Müller

Unsere Preise
sollten Sie vergleichen!

Das gibt`s nur bei **Müller!**

- **Dauerhaft niedrige Preise** ✓
- **Riesige Sortimentsvielfalt** ✓
- **Preiswerte Qualität** ✓
- **Freundliches Fachpersonal** ✓



DROGERIE
über 50.000 Artikel

PARFÜMERIE
über 28.000 Artikel

SCHREIBWAREN
über 19.000 Artikel*

MULTI-MEDIA
über 42.000 Artikel*

HAUSHALT
über 11.000 Artikel*

Alcudia, C./Porta de Mallorca s/n • **Andratx,** Bart. Esteva Mestre Cuiner 47 •
Capdepera, Avinguda Juan Carlos I. 92 • **Inca,** Carrer Major 29 •
Llucmajor, Rondo Migjorn 149 • **Manacor,** Plaza d'es Cos 10 •
Palma, Via Sindicato 5 • Ctro. Comercial Porto Pi • **Son Servera,** C./ Cabrera 9

* Dieses Sortiment wird nicht in allen Filialen geführt.

GRATIS zum mitnehmen

N° 16
November 2012

New Mallorca

Deutschland

Spanien

INSEL VISIONEN



COUPONS **VERANSTALTUNGSKALENDER**

IMPRESSUM

Herausgeber

New Mallorca c.b.
Nelly Berens
Stefan Götz

C / Sant Jordi 21
07199 Sant Jordi
Palma de Mallorca
Illes Baleares / España

Homepage: www.newmallorca.de
www.newmallorca.es
Email: kontakt@newmallorca.de
info@newmallorca.de

Redaktionsleitung

Nelly Berens
Email: nelly.berens@newmallorca.de

Redaktion

Dr. Gabriele Hefele
Jutta Rielau
Hans Rauch
Daniela Morgenstern
Sabine Luft
Email: redaktion@newmallorca.de

Anzeigen

Spanisch 0034 680 750 997
Email: leon.berens@newmallorca.de

Deutsch 0034 971 747 144
0034 6 96 96 13 13
Email: info@newmallorca.de

Layout / Grafik / Anzeigengestaltung

Stefan Götz
Email: stefan.goetz@newmallorca.de
grafikdesign@newmalloca.de

Vertrieb

Freie Auslage und Eigenvertrieb

Titelbild Künstlerin

Heide Frank

NM – SOS Service

NOTRUF	**112**
Policía Nacional:	091
Policía Local:	092
Guardia Civil:	062
Feuerwehr:	085
Ambulanz:	061
Rotes Kreuz:	971 202 222

KONSULATE

Deutschland:	971 707 737
Östereich:	971 274 711
Schweiz:	971 768 836
Niederlande:	971 716 493

BANKEN UND BANKKARTEN

Deutsche Karten:	
zentrale Rufnummer:	+49 116 116
Spanische Karten:	
4B:	902 114 400
Servired:	902 192 100
Euro 6000:	902 20 6000
American Express:	902 375 637
Diners:	902 401 112
Master Card:	900 971 231
Visa:	900 991 124

KIRCHEN

Katholische Seelsorge	971 264 551
Evangelische Gemeinde	971 743 267

STÖRUNGSSTELLE STROM UND GAS

Gesa/Endessa:	902 534 902
Gasnotruf:	902 505 902

RESTAURANTE XII APOSTEL

MALLORCA



Happy Pizza

montags bis samstags
von 12.00 - 18.00 Uhr
und sonntags
von 16.00 - 18.00 Uhr

Jede Pizza aus der Karte
für 7,95 €

11.11. ab 19.00 Uhr MARTINSGANS
(Um Reservierung wird gebeten.)

Brunch

jeden Sonntag
von 11.00 - 16.00 Uhr
für 16,50 € pro Person

Themen-Brunchs:

4. November – Mexiko
2. Dezember – Eintopf

Palma De Mallorca:
C/ Sant Ramón Nonat 7. Local 6
Las Maravillas. S'Arenal

Öffnungszeiten: 12.00 - 23.00 Uhr
26. bis 30. 11.
Betriebsferien

Tel.: 971 26 20 15
eMail: mail@12-apostel.com
www.12-apostel.com

Neuerscheinung: „Was macht die Kuh im Swimmingpool?

Freud´und Leid des Landlebens in vier europäischen Regionen

„Das Dorf ist eine Geisteshaltung, keine Siedlungsform", so schrieb Benedikt Loderer im Zürcher Tagesanzeiger vom 15. Februar 2011. Mit diesem Zitat schließt auch das neue, inzwischen sechste Buch von Gabriele Hefele. Davor liegen 96 Seiten anschaulicher Anekdoten aus dem Landleben, das nicht nur Honigschlecken und Romantik bedeutet. Doch immer betrachtet die im schwierigen Genre des humorvollen Schreibens versierte Autorin das Leben auf dem Land und im Dorf mit Augenzwinkern, mit Ironie, aber auch manchmal mit Nachdenklichkeit.

Schon ein Querschnitt der Kapitelüberschriften verspricht einiges, wenn da von „Bauern, Beamten, Bauarbeitern und sonstigen Fachleuten" die Rede ist, der



Dorfauflauf beim Einbau der Doppelbadewanne ins Haus der Hefeles geschildert wird, sie aber auch kein Mittel gegen Schnecken und Ameisen im Garten findet oder gegen die sogenannten Überraschungsgäste, die einen längeren Landausflug zu ihr planen. Köstlich ihre Beschreibung des ersten echten, selbst genähten Dirndlkleides. Betroffen macht dann das letzte Kapitel: „In Würde auf dem Dorf altern" und das Plädoyer für Altwerden in südlichen Ländern, die nicht immer vorrechnen, wie viele Kosten die lang lebenden Rentner verursachen.

Gabriele Hefele kann aus einem internationalen Fundus und Vergleichen des Landlebens schöpfen: Sie erfuhr es am eigenen Leib in Oberbayern, ihrer Geburtsregion, in der Oberpfalz, wo sie ein Ferienhaus besaß genauso wie

später im Hinterland Liguriens, im Bergischen Land wie Ostfriesland und jetzt in Spanien als Wohnsitz. Das vierfach geteilte Titelbild symbolisiert die wichtigsten dieser Regionen. Immer aber, so schreibt sie ehrlich in ihrem Vorwort, muss man bei aller Landliebe gewillt sein, „auf Intimsphäre zu verzichten. Gewinnt aber echte Anteilnahme und Nachbarschaftshilfe" dafür.

Eigentlich ist das ein Buch gegen den Trend gebürstet, der in die Städte geht, der das hektische Singleleben zum neuen Standard erkor. Aber warum verzeichnen dann Zeitschriften über die „Landlust" so hohe Auflagen? Weil doch fast in jedem so eine heimliche Sehnsucht nach einem Leben im Einklang mit der Natur herrscht? Oder, wie es nochmals Benedikt Loderer ausdrückt: „Das Dorf als Sehnsuchtsgebilde, als Mythos".

Gabriele Hefele: Was macht die Kuh im Swimmingpool? Freud´ und Leid des Landlebens. 96 Seiten, 30 Fotos . 7,90 Euro. ISBN 978-3-848218233
Als E-Book: ISBN 978-3-844897265 . 6,49 Euro
Erhältlich über den Buchhandel, Amazon oder www.bod.de.



Leseprobe aus: Gabriele Hefele: „Was macht die Kuh im Swimmingpool?“

Natürlich reden alle vom Wetter!

