

# Magievoller Ruhepol

***Einst ein ehrwürdiges Herrenhaus – heute ein exklusives Boutique-Hotel – wählten wir das Hotel Can Bordoy Grand House & Garden als unsere Homebase in Palmas Altstadt.***

Inhaber Mikael Hall und das Interiordesign-Studio Ohlab haben hier mit einer geradezu exzessiven Liebe zum Detail ein außergewöhnliches innenarchitektonisches Kunstwerk geschaffen, das den Besucher auf eine Zeitreise zurück in längst vergangene Epochen mitnimmt. Wie in Trance wandelt man durch die Gemächer des Palácio der Familie Bordoy Blanes aus dem 16. Jahrhundert.

Schon die Ankunft im Hotel lässt Herzen höher schlagen. Bereits im Innenhof als auch im Eingangsbereich des Hotels bieten sich durch das außergewöhnliche Design mehrere fotowürdige Kulissen. Check-in an der Bar (statt an einer gewöhnlichen Rezeption) mit einem Begrüßungsdrink, die Treppe hinauf, entlang des schwarz-weiß marmorierten Flures bis zur gebuchten Suite. Diese erinnert uns sofort eher an eine Szene aus einem alten Art-Déco-Film als an ein Stadthotel und besticht durch größten Komfort und schicke Vintage-Möbel.

Denn durch aufwendige und liebevolle Restaurierung wurde die besondere Magie des Hauses gewahrt. Bei der Restaurierung wurde nicht überhücht, angebliche Makel wie z.B. Risse in den Wänden wurden mit der sogenannten Kintsugi-Technik bewusst hervorgehoben und veredelt. Sie steht für die Wertschätzung des Materials, die Ehrung der Tradition und Geschichte. Zweifarbige Bodenfliesen, hochwertiges Parkett, mundgeblasene Fenster, Fresken und massive Türen sowie Flachbildfernseher, die sich hinter Spiegeln verstecken, die seit Generationen die Zimmer zierten – all diese Elemente spiegeln die Persönlichkeit und Historie des Hauses wider und vereinen sich mühelos mit dem Jetzt. Aus ehemaligen Kloster-Klassenzimmern entstanden 24 wunderbare und maßgeschneiderte Suiten. Antiquitäten aus ganz Europa wie Schränke, Stühle und wertvolle Teppiche mischen sich in jeder Suite mit ausgesuchten Designerstücken. Schwere, farbige Samtvorhänge



dienen als Raumteiler und vermitteln Geborgenheit. Übergroße Betten bezogen mit ägyptischer Baumwolle, ausgeklügelte Beleuchtungssysteme und die Steuerung über Tablets sind die perfekte Ergänzung. Der Mix ergibt ein stimmiges Gesamtbild. Fasziniert hat uns auch die ikonische Vintage-Minibar mit integriertem Soundsystem. Man spürt das Flair eines Privathauses, dessen Interieur aus fürsorglich ausgewählten Reise-Mitbringern und individuellem Geschmack entstanden ist. Nicht umsonst wurde das Hotel bei den World Travel Awards 2020 als „Best All Suite Hotel“ gekürt. Die 80 m<sup>2</sup> große Grand Suite gilt als Juwel des Hotels und verzaubert seine Gäste vor allem durch die riesigen Glasfenster mit wunderschönem Blick auf den Garten. Am begehrtesten ist wohl die Sky Suite mit einer 70 m<sup>2</sup> großen Dachterrasse, die spektakuläre Blicke über Palma und ihr Wahrzeichen – die Kathedrale – offeriert. Das mediterrane Flair, der eigene Jacuzzi und die gemütliche Hängematte laden zum Verweilen ein. Völlig einzig-

artig ist auch der 750 m<sup>2</sup> große Garten mit mehr als 70 verschiedenen Pflanzenarten. Am Pool entspannen oder einen Snack auf der Terrasse des Restaurants – hier findet jeder ein schattiges Plätzchen. Großartige Aussicht auf das Meer eröffnet sich einem auf der Dachterrasse mit 360-Grad-Blick. Auch hier ein Pool mit besonderem Highlight. Denn der Boden, bestehend aus Glas, befindet sich über dem Treppenhaus des Hotels und schafft so für den Eingangsbereich ein einmaliges Lichterspiel.

Mit seiner imposanten Fassade versteckt sich das Haus in einer ruhigen Gasse in La Lonja, dem lebendigen Altstadtviertel Palmas. Gleich um die Ecke pulsiert aber das Leben und man findet sich inmitten der Kunst-, Kultur- und Shoppingmeile. So kann man nach einem ausgiebigen Stadtbummel im Hotel ganz hervorragend entspannen. Das Spa bietet ein vielseitiges Behandlungsprogramm und bringt Körper, Geist und Seele schnell wieder in Einklang.

