt. Nun entwickelt sich die Insel zur Hochburg für Veganer

Für schlecht motorisierte Leihwagen ist die Zufahrt zur „Villa Vegana“ eine Herausforderung: Sie ist so steil, dass sich das Auto erst bei weit durchgetretenem Gaspedal und laut aufheulendem Motor nach oben bewegt, vorbei an Olivenbäumen, Zypressen, Pinien und einer imposanten Steinmauer. Oben angekommen, werden Gäste von den Mischlingshunden Sheela und Django schwanzwedelnd empfangen. Sie bellen nicht, dabei haben sie ein Zuhause, das sich

durchaus zu verteidigen lohnt: Hinter einem weit ausladenden Vordach gibt eine wandbreite Glasscheibe den Blick frei in einen Raum, der zugleich Treppenhaus, Ess- und Wohnzimmer ist. Stülvoll eingerichtet, mit viel Holz, die Möbel überwiegend in Weiß und Grau, um den großen Tisch stehen Stühle in allen Farben. Von der Terrasse aus sieht man das Tramuntana-Gebirge auf der einen und die gut zwanzig Autominuten entfernte mallorquinische Hauptstadt Palma auf der anderen Seite. Es gibt ei-

nen Pool, der groß genug ist, um darin zu schwimmen.

Schwimmen, wandern, Rad fahren – die Möglichkeiten sind vielfältig, der Ort wunderschön. Trotzdem kommen die Gäste vor allem aus einem Grund her: um zu essen. Miriam Spann und Jens Schmitt, die beiden deutschen Betreiber der „Villa Vegana“, kochen ohne tierische Produkte wie Fleisch, Fisch, Käse oder Honig. Sie sind Veganer, wie auch die Mehrheit ihrer Gäste. Da ist zum Beispiel Annett. Die Bremerin sitzt morgens

im schwarzen Top, das ihre vielen Tattoos zeigt, am gemeinsamen Frühstückstisch auf der Terrasse und blinzelt in die Sonne. Lange, weiße Vorhänge bewegen sich sanft im Wind. Für Annett ist die „Villa Vegana“ eine Oase. Die letzten Tage hat sie sich im fleischlastigen Mallorca vor allem von Pommes und Salat ernährt.

Man muss kein Veganer sein, um bei der Auswahl am Tisch große Augen zu bekommen: Es gibt Obstsalat aus Papaya, Pflaumen, Kiwi, Honigmelone, Apfel und getrockneten Cranberrys mit Minzstreifen und Mandeln. Und eine Tortilla aus Kartoffeln, Paprika, Zucchini und Zwiebeln, ohne Ei, dafür mit Kichererbsenmehl und Wasser und mit Schwefelsalz für den Ei-Geschmack. Und dann steht da noch der Teller mit „Pa amb oli“, der mallorquinischen Bruschetta-Version: geröstetes Brot, eingerieben mit Knoblauch und spanischen Tomaten, garniert mit grobem Salz und Olivenöl. Wer mag, macht sich eingelegten Meeressenfisch drauf, längliche grüne Streifen, die an der mallorquinischen Mittelmeerküste wachsen und ähnlich wie Kapern schmecken.

Die „Villa Vegana“ gibt es seit zwei Jahren. Gleichzeitig hat sich Mallorcas Hauptstadt Palma zum angesagten Hotspot für Veganer entwickelt. Warum gerade hier? Auf einer Insel, auf der Vegetarier in Reiseführern gewarnt werden, dass die Küche für sie „problematisch“ sein könnte. Und auf der 80 Prozent der Touristen Pauschalurlauber aus England und Deutschland sind, die nicht gerade für ihren hohen kulinarischen Anspruch bekannt sind.

Auf der Suche nach Antworten landet man bei Patrick Schell. Auch ein Deutscher. Patrick trägt schulterlanges, schwarzes Haar und Vollbart. Seit gut zwei Jahren betreibt er gemeinsam mit seiner Frau Sarah das erste und bislang einzige vegane Lebensmittelgeschäft in Palma. Im Frühjahr sind sie mit ihrem Laden „Lo Vegano“ in den trendigen Stadtteil Santa Catalina gezogen. Die Bewohner sind international, unter ihnen sind viele Schweden, Engländer und Deutsche. Die Mieten sind hoch.

