



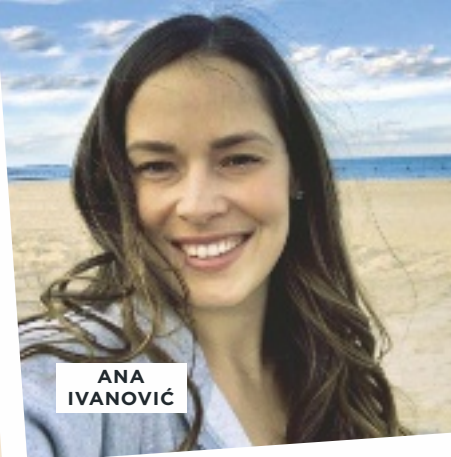
Österreich 3,90 € • Schweiz 5,90 sfr  
F 4,90 € • B 4,30 € • L 4,30 € • NL 4,30 €  
DK 39,95 dkr • I 4,90 € • GR 5,20 € • E 4,90 €  
E-CAN 5,00 € • P 4,90 € (Cont.)  
SLO 4,90 € • SK 4,90 € • HUF Ft 1.730,-

# Gala

+ 33 SEITEN  
GRÜNER  
LIFESTYLE

**Kaum Make-up, Mut zu Fältchen & grauen Haaren: Warum dieser natürliche Look so entspannt macht – und welche Stars ihn bereits leben**

## Perfekt *unperfekt*



ANA  
IVANOVIĆ



BIRGIT  
SCHROWANGE



JENNIFER  
LOPEZ

MARIA  
FURTWÄGLER



GISELE  
BÜNDCHEN



MEGHAN & HARRY  
**VERSÖHNUNG  
MIT DER FAMILIE**

**JAN ULLRICH**

*So gut geht es ihm nach seinem Absturz*



**BRAD PITT**  
**HIER TRIFFT MAN  
IHN IN BERLIN**

**BARRON TRUMP, 14**

*Wie er unter seinem Vater leidet*

Nomen est omen:  
Pflanzen umranken die  
Wände des „Botànic“-  
Restaurants in Palma



**Christian J. May**  
GALA-Food-Chef



Ein Dessert-Traum:  
knuspriger Crumble  
mit Erdbeeren und  
Minz-Granité



**»Saisonal,  
regional  
und keine  
Verschwen-  
dung –  
darauf  
kommt es  
mir an«**

CHEFKOCH  
ANDRÉS BENÍTEZ

Sobald wir das Tor durchschritten haben, liegt das Stimmengewirr der Altstadtgassen von Palma hinter uns. Wir stehen im Vorhof des „Can Bordoy Grand House & Garden“, der neuen Nobelherberge in Mallorcas Hauptstadt. Verantwortlich für den Umbau des einstigen Bürgerpalastes in ein Luxusdomizil mit 24 Suiten ist der schwedische Inhaber Mikael Hall. „Ich kam in diesen Hof, sah den kleinen Garten und wusste: Wenn ich jemals etwas in Palma kaufe, dann dieses Haus!“ Sein Anliegen: „Wer hier ankommt, soll sich wie bei Freunden fühlen. Ich vermeide auch das Wort Hotel – zu anonym.“

Nachhaltigkeit wird großgeschrieben. „Der Gast hat zwar mit der Anreise im Flugzeug seinen CO2-Abdruck hinterlassen“, weiß Mikael Hall, „ab unserem Tor ist jedoch Schluss damit. Vor der Stadt liegt ein Garten, in dem wir zum Beispiel Kräuter ziehen. Und unser großes Ziel ist es, demnächst unsere eigene Energie zu gewinnen.“

**DAS ÖKO-BEWUSSTSEIN** spürt man auch im hauseigenen Restaurant „Botànic“. An den Tischen rund um den Springbrunnen wird das Mineralwasser ausschließlich aus Glasflaschen eingeschenkt, die Weine stammen aus Bio-Anbau und das Öl aus eigener Produktion. Chefkoch Andrés Benítez zaubert eine großartige Inselküche: nachhaltig gefangener

Thunfisch von der Ostküste, Ochsentomaten sowie angeröstete Avocado mit schwarzen Linsen. Und das Erdbeer-Minz-Dessert bekehrt sogar solche Gäste, die für gewöhnlich kein Fan von Süßspeisen sind.

**NOCH MEHR INTERESSE** an der hiesigen Küchenkunst? Andrés Benítez führt gern durch seine Heimatstadt. Er zeigt, wo es Ensaimadas gibt, das fluffige „Nationalgebäck“ der Insel, oder wo man in der Markthalle „Mercat de l’Olivar“ die besten Boquerones bekommt. Diese Sardellen in Essig und Öl probieren wir sofort. Dazu gibt’s frisch gezapftes Bier.

Am nächsten Morgen erwartet uns ein mallorquinisches Frühstück mit Ibero-Schinken und hausgemachtem Gebäck. Das Tablett, das direkt zum Tisch gebracht wird, wirkt übersichtlich: je zwei Scheiben Käse und Wurst und dazu etwas Butter. Doch auch das ergibt Sinn. „Wir möchten die Reste so gering wie möglich halten“, sagt der Chef. „Wer mehr möchte, ordert nach.“ Wir werden ohne nachzubestellen satt und sind restlos begeistert – im wahrsten Sinne des Wortes.

**INFO** „Botànic“ im „Can Bordoy Grand House & Garden“, Carrer del Forn de la Glòria 14, Palma/Mallorca, Tel. 003 48 71/871202, canbordoy.com



Bastian Schweinsteiger und seine Frau Ana lieben Mallorca und sind gern gesehene Gäste im „Can Bordoy“

## RESTLOS BEGEISTERT