Es ist ja kein Geheimnis: 50 Prozent unserer Auswanderungsmotive nach Spanien ist dem privilegierten Klima zuzurechnen, mein Mann meint sogar: mindestens 51 Prozent.

Meist können wir hier an unseren Küsten so richtig der Schadenfreude frönen, die ja bekanntlich die schönste Freude sein soll, wenn wir das Wetter im übrigen Europa, besonders in der alten Heimat, mit unsrigem hier vergleichen! Zum Beispiel bei Anrufen frustrierter Bewohner nördlich der Alpen, wenn sich deren Sommer mal wieder auf nur vier zusammenhängende Tage konzentriert: „Was habt Ihr denn gerade für Wetter ?“ Eine völlig überflüssige Frage in den Sommermonaten für unsereins, denn Sonne haben wir sowieso, Regen gibt es in der Regel nicht zwischen Ende Mai und Ende September – bis auf einzelne schmierige Riesentropfen für zwei Minuten. Wir können immer zu Freiluft-Sommer-Parties einladen und müssen nie eine Regen-Zelt-Variante in der Hinterhand haben!

Sintflut und Wüstenklima

Was sind wir Auswanderer doch für Wetter-Snobs geworden, denn so müssen wir den nördlichen Freunden vorkommen, da wir dann doch sehnsüchtig nach einem Sommer auf den ersten großen Septemberregen warten, der den grauen Staub von den Bäumen wäscht, der uns wieder kräftig durchatmen lässt. Wie verwöhnt aber auch unsere deutschen Pferde geworden sind, die einst bei 12 Grad „lauem“ Mairegen unbeeindruckt den ganzen Tag auf der Wiese fraßen, sieht man dran, dass sie sich dann bei diesem wirklich milden Regen sofort in den Stall flüchten!



Wenn die echte Regenzeit kommt, dann kann man

das nicht mehr Regen nennen, sondern nur noch Sintflut. Dann sprudelt bei Freunden in der Diele ihres Reihenhäuschens Wasser zwischen den Fliesen hervor, bei anderen drückt das Wasser aus den Außenwänden ihrer Villa nach innen: Beim Kauf des Hauses hatte ihnen keiner gesagt, dass sie in einem alten Flussbett sitzen! Tierschützerin Brigitte kommt dann überhaupt nicht mehr heraus aus ihrer Finca, da sie von einem reissenden Fluss, den man vorher trocken durchfahren konnte, von der Außenwelt abgeschnitten ist.

Waldbrandgefahr im Winter?

Wir selbst überstehen es meist sehr gut, nachdem unser Dach nach dem dritten Ausbesserungsanlauf dicht ist und die Regenströme den Hang hinunter wir schon bei unserer Ankunft im auch regenreichen Winter 2000/2001 in vom Ingenieursgatten berechneten Kanälen ableiten. Und trete ich aus der Tür, schwappt auch kein Wasser vom Dach in meinen Nacken, denn die Häuser von Deutschen und Holländern hier erkennt man an den Regenrinnen!

Es gibt aber auch Jahre des Gegenteils. Wenn ich mindestens zweimal die Woche rundherum auf der Finca gießen muss, sogar die Wüstenpalmen und immergrünen Pinien. Wenn Waldbrände allerorten ausbrechen mitten im mediterranen Winter!

Eine Wette nehme ich allerdings an: In der Semana Santa, in der Osterwoche, wenn der erste große Touristenansturm zu erwarten ist, dann kommt garantiert Regen! Dazu brauche ich keine hellseherischen, medialen oder sonstigen Glaskugel-Tarotkarten-Fähigkeiten. Wir leben hier seit dem Jahr 2000, und es hat noch jedes Jahr, aber wirklich jedes Jahr ohne Ausnahme in der Semana Santa in die Prozessionen hinein geregnet, so dass etliche abgesagt werden mussten! Auch wenn es mir um der Touristen willen leid tut, aber das war schon immer so und s´wird´s immer sein.



Dr. Gabriele Hefele

Herbstzeit – Einmachzeit

Man kann einerseits Gemüse einfrieren oder man kann es nach altem Oma-Brauch einlegen. Ersteres führt bei längerem Stromausfall, der zwar in zivilisierten Gegenden nicht so häufig auftritt, entschieden zu Nachteilen, etwa dergestalt, dass man auf einem Berg aufgetauten Inhalts sitzt. Letzteres hingegen hat den Vorteil nicht nur der Unabhängigkeit von solchen Küchen-Katastrophen, sondern zudem den Pluspunkt, dass durch Einmachrezepte das Gemüse schon durchwürzt und fertig servierfähig ist.

1. Oliven einlegen

Im November beginnt im Mittelmeerraum die Olivenernte. Sie werden natürlich auch auf unseren Märkten angeboten, oft schon behandelt und verfeinert. Preisgünstiger ist natürlich selbst einlegen und das geht wie folgt:

Oliven waschen und in Ton- oder Steingutgefäße oder, falls nicht vorhanden, in Gläser füllen. Mit Wasser bedecken und die Gefäße verschließen. Circa vier Wochen lang jeden zweiten Tag das alte Wasser weg schütten und die Gefäße neu mit (kaltem) Wasser auffüllen. Dies dient dazu, den Oliven die Bitterstoffe zu entziehen.

Da-



nach eine Salzlauge herstellen, mit 10 Prozent Salzgehalt, das heißt 100 Gramm Salz auf ein Liter Wasser. Gewürze dazu geben wie Lorbeer, Schalotten, Knoblauch, Pfefferkörner, Rosmarin und zusammen maximal acht Minuten lang aufkochen. Nach dem Abkühlen über die Oliven gießen, zudecken und etwa drei bis sechs Monate kühl lagern. Die Haut, die sich an der Oberfläche bildet und die Zeichen von guter Reife ist, einfach zur Seite schieben und entfernen.

2. Paprika einlegen

Erst einmal: Das Rezept kann man auf grüne wie rote Paprika anwenden. Die Paprikaschoten also vierteln oder achteln – je nach Größe- und in einer Pfanne mit Olivenöl von beiden Seiten anbraten. Bei grüner Paprika empfiehlt es sich, die Haut abzulösen, weil sie bitterer schmecken können als die roten Früchte.

Danach ½ Liter Wasser und ½ Liter Weinessig dazu schütten geben. Sechs Knoblauchzehen, zwei Zweige Rosmarin und drei Teelöffel Salz hinzu fügen. Nun alles zusammen aufkochen und heiß in ein Glas füllen.



Am nächsten Tag den Sud noch einmal abgießen und aufkochen und über die Paprikastücke gießen. Schön sieht es ja auch grün-rot gemischt mit den verschiedenen Paprikas aus. Bitte nicht vor zwei Wochen öffnen und kosten.

Mallorquinische Vision von Tod und Trauer

Der November ist der Monat, in dem die Feiertage Totensonntag und Allerheiligen an unsere Toten erinnern. Das Gefühl von Trauer und trüben Gedanken wird normalerweise von dem in dieser Zeit ebenso trüben, grauen, und kalten Klima unterstützt, in Deutschland natürlich noch mehr als hier auf Mallorca. Um die Menschen eines Landes zu verstehen, muss man nicht nur ihr Leben betrachten, sondern auch ihren Umgang mit dem Tod.