Patrick und Sarah sagen, dass auf Mallorca vielen Menschen der Respekt und die Wertschätzung gegenüber Tieren fehlt. Hunde und Katzen werden oft einfach ausgesetzt, die Tierheime sind überfüllt. Noch im August fand ein Stierkampf in der Arena in Palma statt – obwohl Stierkämpfe mittlerweile auf den gesamten Balearn verboten sind. Ins vegane Lebensmittelgeschäft von Patrick und Sarah kommen aber weniger Tierschützer als Menschen, die Unverträglichkeiten und den Wunsch nach gesundem Essen haben. Gluten- und laktosefrei ist ge-

fragt. Manche Kunden kommen eigens aus Port d'Andratx, einem kleinen Ort im Westen der Insel mit einer hohen Dichte an Promis und teuren Autos. Dazu passt der schicke Laden, der sich optisch bewusst von der Alternativszene abgrenzt. Die weißen Regale bilden einen Kontrast zu den grünen Wänden. Die Kunden können neben Lebensmitteln auch rosafarbene Cowboyyhüte oder Stiefel im Motorradstil mit Blumenmuster kaufen, lederfrei natürlich.

Einige Straßen weiter, im Lokal „Ziva to Go“, trifft man auf die angesprochene Klientel aus Tierschutzaktivisten und gesundheitsbewussten Besserverdienern: Eine Frau mit Dreadlocks und Baumwolltasche kauft gerade dort ein. Und eine junge Familie, die Mutter betont ihre langen, schlanken Beine durch einen kurzen Rock, der Vater trägt Hemd. Die Familie deckt sich mit Smoothies, Säften, Brownies und Salat ein. Ein kleiner Keks kostet fünf Euro, ein Smoothie sieben. Alles ist in Plastik verpackt – aber biologisch abbaubar, wie die Verkäuferin erklärt. Hier wird nichts über 42 Grad erhitzt, um so viele Nährstoffe wie möglich zu erhalten. Rohvegan heißt der Trend, vom dem sich die Anhänger jüngerer Aussehen und einen gesünderen Körper versprechen. Neben der Kasse steht ein Regal mit braunen Tüten, darin Superfoods wie Chia-Samen, Baobab- und Weizenraspelpulver. Die Eltern und ihre beiden Kinder setzen sich zum Essen an den großen Tisch in der Mitte des Raumes, darüber hängen ein paar nackte Glühbirnen. „Mom, it's so good“, sagt der Junge.

Es sind vor allem Ausländer, die das Thema „vegan“ hier vorantreiben: Das „Ziva to Go“ ist das erste vegane Lokal auf Palma. Eine Schwedin hat es vor drei Jahren eröffnet. Das Bistro „Bagel“ in der Altstadt wird von zwei Kapstädtern betrieben. Der Weg dorthin führt durch schmale Gassen, vorbei an schicken Boutiquen, Schuhläden und Antiquitätenhändlern. Es ist 14 Uhr, Mittagszeit in Palma, jeder Platz in dem kleinen Bistro ist belegt. Es duftet nach Espresso. Andrew Howlett, einer der beiden Inhaber, hat ordentlich zu tun. In Hemd, Krawatte und Weste flüzt der Mann mit dem getrimmten Vollbart zwischen dem Tresen und den Bistrotischen auf mehreren Etagen hin und her. Innen: dezentes Hellgrau, dazu Kaffeedosens, Weinflaschen und eine große Kiste Orangen als Deko. Die hausgemachten Bagels sind perfekt, innen angenehm fluffig und außen knusprig. Dass die Bagels in Wasser mit Agavendicksaft statt Honig blanchiert werden, steht nirgends. Überhaupt taucht das Wort vegan nicht auf. Dabei sucht man klassische Lachs-Bagel hier vergeblich, einzig Milch und Mozzarella gibt es als tierische Produkte. Andrew ist Veganer,

macht aber keinen Hehl daraus, dass sein Bistro vor allem schick sein soll. Er will weg vom Alternativ-Image, das Veganern gerne anhaftet, wie er sagt.