## **Plant-Forward-Küche im Botànic**

Am Abend begeistert das Botànic Restaurant zum einen durch sein bezauberndes Interieur und zum anderen durch ein großartiges Kulinarik-Konzept: Plant Forward Cuisine räumt allem Grünen eine führende Rolle ein ohne jedoch auf Fleisch, Fisch und andere hochwertige Proteine zu verzichten. Das Restaurant Botànic steht unter der Leitung von Küchenchef Andrés Benítez. Der gebürtige Mallorquiner ist bereits seit der Eröffnung 2018 Chefkoch des Botànic Restaurant und gilt seitdem als Vorrei-



ter der gesunden Küche. Mit mehr als 16 Jahren Erfahrung in Sterne-Restaurants wie dem Nerua in Bilbao oder dem Sergi Arola Gastro in Madrid sowie der großen Leidenschaft für frische und nachhaltige Produkte, steht dem Botànic mit Andrés Benítez ein starker Partner zur Seite.

Seine Inspiration für eine Karriere als Koch bekam er durch seine Großeltern. Als kleiner Junge half er seinem Großvater im Gemüsegarten und der Großmutter in der Küche. „Nach der Geburt meiner Tochter begann ich anders über viele Faktoren zu denken. Auch in Hinblick auf Nachhaltigkeit müssen wir unsere Ernährungsweise überdenken. Daher suchte ich nach neuen Wegen, Gemüse und Kräuter spektakulär in Szene zu setzen.“ Als Inspiration diente die fiktive Geschichte von Miquel Salas, die von Babylon Hospitality kreiert wurde, um das kreative Konzept von Botànic zu entwickeln. Andrés Benítez tritt in die Fußstapfen des mallorquinischen Seemanns Miquel Salas. Dieser brachte als Geschenk für seinen blinden Sohn diverse Pflanzen und Samen von seinen Reisen mit. Die verschiedenen Aromen und Geschmäcker ermöglichten dem Jungen, die Welt auf ganz besondere Art zu entdecken. Ebenso verwendet auch Benítez aromatische Kräuter und Gewürze aus aller Welt, um Gemüse neues Leben einzuhauchen und es in einem völlig neuen Licht zu präsentieren. Pflanzen spielen die Hauptrolle. Von Zeit zu Zeit dürfen sie natürlich von hochwertigem Fleisch und Fisch als Beilage begleitet werden. Saure und bittere Aromen werden kombiniert, verschiedene Texturen verschmelzen miteinander und exotische Produkte aus fernen Ländern sorgen für einen Hauch von Würze. So ergeben sich wahre Geschmacksexplosionen. Verwendet werden ausschließlich Bio-Produkte aus lokalem und regionalem Anbau.

Bei unserem Dinner werden wir auf eine magische Reise durch die verschiedenen Aromen, Düfte und Geschmäcker rund um den Globus mitgenommen. Fast alles wird in Tapas-Form gereicht und folgt somit dem Prinzip des Teilens. Gelbes Curry mit Beluga-Linsen, gedämpfte Avocado, Karotten und Kokosmilch führt uns nach Asien. Das grüne Curry mit Calamari, gebraten in Kichererbsenmehl, dazu frische Kräuter und Basmatireis mit Senfkörnern ist in sich schon eine kleine Weltreise. Es folgt knuspriges schwarzes Spanferkel aus der Region oder der Fang des Tages, serviert mit Nori-Seetang, gemischtem Gemüse Chop Suey mit Yakitori-Sauce. Chutney wird aus Porreres-Aprikosen hergestellt, die als die besten der Insel



Küchenchef Andrés Benítez

gelten. Für einen perfekten Abschluss sorgen süße Verführungen wie Ananas-Carpaccio mit cremigem Kokosnussreis und grünem Curry-Eis oder Banane glasiert mit Miso-Toffee, Banoffee-Sahne und Vanilleeis.

Das Menü wird durch eine grandiose Getränkekarte komplettiert, eine feine Auswahl an Champagner, Wein und Cava. Für eine angenehme Erfrischung zaubert die Bar kreative Mocktails und aufregende Singature Cocktails um auch hier die Pflanzenwelt miteinzubeziehen. Für den „Botànic Garden“ mischen sich Holunderblüten mit frischem Apfelsaft, Gurke und frischem Zitronensaft, die alle aus den Obstgärten Söllers stammen.

Hier ist Plant Forward mehr als Kulinarik – es ist auch Lifestyle. Man achtet auf sich – aber auf eine spassbringende Art und Weise. **hei**