Auf diesem Gebiet gibt es große Unterschiede zwischen Deutschen und Mallorquinern. Als Inselbewohner mussten die Mallorquiner schon immer im Rhythmus der Natur leben und hatten eine andere Vision vom Ende des Lebens als wir Deutsche, die den Tod meist tabuisieren und verdrängen. Man spricht nicht gerne darüber, Beerdigungen sind sehr getragen und folgen strengen Abläufen. Die obligatorische schwarze Kleidung aller Trauergäste unterstreicht diese Atmosphäre noch. Die Rituale sind genau festgelegt, Traueranzeigen, Trauerkarten, die Zeremonie, Leichenschmaus, etc.

In den fast 20 Jahren, die ich hier auf Mallorca lebe, habe ich inzwischen schon etliche Male mallorquinische Beerdigungen und Todesfälle erlebt, sowohl in meiner eigenen Familie, als auch bei Freunden und Bekannten. Was mir von Anfang an aufgefallen ist, ist der ganz andere, viel natürlichere und lockerere Umgang mit dem Verstorbenen und seiner Familie.

Aufgrund der höheren Temperaturen und der früher nicht vorhandenen Kühlanlagen für die Aufbahrung, musste hier alles viel schneller gehen, und es



durfte viel weniger Zeit zwischen Tod und Beerdigung vergehen. Diese Sitte ist aus der Vergangenheit geblieben, obwohl es heute natürlich Kühlräume gibt. Nachdem der Tod eines Verwandten eingetreten ist und das Bestattungsinstitut mit allen Details beauftragt und der Bestattungszeitpunkt festgelegt wurde, der meist innerhalb von zwei Tagen stattfindet, ruft die Familie normalerweise alle Verwandten und Freunde an, um sie über den Todesfall zu informieren. Diese wiederum informieren weitere Bekannte und Nachbarn. Wie mit Buschtrommeln wird in Windeseile die Nachricht des Ablebens verbreitet. Trauerkarten gibt es hier gar nicht. Das Bestattungsunternehmen hängt an wichtigen Stellen im Ort, z.B. an der Kirche, am Arztzentrum, an den Altenzentren, oder aber auch beim Dorfbäcker, etc. sog. „esquelas" auf (das sind Poster im DIN-A-4-Format mit einem Foto des Verstorbenen, Todestag und Bestattungstermin), um auch auf diesem Weg die Todesnachricht zu verbreiten. Allerdings kommt es auf diese Art natürlich auch vor, dass mancher nichts von dem Todesfall erfährt.

Am Morgen der Bestattung findet sich die Familie des Verstorbenen im sog. „tanatorio" (=Aussegnungshalle) des Friedhofs ein. Der Verstorbene liegt aufgebahrt in einem separaten aber begehbaren Raum, bei offenem oder verschlossenem Sarg, durch eine Glasscheibe sichtbar. Normalerweise dauert es nicht lange, bis die ersten Menschen eintreffen, um ihr Beileid auszudrücken. Im Laufe des ganzen Tages kommen und gehen viele Leute aus dem Dorf, in ihrer ganz normalen Alltagskleidung, setzen sich hin, sprechen mit den Angehörigen, die immer wieder erzählen, wie der Tote gestorben ist, wie die letzten Jahre waren, alte Erinnerungen werden wachgerufen. Sie gehen zum Toten hinein, halten vielleicht Zwiesprache mit ihm, manche streicheln ihn sogar und verabschieden sich im Stillen von ihm. Die ganze Halle ist voller Menschen, alle reden durcheinander. Immer wieder gebetsmühlenartig das gleiche zu erzählen, ist fast so etwas wie ein Mantra, aber es ist vor allem ganz viel Beistand in diesen traurigen Stunden. Es hilft der Familie dabei, Trauerarbeit zu leisten und die Situation zu verarbeiten.

Irgendwann beginnt dann die kurze Trauerfeier; der Pfarrer hält seine Ansprache, es wird gebetet und gesungen. Dann wird der offene Sarg geschlossen. Sechs männliche Familienmitglieder greifen den Sarg und tragen ihn hinter dem Geistlichen aus dem tanatorio und über den Friedhof zur Grabstätte der Familie. Und auch das Grab ist ganz anders als die Gräber, die wir in Deutsch-

land kennen: es sind sogenannte „nínxols“ (=Nischen), die schubladenartig in mehrstöckige Betonmauern eingebaut sind. In diese „Schublade“ wird dann der Sarg hineingeschoben und dann mit einer Steinplatte zugemauert. Es gibt jedoch auch Familiengruften, zu denen man über Treppen gelangt.

Vor der Grabstätte spricht der Geistliche noch einige Gebete und damit ist die Zeremonie beendet. Am gleichen oder nächsten Abend findet dann in der Kirche des Ortes ein Trauergottesdienst statt, zu dem auch viele Menschen kommen, die nicht an der Bestattung auf dem Friedhof teilgenommen haben. Die Messe beginnt mit dem sogenannten „Condól“, der Beileidsbekundung. Reihe für Reihe stehen die Leute auf und gehen hintereinander an der Familie des Verstorbenen vorbei, die in der ersten Reihe sitzt, und kondolieren mit Formulierungen wie „qué descansi en pau“ (=er/sie ruhe in Frieden) oder „t'acompanyo amb consentiment“ (=ich begleite dich mit Mitgefühl). Manche gehen danach nach Hause und bleiben nicht bis zum Ende des Gottesdienstes. Nach dem Gottesdienst löst sich die Trauergemeinde auf und die Familie geht nach Hause.

Nach einigen Tagen wird auf die Grabstätte eine weitere dekorative Steinplatte mit eingraviertem Namen, Sterbedatum und einer Plakette mit einem Foto des Verstorben montiert.

An Allerheiligen sind die Friedhöfe Mallorcas ein einziges Blumenmeer, bunte Blumensträuße und Gestecke schmücken die Grab-Nischen bis zum Boden. Hierin gleichen sich die Mallorquiner den Deutschen.

Der Tod schmerzt bereitet jedem Leid, aber hier akzeptiert man ihn als ein natürliches Ereignis, das zum Leben dazugehört.





Lernen Sie Spanisch
entspannt und effektiv!

DIE AKADEMIE
SUPERLEARNING FÜR SPRACHEN

Calle Morey, 8 - BJ. dcha Palma (Casco Antibuo)
Tel.: +34 971 718 290
www.dieakademie.com

Was von uns bleibt...

Ein beeindruckendes Erlebnis...

Eines Tages erhielt mein Mann ein Schreiben vom Rathaus, dass der lokale Friedhof einen neuen Ausbau erhalten habe, weil der alte baufällig und zu klein war und abgerissen werden sollte. Betroffene Familien sollten dafür Sorge tragen, dass die Überreste ihrer verstorbenen Angehörigen aus dem alten Friedhof in den neuen umgebettet würden.

Die Großeltern meines Mannes waren in dem alten Friedhof bestattet und so fragte er die Familie, wer zur Umbettung mitkommen wollte. Meine Tochter und ich begleiteten ihn zum Friedhof, wo der Friedhofsmeister Pepe auf uns wartete. Gemeinsam gingen wir zu der Nische der Großeltern. Pepe meißelte die Grabplatte auf und wir blickten auf das Fußende des noch intakten Sarges des Großvaters, der vor 15 Jahren verstorben war. Mein Mann und Pepe zogen nun gemeinsam den Sarg aus der Nische. Der Boden des Sarges krachte durch, das Innenfutter (samt Inhalt) hing nach unten wie ein Sack und ein Schwall Wasser schoss aus der Nische – und mir schossen im ersten Moment medizinisch natürlich unhaltbare Vorstellungen über den Ursprung dieser Flüssigkeit durch den Kopf... Aber es handelte sich hierbei um Regenwasser, das sich durch das poröse Gestein des baufälligen Mauerwerks filtriert hatte!

