# Ein Besuch bei alteingesessenen Bäckern und Konditoren

**In Palma lässt sich so manch süßes Schätzchen entdecken, auch wenn es sich teils unauffällig im verwinkelten Gassengewirr der Altstadt versteckt.**

Von Bettina Neumann

Forn de la Gloria

## DER FORN DE LA GLORIA

Auf Mallorca reicht die Tradition der Bäcker sehr weit zurück: Zur Zeit der maurischen Herrschaft (zwischen 902 und 1229) waren die Bäckereien öffentlich, das heißt, jeder konnte seinen eigenen Teig mitbringen und backen, ein damals übrigens noch sehr trockenes Brot. So manch ein Ofen in Palma ist bereits über 500 Jahre alt. In der Straße Carrer de la Gloria gibt eine der ältesten Bäckereien ihrer Zunft: Das offizielle Gründungsdatum des **Forn de la Gloria** lautet 1717 („Forn" heißt in der Inselsprache „Ofen"). Das Gebäude existiert seit 1870 und wurde eigens für die Bäckerei errichtet, die im Erdgeschoss in zwei zusammenhängenden, sehr großen Räumen untergebracht ist. Früher hatte der Bäcker zwei Eingänge von zwei Straßen aus: Ein Eingang war den Herrschaften vorbehalten, der andere dem Gesinde. Heute gibt es nur noch einen eher unauffälligen Eingang. Seit 50 Jahren ist die Bäckerei in der Hand der Familie Camps, seitdem hat sich hier nicht wirklich viel verändert.

### ENSAÏMADAS, EMPANADAS, COCARROIS & CO.

Eigentlich gibt es hier nicht wirklich viel, aber für die Kunden ist dieser Bäcker tatsächlich La Gloria, das heißt auf Spanisch so viel wie „herrlich, wunderbar". Was ist denn hier das Allerbeste? „Zweifelsohne die hausgemachte Ensaïmada", erzählt die Bäckertochter Xisca Camps, während hinter ihr die laute Brotschneidemaschine rattert. Es ist Mallorcas typischstes Gebäck: Die so harmlos und luftig-leicht aussehende, süße Schnecke aus Weizenstärke- und Sauerteigmehl, Milch, Zucker und Eiern wird mit Schweineschmalz gebacken und pur oder gefüllt mit Pudding oder Engelshaar (einer Art Kürbiskonfitüre) genossen. Als Xiscas Vater die Bäckerei 1977 von einem Cousin übernahm, ist Xisca hier aufgewachsen, und ihre ersten Backversuche hat sie bereits mit einem Jahr gemacht, erzählt sie. Sehr gut seien auch die Empanadas – salzige, mit Erbsen und Fleisch gefüllte Teigtaschen, und die halbmondförmigen Cocarrois mit Mangold-, Pinienkern- und Rosinenfüllung. Eine weitere Spezialität ist hier der Flaó, ein typisches Dessert von der Nachbarinsel Ibiza, das aus Käse, Ei, Zucker und Hierba Buena (eine Art Minze) besteht und wie eine Quiche aussieht. Natürlich darf auch der mallorquinische Mandelkuchen nicht fehlen. Ebenso wenig wie andere typische Kuchen und Kekse, alles traditionelle Klassiker, die man auf der Insel seit Jahrgedenken ebenso backt. Gezaubert wird das alles in der Hinterstube in einem großen alten Holzofen von vier Quadratmetern Durchmesser. Doch nicht alles kommt aus dem Ofen: In der Theke liegen Sobrasada-Würste neben Erfrischungsgetränken und Marmeladen, in einem weiteren Regal stapeln sich die Weinflaschen, und eine kleine Süßigkeitentheke mit „Chucherías" – süßem Gummizeug, Drops und Bonbons – gibt es auch. Mag sein, dass es schöner gestaltete, nicht ganz so altmodische Bäcker gibt, doch dieser hier ist sicherlich einer der authentischen, mit der freundlichsten Bäckerin.

