

HOTEL-TIPP

Can Bordoy Grand House & Garden



STARS BEAUTY&FASHION LIFESTYLE
ROYALS

MENÜ

Lifestyle > Trends > Hotel-Tipp: Can Bordoy Garden House



Der Pool über den Dächern Palmas zählt zu den Besonderheiten des geschichtsträchtigen Bürgerpalastes.

VON CHRISTIAN JOHANNES MAY
15.09.2020, 15:59 UHR

Mitten in Mallorcas Hauptstadt Palma beherbergt das Can Bordoy Grand House & Garden keine Gäste, sondern Freunde. Feinste Kulinarik und eine Dachterrasse mit Pool sind nur zwei gute Gründe für einen Besuch.

Durchschreitet man das vier Meter hohe Tor, verstummen Trubel und Stimmen der Altstadtgassen Palmas. Wir stehen im Vorhof des „Can Bordoy Grand House & Garden“, dem neuen Luxushotel in Mallorcas Hauptstadt in einem alten Bürgerpalast. Verantwortlich für den

Umbau 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, wird immer beim Namen genannt. Ich vermeide das Wort ‚Hotel‘ – zu anonym.“

Hinter der Pforte wird Nachhaltigkeit großgeschrieben: „Der Gast hat zwar mit der Anreise im Flugzeug seinen CO₂-Abdruck hinterlassen, ab unserem Tor ist jedoch Schluss damit. Vor der Stadt liegt noch ein Garten, in dem wir z.B. Kräuter kultivieren“, sagt Hall. „Unser Ziel: demnächst unsere eigene Energie gewinnen.“



Das Ambiente des Boutiquehotels lebt von der exklusiven Auswahl des Mobiliars, die feinste Handwerkskunst und Modernität miteinander vereint.

© Urs Höer/Square Film

Can Bordoy: Nachhaltigkeit im Urlaub unter Freunden

Dieses Öko-Bewusstsein spürt man auch im hauseigenen Restaurant „Botànic“. An den Tischen am Springbrunnen gibt es das Mineralwasser ausschließlich in Glasflaschen, Öl aus eigener Produktion und Weine aus Bio-Anbau. Was Chefkoch Andrès Benítez hier zaubert, ist bewusste Inselküche mit Augenmerk auf Gesundheit: Nachhaltig gefangener Thunfisch von der Ostküste, Ochsentomaten, sowie angeröstete Avocado mit schwarzen Linsen zeigen die Facetten seines klaren Verständnisses für Natur und Genuss. Das finale Erdbeer-Minze-Dessert hätte von mir aus auch alle Gänge hindurch serviert werden können – und ich bin für gewöhnlich beileibe kein Süßspeisenfan!

Bei weitergehendem Interesse an der hiesigen Küchenkunst führt Koch Benítez gern durch seine Heimatstadt und zeigt, wo es die besten Ensaimadas (fluffig-süßes „Nationalgebäck“ der Insel) gibt und an welchem Ort man die berühmten Boquerones (Sardellen in Essig und Öl) isst. Die probiere ich. Passend dazu gibt es frisch gezapfte Cerveza im angesagten Mercat de l'Olivar.



Das hauseigene Restaurant "Botanic" lädt in seinem malerischen Innenhof zum Verweilen ein.

© Urs Höer/Square Film

Feinste Kulinarik im Restaurant Botanic

Am nächsten Morgen brauche ich etwas Starthilfe und ein gutes mallorquinisches Frühstück mit Ibero-Schinken und handgemachtem Gebäck. Das Tablett kommt direkt an den Tisch und scheint übersichtlich: Je zwei Scheiben Käse, Wurst und die Butter limitiert. „Wir möchten auch die Reste gering halten“, so der Chef. „Wer mehr möchte, ordert nach.“ Die haben hier völlig Recht, denk ich mir. Ich werde ohne Nachzubestellen satt und bin im wahrsten Sinne restlos begeistert.

Can Bordoy Grand House &
Garden, Carrer del Forn de la Glòria, 14,
Palma/Spanien