Die beiden Männer setzten den schweren Sarg auf dem Boden ab, und Pepe schraubte den Sargdeckel auf. Was wir sahen, war – sensible Gemüter mögen mir verzeihen – beeindruckend und überraschend: in dem Sarg lag das Skelett des Großvaters mit leicht vergilbtem Haar, das in einem vollständig erhaltene Anzug, Socken und Schuhen steckte – alles aus Synthetik, Polyester o.ä., Materialien, die nicht verrotten! Am Fußende befanden sich die bereits zu einem kleinen Häufchen zusammengetragenen Gebeine der Großmutter – sie war 20 Jahre vor dem Opa gestorben und bei seinem Tod in den gleichen Sarg gelegt worden. Es war das erste Mal, dass ich ein echtes Skelett sah – aber ich muss sagen, es war gar nicht so erschreckend und furchterregend, wie ich erwartet hatte. Es war die physische Hülle, die „sterblichen Überreste" dieses Großvaters, nicht der Großvater selbst. Der Friedhofsmeister nahm den Schädel und setzte ihn in die kleine Grabkiste, die dafür vorgesehen war,

(praktisch eine viereckige Urne im Format eines Blumenkastens). Auf die andere Seite setzte er die Überreste der Oma. Er wusste genau, wie er die einzelnen Teile einordnen musste, damit alles hineinpasste. Dann begann er, alle Knochen des Großvaters, die ja nicht mehr miteinander verbunden waren, aus dem Anzug zu ziehen – die Handknochen, die Armknochen, die Rippen, die Wirbelknochen, usw. Die Kleidung wurde separat auf die Erde gelegt, um sie danach zu verbrennen. Die Socken schüttelte Pepe aus, und heraus fielen die vielen kleinen Knöchelchen, aus denen ein Fuß nun einmal besteht. Auch ein anderes Überbleibsel aus Plastik wurde zur Seite gelegt: ein Katheter, den der an Prostata-Krebs verstorbene Großvater zu Lebzeiten getragen hatte...

Zum Schluss wurde die Kiste mit einem Deckel verschlossen und gemeinsam trugen wir sie zu der neuen Nische auf der neuen Friedhofsanlage. Opa und Oma wurden in die neue Grabstätte geschoben, die dann mit einer Steinplatte verschlossen wurde, bis sie nach fünf Jahren für einen erneuten Todesfall geöffnet werden konnte.

Das ist es, was von einem Menschenleben materiell übrigbleibt: ein Häufchen Knochen... Doch das Leben ist mehr, wir leiden, freuen uns, machen uns Sorgen, lieben, sind glücklich, haben Angst – das ist es, was uns ausmacht. Der Körper gehört zu uns, aber er ist nur das Behältnis für unser Ich, unsere Seele, oder wie auch immer wie es nennen mögen. Wie die Karosserie eines Autos, die wir pflegen und schützen sollten, aber er ist nichts, wovor wir uns fürchten müssen, wenn ein Mensch gestorben ist.

Seit diesem Erlebnis hat sich meine Vision vom Tod völlig geändert. Er ist etwas ganz Natürliches und Unabänderliches. Deshalb sollten wir unser Leben als ein kostbares Geschenk ansehen und dankbar und sorgfältig damit umgehen. Wir sollten jeden Tag genießen und trotz aller Widrigkeiten versuchen, das Gute und Schöne, das uns immer umgibt, zu erkennen, egal wie klein es sein mag...

Kerstin-Daniela Morgenstern

Unsere Künstlerin der Titelseite

Heide Frank



Seit ihres Studiums der Innenarchitektur zeichnet und aquarelliert Heide Frank, zumal sie in Paris auch an einer privaten Kunstschule studierte, wo die künstlerische Gestaltung im Mittelpunkt stand. Neben Menschen, Porträt und Akt haben Landschaft und Architektur sie immer besonders gereizt. Während zahlreicher Malreisen lernte sie die mediterrane Landschaft in Italien und Südfrankreich kennen und lieben.

Kein Wunder, dass Mallorca die Künstlerin vom ersten Moment an



angezogen hat, genauer: vom zweiten, denn als sie vor über 23 Jahren eine Woche Urlaub in einem Hotel an der Küste verbrachte, war es nicht die nähere Umgebung und der Strand, die sie faszinierten, sondern die Fahrt zu den damals noch mittelalterlich anmutenden Dörfern und Klöstern.

Die nächsten Jahre verbrachte Heide Frank jeden Sommer mit ihrer fünfköpfigen Familie in einer damals spontan erworbenen, sehr einfachen Casita mit Wasser aus der Zisterne und Kerzenlicht. Mehr war nicht nötig zum bis dahin ungekannten Ferienglück …

Vor 14 Jahren packte sie dann endgültig die Koffer und kam mit ihrer achtjährigen Tochter auf die Insel. Die Lebensumstände machten es nötig (Scheidung) und möglich – inzwischen war noch ein Häuschen dazugekommen –, und die beiden schufen sich ein neues Leben mit Schule auf Mallorquin und Arbeit, ebenfalls „auf Mallorquin": der Entwurf und Bau gemauerter Möbel und Küchen. Es war eine Zeit voller neuer, guter Erfahrungen, und Heide Frank hatte viel Freude an



Sa Casa
Restaurant
32 TAPAS
Fleisch vom Grill
Fisch & Muscheltiere
hausgemachte Desserts
Paellas
Tel. 971 574 384
Palma de Mallorca, La Lonja
C/ Boterin 14

den schönen hiesigen Materialien. Gleichzeitig konnte sie sich erstmals dem Malen in einem eigenen Atelier widmen.

Seitdem sind ungezählte malerische Dorfecken, Stadtgassen, Klostermauern mit Acrylfarben auf Holz gebannt worden. Und es folgte so manche Ausstellung. Auch Aufträge für Porträts ergaben sich, mit Bleistift oder Rötel gezeichnet oder in Acryl gemalt.



Mallorca ist wie alle anderen mediterranen Länder auch für Heide Frank als wolken- und regenverwöhntes Nordlicht eine Wohltat, was die Wärme und besonders das reine Licht angeht. Sie ist sich sicher, dass der orangefarbene Anteil dieses warmen und weichen Lichtes der Seele gut tut, dass er beruhigend und aufmunternd zugleich wirkt. Wenn sie einen Abendspaziergang unternimmt, kommt sie immer ein wenig glücklicher zurück, erzählt sie. Genau diese Stimmung möchte sie in ihren Bildern festhalten und weitergeben, so als ob eine gemalte Steinwand die gespeicherte Sonnenwärme noch abzugeben scheint.



Clínica Dental

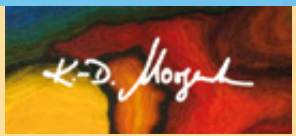
Deutscher Zahnarzt

Peter Erdmann

Calle Marbella 22
07610 Playa de Palma

Horario		Sprechstunden
Lu - Vie.	9^{00} - 18^{00} Uhr	Mo - Fr.
Sab.+ Dom.	10^{00} - 12^{00} Uhr	Sa.+ So.

