



schlumpfblauer Himmel, pudierzuckerweißer Sand und smaragdgrünes Wasser – und das ohne Haie! Zusammen mit unseren Autorinnen **Liliana Moreno** (Wer Buße tut) und **Alex Conrad** (Tod auf der Finca) möchten wir Sie, liebe Leserinnen und Leser, in diesem **Sondernewsletter** auf eine Gedankenreise nach **Mallorca** entführen.

Denn in Gedanken bleibt das Reisen möglich.

---

## Mallorca-Feeling am Strand



Mit seinen unzähligen Buchten und Stränden zieht Mallorca als beliebtes Reiseziel Menschen aus der ganzen Welt an. Doch nicht nur als Badeziel kann sich die Insel sehen lassen. Selten findet man auf einer Insel eine so beeindruckende landschaftliche Vielfalt wie auf Mallorca.

---

## Kathedrale von Palma



Die Inselhauptstadt Palma mit ihren Altstadtgassen und maurisch

angehauchten Palästen ist immer einen Besuch wert. Besonders Palmas Perle, die gotische **Kathedrale La Seu**, die wie eine kleine Königin vor der Bucht thront und Einlass gewährt.

---

## Mallorca-Krimi: Wer Buße tut



### Wer Buße tut

Nach Mallorca geht die Reise in **Wer Buße tut** von Liliana Moreno. Ein katholischer Büsser bricht während der nächtlichen Osterprozession in Palma de Mallorca tot zusammen. Sein Tod deutet auf exzessive Selbstkasteiung, Fasten und Buße hin. Inspektorin Xisca Font hat ihre Zweifel, und tatsächlich weist die Autopsie ein Gift am Bußgürtel nach, den der Tote unter seiner Kutte am Bein trug.

[mehr Informationen](#)

---

## Klatschmohn



Die Inselmitte ist noch immer geprägt von Landwirtschaft, wobei die Flächen, die mit Wein bepflanzt sind, mittlerweile einen großen Teil eingenommen haben. Nichtsdestotrotz gibt es noch immer Landstriche mit Mandelbäumen, die ab Ende Januar die Insel mit einem weißen Blütenzauber belegen. Nicht

selten grasen Schafherden auf diesen Flächen und es toben die Lämmchen über die Wiesen. Im Frühsommer blüht dann tiefrot der Klatschmohn.

---

## Mandelkuchen



Die mallorquinische Küche ist vielfältig und im Ursprung geprägt von dem, was hier produziert wird. Eine Versuchung ist der **Gató**, der Mandelkuchen (nicht zu verwechseln mit **gato**: die Katze).

### Rezept für Mandelkuchen:

300 g gemahlene mallorquinische Mandeln  
 300 g Puderzucker (plus ein bisschen für die Verzierung)  
 8 Eier  
 abgeriebene Zitronenschale  
 5 g Zimt

Eier trennen und zum Eigelb die Zitronenschale und den Zucker geben und verrühren. Anschließend die gemahlene Mandeln und den Zimt unterrühren. Das Eiweiß steif schlagen und langsam unterheben, bis es eine einheitliche Masse ist. In eine gebutterte glatte Springform oder eine runde Silikonform (24-26 cm Durchmesser) geben und im Backofen mit Umluft bei 170°C 30-35

Minuten backen. Nach dem Abkühlen mit Puderzucker bestäuben. Oft wird er im Restaurant mit Mandeleis serviert.

---

## Tramuntana



**Inca** ist die drittgrößte Stadt Mallorcas, und obwohl der Hausberg **Santa Margalida** von unten wie ein Hügel wirkt, erlebt man oben angekommen eine Überraschung. Man überblickt fast die ganze Insel, sieht in der Ferne das Meer glitzern, und sogar die Bergkette der **Tramuntana**, die wegen ihres landschaftlichen und kulturellen Reichtums zum UNESCO-Weltkulturerbe zählt. Auch die Zwillingberge von **Alaró** sind zu sehen.

---

## Sonnenuntergang auf Mallorca



Als eine der schönsten Küstenstraßen Europas gilt die Strecke von **Andratx** entlang der **Tramuntana** ins goldene Tal von **Sóller**. Immer wieder laden kleine Haltebuchten an ehemaligen Wachtürmen ein, den Blick auf das Meer und die Felsküste der **Tramuntana** zu genießen. Besonders die Sonnenuntergänge im Sommer sind spektakulär.