Hochwertiges und gutes Essen – damit punkten auch Miriam und Jens in der „Villa Vegana“. Dafür haben sie sich durch viele vegane Produkte probiert. Nur die besten schaffen es in ihr Vorratsregal. Der Geschmack überzeugt selbst die „Omnis“, die wenigen Fleischesser unter den Gästen. Jeden Abend gibt es ein Menü aus einem anderen Land, wer mag, kann in die Küche kommen und sich ein paar Tricks anschauen. Heute ist asiatischer Abend. Die Vorspeise: Törtchen aus Quinoa-Salat mit Avocado, dreierlei Sesam und veganer Wasabi-Mayo. Jens würzt den Salat mit Sojasoße, Reisessig, Sesamöl und Limettensaft. Währenddessen nimmt Miriam einen Matcha-Besen, ein Küchengerät, das entfernt an einen Rasierpinsel erinnert, und rührt damit Matcha-Pulver in Wasser. Das Wasser wird dunkelgrün, ein intensiver, grasiger Geruch steigt auf. Miriam färbt damit die Wasabi-Mayo, füllt sie in einen Dekostift und zieht damit grüne Zickzack-Linien über die fertigen Teller.

Auch wenn es einem nach ein paar Tagen in der veganen Szene Palmas nicht mehr so vorkommt: für Spanien sind Gerichte ohne tierische Produkte ungewöhnlich. Nicht umsonst ist das Land beim Anteil an Vegetariern und Veganern unter den Schlusslichtern. Das merkt man, sobald man sich abseits von Palma bewegt, in Esporles zum Beispiel, ein paar Kilometer nördlich der „Villa Vegana“. Im Reiseführer wird der kleine Ort mit den vielen sandfarbenen Steinhäusern in ein paar dünnen Sätzen abgehandelt. Hier sind die Einheimischen noch weitgehend unter sich – von ein paar Fahrradfahrern in den Cafés abgesehen. Samstagvormittag ist der Marktplatz voll. An einem Stand stapeln sich mallorquinische Spezialitäten wie Schinken vom schwarzen Schwein und Sobrasada, eine streichfähige Rohwurst aus Schweinefleisch. Ein paar Meter weiter in einer Bäckerei, bei der die Warteschlange bis vor die Tür reicht, werden Ensaimadas angeboten, in Schweinefett gebackenes Gebäck. Fragt man die Kellnerin im Café nach veganer Milch für den Kaffee, schüttelt sie den Kopf. Die vegane Welt ist hier weit weg. Und in Palma? Dort eröffnen in den nächsten Wochen ein bio-veganes Restaurant, zwei vegane Bäckereien und eine vegane Eisdielen.

MONIKA HERBST

Eine Übernachtung in der „Villa Vegana“ (www.villavegana.com) kostet mit Halbpension 110 Euro pro Person. In Palma kann man im „Lo Vegano“ (www.lovegano.com) vegane Produkte einkaufen. Rohkost, Smoothies und Säfte gibt es bei „Ziva to Go“ (www.zivatogo.com). Gehoben und vegan Abendessen geht im „Ben Lloc“ (www.benllocrestaurant.com). Weitere Adressen unter: www.hippycow.net

eine tripadvisor® Reisebewertung

“EINFACH”
TRAUM-
HAFT



Jen P, New York

Flamenco Beach, Culebra

Das sagte ich zu meinem Verlobten, als wir an der Playa Flamenco ankamen. Der Sand war weich, die Aussicht war atemberaubend und das Wasser war großartig.

Flamenco ist mehr als ein vielfach ausgezeichnete Strand in der Karibik. Es ist eine Touristenattraktion mit Weltklasse. Verbringen Sie Ihren nächsten Urlaub auf dieser Fünf-Sterne-Insel.

★★★★★



Weitere Bewertungen finden Sie auf

Puerto Rico ★

Kulinarische Reisebücher

Wer nicht weiß, wohin, sollte Experten fragen. Das gilt für Reisen wie für Re-

und Bistros, in die sie tatsächlich selbst gern zum Essen gehen. Zusammengekommen sind 350 Restaurants aus sieben Ländern, so viele also, dass man mindestens acht Jahre lang jeden Tag außer Haus essen könnte – oder eher: ein Leben lang. In den nach Kontinen-



Aukland und Buenos Aires die beste Nudelsuppe oder den deftigsten Mitternachts-Snack isst, in welcher Nachbarschaft auch noch mit-