Tel. 971490225 **email: EPA@gmx.net**



Kerstin-Daniela Morgenstern

Dipl. Textil-Designerin (FH) – Mestre artesà

Kunst auf Seide

Außergewöhnliche Gemälde, handbemalte Tücher, Schals, Krawatten
jede Arbeit ein Unikat!
Gerne fertige ich auch Auftragsarbeiten nach Ihren Wünschen



Lassen Sie sich verzaubern von der einzigartigen Magie
der Farben auf Seide
und besuchen sie mich in meinem Atelier.
Terminabsprache bitte per Telefon oder E-Mail.

c/Castellet, 31 Local 2, 07590 Cala Rajada
Móvil + 34 616 090 401 - Tel. +34 971 56 59 08
Mail: info@kdmorgenstern.es
www.kdmorgenstern.es



Kunsthandwerk auf Mallorca

Llata
das Palmflechten



Der Sommer ist zu Ende, die Tage werden kürzer, die Nächte länger. Das Wetter ist unbeständig, graue Regentage wechseln sich mit sonnigen Herbsttagen ab. Das Leben wird ruhiger. Dies ist die Zeit, die man dazu nutzen kann, die Insel besser kennenzulernen, Ausflüge zu unternehmen und Ausstellungen und Museen zu besuchen. Es gibt so vieles Interessantes aus dem mallorquinischen Leben und seiner Vergangenheit zu entdecken, das nicht bekannt ist. Wir wollen Ihnen in unregelmäßigen Abständen Sehenswertes und Wissenswertes über das mallorquinische Kunsthandwerk vorstellen.

Sicher haben Sie auch schon oft die schönen, hellen geflochtenen Körbe bewundert, die die Mallorquinirinnen zum Einkaufen an ihrem Arm tragen. Diese Körbe sind etwas typisch Malorquinisches und kommen nicht aus Taiwan, China oder einem anderen Billig-Produktionsland. Die Tehnik, in der sie hergestellt werden heißt „Llata". Aus feinen Palmblättern geflochtene Körbe. Aber in diesem Kunsthandwerk werden nicht nur Körbe in allen Größen und für verschiedenste Anwednungsbereiche – es gibt Hüte, Taschen, Schuhe, Babywiegen, Schachteln und vieles mehr.



Vor allem im Nordosten, dem sog. „Llevant“, der Insel war dieses Handwerk weitverbreitet. Besonders der Ort Capdepera war berühmt für seine Flechtkunst aus Palmwedeln. Der Grund dafür lag in der Tatsache, dass vor allem in dieser Gegend die verwendeten Zwergpalmen wuchsen. In den fünfziger Jahren bot das Handwerk des Palmflechtens fast der ganzen Bevölkerung dort, aber vor allem den Frauen, die Möglichkeit, von zu Hause aus eine einträgliche Arbeit jenseits der Feldarbeit zu verrichten und etwas zum Familien-Etat beizutragen. Deie angefertigten Produkte wurden mit dem Eselwagen zum Grosshändler gebracht, der sie dann weiterverkaufte.

„Llata“ ist ein sehr aufwendiges Handwerk. Es beginnt in den Monaten Juni und Juli mit dem Pflücken der Palmwedel, wenn sie noch besonders zart sind. Zwei Tage lang werden sie danach in einem geschlossenen Raum Schwefeldampf ausgesetzt, wodurch sie gebleicht und geschmeidig werden. Nur besonders schöne werden verwendet. Danach werden sie in der Sonne ausge-





breitet und getrocknet, wodurch sie gebleicht werden und ihre helle Farbe erhalten. Nun werden die Palmwedel ausgezupft und entlang der Blattader getrennt. Aus den kurzen Außenblättern werden z.B. und Besen und Fußmatten gefertigt, die anderen werden auf gleiche Länge geschnitten. Zum Abschluss werden sie in Bündeln zusammengefasst.
Die Frauen flechten nun in einer ganz speziellen Technik lange 5- 7 cm breite Bänder („Llata"), die zu runden Tellern aufgerollt werden. Gemessen wurde die Länge dieser Bänder in Armlängen. Diese Bänder werden schliesslich mit dicken Nadeln schneckenförmig nach oben aneinandergenäht, je nachdem welches Objekt daraus entstehen soll. Bei Körben werden noch geflochtene Griffe angebracht.
Einige wenige Frauen beherrschten seinerzeit eine besondere Variante, und verschönerten die Körbe, in dem sie mit Palmbättern Verzierungen aufstickten, die sie danach mit selbsthergestellten Farbstoffen bemalten. Meine verstorbene Schwiegermutter war eine von ihnen. Sie durfte sogar einmal einen Blumenkorb für eine Jacht Joan Marchs, dem legendären Gründers der Banca March, anfertigen und verzieren.
Llata war seinerzeit ein sozialer Faktor in der mallorquinischen Gesellschaft dieser Region. Denn die Nachbarinnen und Nachbarn trafen sich jeden Abend bei einem von ihnen und flochten ihre Palmwedel und Körbe, und dabei wurde gesungen, geredet, gelacht bis die Petroleum-Lampen kein Licht mehr gaben. Jeder wusste alles von jedem, man spendete sich Trost, wenn es nötig war und lästerte über andere.



Heute ist dieses Kunsthandwerk fast verloren gegangen. Manchmal gibt es Kurse, um den jungen Menschen diese Technik wieder nahezubringen, und damit sie nicht ausstirbt. Noch flechten einige Frauen in Capdepera Palmwedel, die es als Kind noch gelernt und erlebt haben. Hier lebt auch der einzige Kunsthandwerksmeister für Llata in ganz Spanien, Tino Adrover.





Auf der Burg in Capdepera befindet sich im „Casa del Gobernador" eine sehr interessante und gut gemachte Ausstellung über Llatra, mit vielen Fotos, Erklärungen und Anschauungsmustern. Außerdem befindet sich im oberen Stockwerk eine geschichtliche Ausstellung über die Entstehung Capdeperas, mit einem Miniaturmodell und anschaulichen Erläuterungen.

Einen abwechslungsreichen Ausflug nach Capdepera kann man vor allem mittwochs erleben, dann ist nämlich Markttag am Plaça del Orient. Der Aufstieg zur Burg wird zum Erlebnis, denn man kann in den historischen Mauern neben dem Llata-Museum auch den Falkner Gonzalo und mit seinen Adlern, Falken und Eulen besuchen. Und zum Abschluss auf dem Dorfplatz im bekannten Café Orient einen Cortado und ein leckeres Pa amb Oli genießen!



Kerstin-Daniela Morgenstern

Die emotionalen Bedürfnisse des Partners leichter erkennen

Von Sabine Luft, www.astro-adviser.com,
Tel. (E) +34 663 336 057, Tel. (D) +49 211 200 77 55



Wenn sich zwei Menschen kennen lernen, weiß man oft nicht, wie man richtig mit einander umgehen soll. Wer ruft zuerst an? Wie viel Nähe will der andere? Wie sind die Erwartungen in Sachen Liebesbekundung und Nähe?

Am Stand der Venus im eigenen Geburtshoroskop und der des Partner ,kann man die Erwartungen und Bedürfnisse des anderen leichter einschätzen.

Hier ein paar Tipps zur Vermeidung von Missverständnissen und Anlaufschwierigkeiten:

Menschen mit ***Venus im Widder*** sind sehr feurig und brauchen stets Bestätigung. Sie flirten gerne und lieben es direkt zur Sache zu kommen. Sie sind eher spontan und feurig, als übermassig romantisch.

Menschen mit ***Venus im Stier*** sind Genießer und Romantiker. Sie streben eine feste Beziehung, in der Treue und Romantik wichtig ist an.

Menschen mit ***Venus in den Zwillingen*** sind freiheitsliebend und bevorzugen eigenständige Partner. Körperliches ist nicht so sehr ausschlaggebend. Die intellektuelle Seite spielt eine große Rolle.