## Mallorca-Krimi: Tod auf der Finca



### Tod auf der Finca

Auch Alex Conrads Krimi **Tod auf der Finca** spielt auf der beliebten Ferieninsel im Mittelmeer. Mit ihrer Beförderung zum Sargento wird Protagonistin Carmen vom Dezernat Palma nach Inca versetzt. Gleich an ihrem ersten Arbeitstag muss sie sich mit einem Todesfall auseinandersetzen. Ein Mann wurde von seinem Zuchteber in den Oberschenkel gebissen und ist verblutet. Ein klarer Unglücksfall. Bis Peter, Tierarzt und Carmens Ex-Mann, Zweifel äußert.

[mehr Informationen](#)

## Orangental von Sóller



Wanderer kommen ganzjährig auf den unzähligen Wanderwegen der Insel auf ihre Kosten. Besonders die Trockensteinroute der **Serra de Tramuntana**, die durch das Orangental von **Sóller** führt, ist ein beliebtes Ziel. Aufgrund der besonderen Umweltbedingungen in der von hohen Bergen geschützten Zone reifen das ganze Jahr über Zitronen-, Orangen- und Olivenhaine und verwandeln das Tal in eine Explosion aus Farben.

---

Jetzt wird es noch einmal kulinarisch: Typische leichte Sommergerichte am Mittag sind **Trampó oder Pimientos de padrón**. Es wird verarbeitet, was aktuell geerntet wird, und begleitet werden diese Gerichte oft durch **Pa amb oli** (Brot mit Öl).

**Trampó:**

3 Tomaten  
 2 hellgrüne mallorquinische Paprika (sie sind kleiner und schmaler als die üblichen Paprika)  
 1 weiße Zwiebel  
 natives Olivenöl  
 Salz

Tomaten, Paprika und Zwiebel in kleine Würfel schneiden, Olivenöl und Salz dazugeben und verrühren.

**Pimiento de padróns:**

kleine grüne Paprika  
 Olivenöl

Salz

Paprika samt Stiel in heißem Olivenöl frittieren, bis einige Stellen sich blasig glänzend abheben, dann herausnehmen, abtropfen lassen und mit grobem Meersalz bestreuen. Man nimmt sie am Stiel noch heiß in die Hand und beißt den Fruchtkörper ab. Nur selten ist mal eine scharfe Paprika darunter, doch das tut dem Geschmack keinen Abbruch.

***Pa amb oli:***

Brot

ramallet Tomaten

Olivenöl

Salz

Die typischen Brote auf Mallorca sind kleine, runde Laibe und salzlos, eignen sich aber hervorragend für das ***Pa amb oli***. Dieses dunkle Brot heißt ***Pan moreno***. Die Tomaten, die hierfür verwendet werden, gehören zur Sorte der ***Ramallet***. Es sind Tomaten, die eine sehr harte Schale haben und nach dem Ernten zu Zöpfen zusammengebunden werden, denn so halten sie Monate. Ihr Fruchtfleisch enthält deutlich weniger Flüssigkeit als andere Tomaten, weshalb sie für dieses Gericht ideal sind.

Die Brotscheiben werden trocken in der Pfanne oder auf einem Grill angeröstet. Die dadurch leicht harte Oberfläche ist ideal, um die in der Mitte aufgeschnittene Ramallet-Tomate auf dem Brot zu verreiben. Anschließend mit nativem Olivenöl beträufeln und salzen. Ein Genuss als Beilage oder auch mit Käse oder Schinken belegt als Mittagessen.

---

Wir hoffen, Ihnen hat dieser kleine Ausflug ins Mittelmeer gefallen. Mehr mediterrane Leseindrücke erhalten Sie in den beiden *Mallorca-Krimis* ***Wer Buße tut*** von ***Liliana Moreno*** und ***Tod auf der Finca*** von ***Alex Conrad***.





Alex Conrad



Liliana Moreno

Texte und Fotos von Liliana Moreno und Alex Conrad. Redaktion: CW Niemeyer Buchverlage

Foto Alex Conrad: LLORENÇ GRIS ROSSELLO

Foto Liliana Moreno: Silvia de Couët du Vivier

Foto Mandelkuchen: Sarah Krasemann



Verlagsprospekt



Autoren



Veranstaltungen



Neuerscheinungen



CW Niemeyer Buchverlage GmbH | Osterstraße 19 | 31785 Hameln  
Amtsgericht Hannover, HRB 100636 | Geschäftsführer: Carsten Holzendorff  
Umsatzsteuer-ID: DE 812180135 | Tel. 05151.200-312  
E-Mail: [info@niemeyer-buch.de](mailto:info@niemeyer-buch.de) | [www.niemeyer-buch.de](http://www.niemeyer-buch.de)

[Impressum](#) | [Datenschutzerklärung](#) | [Newsletter abbestellen](#)