Ca'n Joan de S'aigo

## CA'N JOAN DE S'AIGO

Legendär und sogar noch älter, aber dabei mehr Café und Konditorei, ist **Ca'n Joan de S'Aigo** aus dem Jahr 1700. „Juan vom Wasser" (so würde die Übersetzung lauten) war der erste Eishersteller auf der Insel, der Schnee in den Bergen sammelte, diesen zu Eisblöcken fror und in den sogenannten Schneehäusern im Tramuntanagebirge lagerte, bis er diese nach Palma in die Stadt brachte. Das erste Eis war eine Art Sorbet, das mit Mandeln oder Fruchtsaft versetzt wurde; Milch und Sahne kamen erst später hinzu. Ca'n Joan de S'Aigo ist tatsächlich die älteste Eisdiele ganz Spaniens. Erst ab Mitte der 20er-Jahre des letzten Jahrhunderts wurde Speiseeis kommerzialisiert einer breiteren Öffentlichkeit zugänglich gemacht. Davor war die kühle Delikatesse dem Adel vorbehalten, der es in aufwendigem Porzellan nur den wichtigsten Besuchern ausschließlich zu Hause in seinen Stadtpalästen servierte. Europaweit war Eis – das im 13. Jahrhundert von Marco Polo nach Europa gebracht wurde – das Dessert an den Höfen des 16. und 17. Jahrhunderts. Das heute für Mallorca typische Mandeleis galt eine Zeit lang sogar als Medizin. Bei Ca'n Joan de S'Aigo wird das Eis bis heute haus- und handgemacht und in kleinen Gläschen serviert. Doch auch der heiße Kakao aus echter Schokolade ist hier legendär, ebenso die Ensaïmada: So manch einer meint, dass es hier die beste gibt und sucht das schöne Café mit dem Jugendstilambiente nur auf, um sich solch ein Gebäckstück mitzunehmen. Dieses Kleinod mit den herrlichen Glasleuchtern, schönen Fliesen und antikem Stuhl- und Tischwerk liegt sehr versteckt in der Carrer de Can Sanç. Doch es gibt noch eine etwas jüngere, genauso gute Filiale, die im Barockstil mit rotem Samtmobiliar eingerichtet nicht minder altmodisch ist. In einer Seitengasse nahe der Einkaufsstraße Jaume II lockt sie Eisfans, vorzugsweise Großmütter und ihre Enkel, an.

**Forn de la Gloria**
Palma, Carrer Forn de la Glòria, 7
mo-sa 8-14 & 17.30-20.30 Uhr, so 8-15 Uhr

**Ca'n Joan de S'Aigo**
Palma, Carrer de Can Sanç, 10 und Carrer del Baró de Santa Maria del Sepulcre, 5,
mo-sa 8-21 Uhr, sa, so bis 21.15 Uhr

**Forn Fondo**
Palma, Carrer de la Unió, 15
mo-sa 8-20.30 Uhr (so bis 20 Uhr)

**Forn de la Pau**
Palma, Carrer de la Pau, 12
mo-sa: 8-14 & 17.30-20.30 Uhr, so 8-15 Uhr

**Forn des Paners**
Palma, Carrer dels Paners, 7
mo-sa: 8-14 & 17.30-20.30 Uhr, so 8-15 Uhr

**Panaderia Fiol**
Palma, Carrer de la Carnisseria, 6
mo-so 8-15 Uhr

## FORN FONDO UND ANDERE BÄCKER

Eine sehr traditionelle Konditorei ist der **Forn Fondo** aus dem Jahr 1911. Bereits die Auslage verspricht ein Schlemmerparadies: bunte Figürchen aus Zuckerguss, Süßes in kleinen Spitzentäschchen, Feigentörtchen, kandierte Früchte, getrocknete, mit Schokolade überzogene Aprikosen (die als große Ohren, „Orejones", bezeichnet werden), Pinien-, Nuss- und Mandelkekse, Pralinen und Petits Fours, Kuchen und Torten und natürlich das traditionelle Gebäck wie Ensaïmada & Co. Auch wenn das Interieur modern gestaltet ist, die Fassade im Zentrum Palmas an der belebten Carrer de la Unió ist von einem wunderbaren alten Jugendstil-Design und das Naschwerk wie aus guten alten Zeiten.
Noch viele weitere, teils eher unscheinbare kleine Bäckerstuben verstecken sich in den Seitenstraßen des Zentrums. Zum Beispiel der **Forn de la Pau** in der gleichnamigen Straße, der bei den Palmesanern für das typisch mallorquinische Weißmehlbrötchen, das „Llonguet" bekannt ist. Die Bäckerei gibt es in dieser Form seit 70 Jahren, der alte Ofen ist angeblich auch schon über 500 Jahre alt. Eine weitere gute Backstube ist der **Forn des Paners**, der auch nach dem Straßennamen benannt ist. Viele meinen, hier seien die Ensaïmadas am allerbesten. Oder der Mini-Bäcker, die **Panadaría Fiol** in der Carrer Canisseria (der Straße der Fleischer!), die sogar seit 1652 existiert: Hier sollte man vor allem das salzige mallorquinische Gebäck wie Empanadas und Cocarrois probieren, aber auch die typische Gemüsepizza, die Coca de Verdura, deren Teig mit Bier hergestellt wird.
Von außen und auch von ihrem Angebot machen viele Bäckereien vielleicht nicht viel her, doch man probiere einfach mal das eine oder andere Teilchen: kein tiefgefrorener, aufbackbarer Brötchenteig (der größte Feind der alten Bäcker), keine schnelllebige, ungesunde Massenware. Hier wird alles noch mit viel Liebe hausgemacht: So schmeckt und backt die Insel und zwar schon seit Jahrhunderten.

Forn Fondo