Menschen mit ***Venus in Krebs*** sind zurückhaltend und fürsorglich. Sexuell sind sie eher schüchtern und zärtlich. Wenn ihre Gefühle einmal verletzt wurden, neigen sie dazu sich lange nicht mehr zu öffnen.

Menschen mit ***Venus im Löwen*** brauchen sehr viel Aufmerksamkeit und Komplimente. Wenn sie jedoch einmal ihre Liebe gefunden haben, sind sie loyale Partner.

Menschen mit ***Venus in der Jungfrau*** sind recht kritisch und testen den neuen Partner zu Anfang. Dadurch kann es zu Komplikationen komme, da der potentielle Partner die Anbahnungsversuche eventuell gar nicht mitbekommt, oder missversteht.

Menschen mit ***Venus in der Waage*** sind nicht sonderlich geeignet für One Night- Stands, sind gerechtigkeitsliebend und lieben den Frieden und die Harmonie in der Beziehung.

Menschen mit ***Venus im Skorpion*** machen es sich in der Liebe oft nicht leicht. Alles oder nichts ist die Devise. Leidenschaft und Sex spielen eine große Rolle. Ein One-Night-Stand ist allerdings nicht ihre Sache.

Menschen mit ***Venus im Schützen*** brauchen ihre Freiheit und lieben Humor und Optimismus. Wird das Liebesleben zu eingefahren, können sie leicht die Lust verlieren.

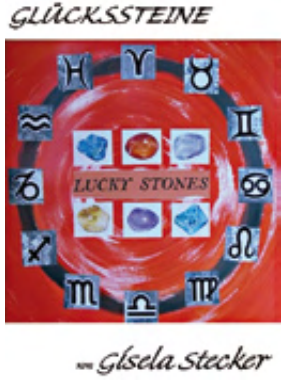
Menschen mit ***Venus im Steinbock*** bevorzugen Partner, die in ihrem Leben einen Sinn machen. Sie wollen erfolgreiche Partner und können ihre Triebe sehr gut kontrollieren, wenn der Rest nicht passt.

Menschen mit ***Venus im Wassermann*** sind freiheitsliebend, originell und oft exzentrisch. Sie sind nicht so sehr an traditionellen Bindungen interessiert und sind oft kein Freund von großen Liebesbekundungen.

Menschen mit ***Venus in den Fischen*** können leicht Sex mit Liebe verwechseln. Oft haben sie ein nahezu unmögliches Ideal vom Partner. Ihre Sensibilität macht sie leicht verletzbar.

Den Stand der Venus in Ihrem Geburtshoroskop können Sie den Ephemeriden (Planetenstandstabelle) oder dem Internet entnehmen.

Sie suchen ein ganz besonderes Weihnachtsgeschenk für Ihre Lieben? Verschenken Sie Glück, Freude und Hilfe in allen Lebensbereichen mit den Büchern von Gisela Stecker.



Seit Entstehung der Menschheit suchen Menschen nach Hilfsmitteln, die ihnen helfen ihre Wünsche zu erfüllen. Sei es, um den richtigen Partner für das Leben zu finden, mehr finanzielle Freiheit zu erlangen, ein erfülltes Familien- und Liebesleben zu haben oder der Wunsch glücklich und sorgenfrei zu sein. In der Astrologie weiß man seit langem von der positiven Wirkung der Horoskop- und Glückssteine auf die einzelnen Tierkreiszeichen. In Verbindung mit Ihrem Sternzeichen finden Sie den für Sie geeigneten, persönlichen Glücksstein. Und Sie erfahren, wer zu Ihnen passt in der Liebe und Partnerschaft. Im Freundeskreis, im Beruf, in der Familie, überall dort, wo man in Verbindung mit anderen Menschen ist. Finden Sie in diesem Buch alle Sternzeichen für Mann und Frau mit Ihren Eigenschaften und ganz entscheidend welches Sternzeichen passt zu ihr oder zu ihm.

Glückssteine von Gisela Stecker, 156 Seiten ISBN 978-3-8424-0047-4 VP 17,80 €
Schutzengel von Gisela Stecker, 428 Seiten ISBN 978-3-8491-1975-1 VP 15,90 €
Bei Verlag Tredition oder amazon Deutschland



Schutzengel, das neueste Buch von Gisela Stecker. Jeder Mensch hat seit der Stunde seiner Geburt einen persönlichen Schutzengel auf seiner Seite, der ihn lebenslang begleitet. Er hat den Auftrag uns zu begleiten und zu beschützen. Er ist nur und ausschließlich für seinen Menschen da. Wir sollten einen guten Kontakt zu ihm pflegen und ihn als wahren Freund an unserer Seite sehen. Intensivieren und aktivieren Sie wieder den Kontakt zu ihrem Schutzengel. Suchen Sie das Gespräch mit ihm. Jeder Mensch, der den Kontakt zu seinem Schutzengel intensiviert und ausbaut, fühlt sich auf allen Ebenen begleitet, geliebt und angenommen. Kommunizieren Sie über Affirmationen (Bejahungen) mit ihrem Schutzengel. Erfahren Sie Hilfe bei über 700 verschiedenen Lebenssituationen.

Toplist der Weihnachtsgeschenke 2012

Jedes Jahr steht das Christkind schneller vor der Tür als es manch einem lieb ist. Scheuen Sie die überfüllten Einkaufsmeilen, haben Sie keine Zeit zum Geschenke suchen oder einfach keine Idee?
Wir haben hier einige Trends für Weihnachten 2012 für Sie zusammen gestellt. Bei Interesse rufen Sie einfach unsere Redaktion an.

Formel Kurse

Entdecken Sie die Welt des Rennsports



Möchten Sie sich einmal wie ein echter Rennfahrer beim Formel fahren fühlen, die phänomenale Beschleunigung der Rennwagen spüren und den Motor so richtig aufheulen lassen? Dann wählen Sie Ihren persönlichen Formel Kurs, steigen Sie ins Cockpit und geben Sie Gas!

Ihr Parfum

Auf den Spuren von Grenouille

Sinnlichkeit, Eleganz und ein Hauch von Luxus - ein Parfum verleiht Ihnen das gewisse Etwas. Lassen Sie sich entführen in das geheimnisvolle Handwerk der Parfum-Herste lung und kreieren Sie Ihre ganz persönliche Duftnote



Indoor Skydiving

Das Airlebnis für Überflieger!



Gehen Sie im weltweilt modernsten Windtunnel in die Luft! Beim Indoor-Skydiving erleben Sie das überwältigende Gefühl des Fliegens am eigenen Körper. Unter Anleitung eines Profis reiten Sie auf dem 286 Stundenkilometer schnellen Luftstrom und kommen Ihrem Traum des Fliegens ganz nah. Werden Sie zum Überflieger!

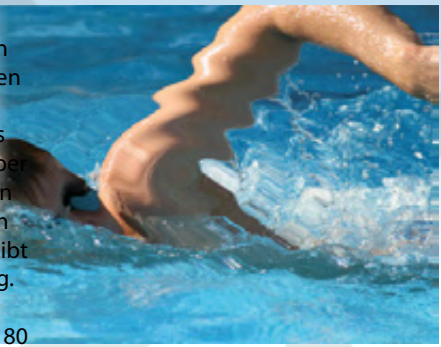
Iglu-Übernachtung

Greifen Sie nach den Sternen

Heiß auf Eis? Dann verbringen Sie eine unvergessliche Nacht an einem der außergewöhnlichsten Orte: auf den Berggipfeln der höchsten Gebirge Europas! Mit kuscheliger Ausstattung, luxuriösen Extras und einzigartigem Sternenpanorama wird Ihre Übernachtung im Iglu zum romantischen Wintermärchen.



Schwimmen



Haben wir denn gute Schwimmer unter unseren Lesern? Wenn ja, da können Sie sich einmal bei den „Travesias“ bewerben. Was das ist? Man schwimmt über eine Meeresbucht oder hin zu einer der vorgelagerten Inseln. Bei diesem Sport gibt es keine Altersbegrenzung. Der älteste Teilnehmer dieses Jahr, war weit über 80 Jahre alt und hat dabei einige entschieden jüngere Schwimmer hinter sich gelassen. Diese Sportart ist für alt und jung und es finden jedes Jahr mehrere dieser Veranstaltungen statt.

Fußball



Für unsere Fußballer vom RCD Mallorca ist leider die Siegesserie gerissen. Man musste 2 Niederlagen in Folge hinnehmen. Zur Zeit ist das Krankenlager der Inselkicker größer, wie der übrig gebliebene Kader. Dennoch ist der Trainer guten Mutes, denn man konnte sich noch einmal durch einen Spieler vom FC Barcelona verstärken. Das ist hier möglich, da die Transfers nicht zeitlich so begrenzt sind, wie z.B. in Deutschland.

Tennis

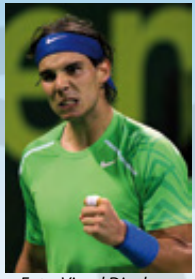


Foto: Vinod Divakaran

Unser Tennisstar Rafael Nadal leidet weiterhin unter Kniebeschwerden und er wird, laut eigener Aussage, erst 2013 wieder in den Tenniszirkus einsteigen. Wünschen wir ihm alles Gute, damit er wieder an die Spitze der Weltrangliste klettern kann.

Golf



Wie wäre es denn mit einer kleinen Runde Golf? Nachdem es wieder ein paar Mal schön geregnet hat auf unserer Sonneninsel sind die Golfplätze in einem Superzustand. Nichts wie raus aus den Federn und auf den Golfplatz. Auf manchen Anlagen kann man bei einem „Hole in One" richtig viel Geld, eine Reise in die USA oder ein Auto gewinnen.

Ich wünsche allen viel Spaß beim Sport, Ihr Hans Rauch

Mallorca App

Ganz Mallorca auf Ihrem iPhone/Smartphone und iPad/Tablet für nur 2,99 €
mehr Infos unter
www .mallorcaapp.eu



DONALD FAGEN - Sunken Condos

Steely Dan Mitbegründer Donald Fagen ist bekannt für den ausgeprägten Jazz- und Funktouch in seinem Keyboard-Spiel. Auch seine Stimme erkennt man auf Anhieb: Die gewisse Coolness und die so gut wie Pathos-freie Intonation, führen zu einer leicht unterkühlten Eleganz, die voll und ganz das Attribut smooth verdient. Schon bei Steely Dan prägte DONALD FAGEN Sound und Stil maßgeblich. Mit Sunken Condos schlägt DONALD FAGEN ein neues Kapitel in seiner seit 40 Jahren andauernden Karriere an. Seine ersten drei Studio-Alben The Nightfly (1982), Kamakiriad (1993) und Morph The Cat (2006) wurden bereits unter dem gemeinsamen Titel Nightfly Trilogy zusammengefasst. Aber, wie FAGEN verlauten ließ, wird von nun an alles, was er tut, funky werden. Insofern darf Sunken Condos auch als ein zukunftsgebendes Signal zu verstehen sein.



DAVID GARRET – Music

Die Fans und Kritiker rund um den Globus sind sich einig: Diesem Mann gelingt es mit packender Leidenschaft und faszinierender Leichtigkeit Genres zu vereinen, durch Musikwelten zu wandeln und dabei Essenzen von Klassikern, ob Rock, Klassik, Pop, Punk oder gar Techno (wie bei seinem neuen Werk) zu beindruckenden Neu-Interpretationen zu verwandeln. Nach „Rock Symphonies", das hierzulande direkt Platz 1 der Albumcharts erreicht hat, und dem Rekord-Album „Legacy" - Platz 6, kein anderes Klassik-Instrumental-Album ist je zuvor so hoch in die Media Control Charts eingestiegen - legt David Garrett im Oktober sein neues Album „Music" vor



DIANA KRALL – Glad Rag Doll

Bislang kennt man die kanadische Pianistin und Sängerin Diana Krall eher als musikalische Leisetreterin. Als Spezialistin für hingehauchte Jazzballaden, entspannte Swing-Nummern oder, wie auf ihrem letzten Album "Quiet Nights", sinnliche Bossa Novas... Und nun soll auf ihrem für Ende September angekündigten neuen Album eine Shotgun zu hören sein?

Es klingt verwegen, aber so klingt noch manches andere auf dem von T Bone Burnett produzierten Album, das den schönen Namen "Glad Rag Doll" tragen wird. Das fängt beim Repertoire an, das einem Tom Waits oder Dr. John ebenso gut zu Gesicht stehen würde, und reicht über ein erstes verruchtes Foto bis zur Zusammenstellung der Band.

November 2012

Do 01.11.

1. – 24. November

Mallorca Musik Festival



Die diesjährige Reihe der Konzerte mit klassischer Musik findet in Palmas Teatre Principal, und am Gran Hotel Son Net in Puigpunyent statt.

Ladies Night

Jeden Donnerstag zwischen 19 Uhr und 22.30 Uhr wird in der Aqua Bar kostenlos Wein und Sekt für die Damen ausgeschenkt.



Ort: Agua Bar, C/Jaume Ferrer, 6

Sa 03.11.

Charity Night

Agua Bar spendet 50 Cent von jedem Getränk an eine Hilfsorganisation.

Ort: Ort: Agua Bar, C/Jaume Ferrer, 6

La Revoltosa

Theateraufführung mit Libretto Anselmo, Ramos de Castro und Pablo Carreno. Die Gäste erwartet die Madrider Atmosphäre des frühen zwanzigsten Jahrhunderts.



Ort: Auditorium Palma
Beginn: 20 Uhr Preis: Ab 22 €

Mallorca Musik Festival

Gran Hotel Son Net, Sala Oleum
Ein Benefizkonzert für Projecte Jove
Hommage an Venedig
Eine musikalische Liebeserklärung
Werke von: Antonio Vivaldi . Gioachino Rossini . Antonio Caldara . Arminio Enrichi Benedetto Marcello . Gian Francesco Malipiero . Ermanno Wolf-Ferrari . Antonio Lotti Charles Gounod . Felix Mendelssohn Bartholdy . Robert Schumann . Franz Schubert
Wiener Schubert Solisten
Karin Wolf-Bauer, Sopran
Barbara Schuch, Klarinette
Paola Piasentin, Piano

So 04.11.

Konzert mit Jaime Anglada

Ort: Vamp Cafe / Palma
Beginn: 21:30 Uhr
Eintritt: Frei



LA FLAUTA MÁGICA
eine Oper für Kinder



Mozart mal anders. Die Zauberflöte für kleine Musikliebhaber.
Ort: Auditorium Palma
Beginn: 18 Uhr
Preis: Ab 20 €

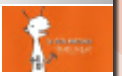
Mo 05.11.



Ort: C / Jaume Ferrer 6 La Lonja Palma City

Di 06.11.

Die Tapas Route



Jeden Dienstag und Mittwoch in Palma.
In Sa Gerreria. Viele Bars bieten ein Bier und eine Tapas für 2 € an.

Mi 07.11.

7. – 11. November
Disney Live! La Magia de Mickey



Die berühmtesten Disney Figuren erwachen zum Leben und lassen nicht nur Kinderaugen glänzen. Eine Show für die ganze Familie.
Veranstaltungsort: Auditorium de Palma
Beginn: 19 Uhr und 21 Uhr
Preis: 25 € - 35 €

Do 08.11.

Ladies Night
Ort: Agua Bar, C/Jaume Ferrer, 6



Fr 09.11.

Jazz Voyeur Festival



Juan Antonio Gil esxtet und Alain Perez
Beginn: 20:30 Uhr
Ort: C/ Asipo, 4. Polígono Can Valero
Weitere Informationen: 971 90 52 92

7. – 11. November
Alma de Copla in Konzert



Ort: Auditorium, Palma
Weitere Informationen: 971 734 735

Sa 10.11.

Jazz Voyeur Festival
Bill Evans Soul Grass Band
Beginn: 20:30 Uhr
Ort. C/ Asipo, 4. Polígono Can Valero
Weitere Informationen: 971 90 52 92



PMartin Schmitt-Show
Pianist, Sänger und Entertainer



„Dieser Schmitt reißt einfach mit" SÜDDEUTSCHE ZEITUNG
„Pointiertes Klavierkabarett, wunderbare Songs und geballte Charmeoffensiven"
Ab 17:00 Kaffee & Kuchen 18:00 Show anschließend 4-Gänge Menue 26,-

So 11.11.

RCD Mallorca VS Barcelona



Ort: Son Moix Stadium / Palma
Weitere Informationen: http://www.rcdmallorca.es/

Di 13.11.

Carrington Brown
Mit Musik und Comedy mischt die klassisch ausgebildete Cellistin Rebecca, die ein Stipendium am Royal Northern College of Music studiert hat mit ihrer Carrington Brown Show das Publikum auf.



Ort: Trui Teatre
Camí Son Rapinya, 29 / Palma
Beginn: 21 Uhr Preis: 20 € - 30 €

Fr 16.11.

ANTEM Golf Resort & Spa Marriott.
Preis für Nichtmitglieder: 50 €



Sa 24.11.

Las noches de EL CLUB DE LA COMEDIA
Die Comedy Nacht gehört zu den erfolgreichsten Shows der Insel. Verpassen Sie nicht diese einmalige Gelegenheit, Tränen zu lachen.
Ort: Trui Teatre
Cami de Son Rapinya, 29 / Palma
Beginn: 22 Uhr
Preis: 15 € - 18 €



Konzert mit M CLAN



M-Clan überzeugt mit Blues, Soul und 70'er Jahre Rock. Beeinflusst wurden Sie durch den Sound von Bands wie Led Zeppelin, Aerosmith und Lynyrd Skynyrd und konnten trotzdem ihren eigenen Stil kreieren.
Ort: Es Gremi
Calle Gremi de Porgadors, 16
Beginn: 22 Uhr Preis: 21 €

Anthony Blake



Die Show ist eine Reise durch die verschiedenen Facetten der Mentalmagie. Anthony Blake zeigt sein Können: Telepathie, Vorhersagen, Telekinese, Vorahnungen, Hellsehen. Eine ganze Welt voller Magie, in denen der Zuschauer in seinen Bann gezogen wird.
Ort: Auditorium / Palma
Weitere Informationen: 971 734 735

Die etwas andere Gärtnerei
Jardinería GROWZONE®
MALLORCA, S.L.
Can Calafat, 54 - Polígono Son Oms - Palma
www.growzone-mallorca.com
ONLINE SHOP
mallorca seeds
APTUS PLANT TECH
DHV
C.A.R.B

Fr 30.11.

Illi & Olli



Zwei Clowns zeigen die verrückte Vielfalt aus Pantomime, Tanz, Akrobatik und Musik.
Ort: Trui Teatre
Camí Son Rapinya, 29 / Palma
Beginn: 21:30 Uhr

QUEEN SYMPHONIC RHAPSODY



die "Queen Symphonic Rhapsody" zieht mit mehr als 40 Künstlern die Queen-Fans in ihren Bann. Während der Show wird man eine musikalische Zeitreise der weltbekannten Band miterleben.
Ort: Auditorium Palma
Weitere Informationen: 971 73 47 35

Cartoon



Münchner Kindl
I II III
ab 2 Personen:
2 Longdrings
nach dem Essen
gilt in allen 3
Münchner Kindl Restaurants

die AKADEMIE
SUPERLEARNING FÜR SPRACHEN
10%
Ermäßigung
www.dieakademie.com
Tel.: +34 - 971 718 290

Jardinería
GROWZONE
MALLORCA, S.L.
10 % Rabatt
auf Ihren Einkauf
in unserem Geschäft
POLÍGONO SON OMS
www.GROWZONE-MALLORCA.com

Sa Casa
Restaurant
5% Ermäßigung
auf alle Produkte

Münchner Kindl
I II III
ab 4 Personen:
1 L Sangria, Cuba Libre
oder Wodka Lemon
nach dem Essen
gilt in allen 3
Münchner Kindl Restaurants

XII APOSTEL
5 €
Ermäßigung
pro Person / Tag
nicht gültig für Specials
& Sonderangebote
XII APOSTEL
RESTAURANT
Las Maravillas
Calle Sant Ramon Nonat 7
Playa de Palma - Tel 971 26 20 15

EQUIDEAS

Das energiesparende Wohlfühl-Konzept

EQUIDEAS S.L. baut unter der Leitung von Dr.-Ing. Reinhard Hefele seit 2002 mit Erfolg in Neu- wie Altbauten das von ihm konzipierte, unsichtbare Heizungs-/Kühlungssystem in ganz Spanien ein, mit einem Netzwerk ausgebildeter Installateure. Es ist speziell auf die klimatischen Verhältnisse der Mittelmeerzone abgestimmt.







Vorteile des Systems:

Ohne Air Condition u. Luftzug
ohne Staubverwirbelung
ohne Elektro-Smog
kurze Reaktionszeiten
gute Regelbarkeit
wartungsarm
niedriger Verbrauch

www.equideas.com

Partner auf Mallorca
IGB-Group Axel Kleiner
07181 Bendinat
Tel 971 70 33 22
www.igb-group.com

Sightseeing Trains Palma

44 Paradas Stops



- Playa de Palma
- Balnearios del 1 al 15
- Cala Estancia

EMT Palma

Ajuntament de Palma

52 Tren Turístico



Tel. y Fax: +34 971 287 297 · Movil: +34 670 639 444 · Movil: +34 647 493 822
Paseo Marítimo, 19 entresuelo · www.sarenaltour.com · sarenal@tour.com

2012

City Sightseeing Palma

OFFICIAL TOUR

Hop On - Hop Off



16 Bus stops Paradas

8 Idiomas Languages

Hop on Hop off 24 hrs valid ticket

www.city-sightseeing.com

City Sightseeing App Free to download

Ajuntament de Palma

City Sightseeing

GOLDENE PREISE

HERBST-WINTER 2012/2013

Viertel Seite € 70.- **Halbe Seite € 100.-**

Ganze Seite € 180,- **Doppelseite € 300,-**

alle Preise monatl. & zuzügl. IVA & inclusive kostenlose Presseartikel!

Auslegestellen:
In allen Müllermarkt und Mundi Culinario Filialen
Sightseeing Busse & Zügen und Touristikinformations Büros

info@newmallorca.de

