



■ „Vamos a la playa“. Katja Wöhr (li.) mit Freunden in ihrem neuen Laden und Café „La Sal de la Vida“ (Das Salz des Lebens). FOTO: ZENDER

## WEINPROBE



Manuel Vogel ist Sommelier im Sea Restaurant in Cala Estancia (Palma).

## Katalanischer Charakter

Mit seinem Mittelgebirgsklima, geringen Niederschlägen und seinem kontrastreichen Boden aus Lehm und Kalk bietet das kleine katalanische Anbaugebiet El Bages hervorragende Bedingungen für den Weinbau. Die Rebflächen sind eingebunden in ein weitläufiges Waldgebiet, das zusammen mit dem speziellen Mikroklima Terroirweine hervorbringt – kraftvolle Weine mit Charakter. Nach zwölf Monaten Fasslagerung in französischer und amerikanischer Eiche erhalten wir einen Rotwein kirschroter Farbe mit ziegelrotem Rand, in der Nase Aromen von Kirsche und Johannisbeere, reife Pflaume und balsamische Noten, die die vielen Kräuter aus den Weinbergen spüren lassen. Am Gaumen vollmundig mit runden Tanninen, langatmig mit Gewürz- und Vanillenoten im Abgang. Bei 17 Grad Serviertemperatur eignet sich dieser Rote bestens zu Wildgerichten oder anderen Fleischleckerbissen.

**Wein:** Abadal  
**Rebsorten:** 85% Cabernet-Sauvignon, 15% Syrah  
**Hersteller:** Maies d'Avinyo  
**Herkunft:** D.O. Pla de Bages, Jahrgang: 2005  
**Preis:** 16,12 Euro  
**Bei:** Bodegas Túnel, Avda. Príncipes de España, 3 Marratxí  
Tel.: 971-60 44 60  
www.tunel.com



## Der neueste Coup von Flor de Sal

Salzbäuerin Katja Wöhr eröffnet an den Salinen von Es Trenc ein eigenes Café

Von **Martina Zender**

Hier passt alles: mit einem Strohhut auf dem Kopf Meerluft schnuppern und ein mit „Flor de Sal“ bestreutes Dinkelsandwich mit geröstetem Biogemüse, -hühnchen oder -käse genießen. Und dazu als Getränk ein gekühltes Moritz-Bier von der über 150 Jahre alten Brauerei aus Barcelona, ein Glas Cava oder eine Tasse Kaffee mit Amarettinis.

All das und noch einiges mehr (ganz viel Salz, über 40 Weinreferenzen, Eis, Delikatessen) gibt es seit ein paar Tagen kurz vor dem Es-Trenc-Strand, direkt neben den Salinen. Das Café-Lounge-Geschäft „La Sal de la Vida“ ist das neueste Projekt der Salzbäuerin Katja Wöhr. Ihr erklärtes Ziel: einen Strandtag richtig rund machen, „inklusive Picknickkorb und anschließender Entspannung mit Flammkuchen, Cocktail, Wein und Musik“.

Gechillt wird in dem absichtlich einfach gehaltenen und angenehm legeren, weiß-türkisblauen Lokal auf Schaukelstühlen oder Liegen. Keine teuren Möbel, kein Chichi, doch Feng-Shui-Expertin Natalie Jürges hat Ladenlokal und Terrasse unter Wohlgefühlkriterien geplant.



■ Zum Abschluss des Strandtages: Flammkuchen und Weißwein. F.: ZENDER

Sieben Jahre ist es nun her, dass Katja Wöhr 2003 begann, in den Salinen nahe dem Traumstrand von Es Trenc ihr „Flor de Sal“ zu ernten. Es ist viel passiert. Mittlerweile werden die sechs ständigen und fünf saisonalen Florde-Sal-Varianten der 43-jährigen gebürtigen Schweizerin in knapp einem Dutzend Ländern weltweit verkauft. Die Medien berichteten häufig über diese Erfolgsstory. Nicht nur, weil das Produkt in all seinen Verfeinerungen (neu ab Juli: Rote-Bete- und Paprika-Geschmack) einen Stammpflicht in den Küchen von Hobby-Köchen

und Profis erobert hat, sondern auch weil die rührige Unternehmerin mit Leidenschaft und Energie ans Werk geht.

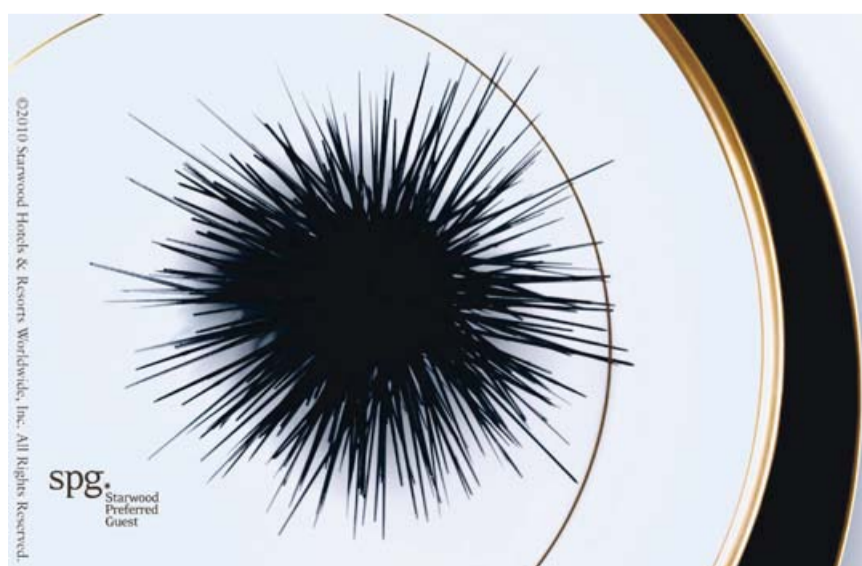
Katja Wöhr wirkt authentisch und kümmert sich bis ins kleinste Detail um ihr Salz – und um den Kontakt zu den Kunden. Die können nun an den Salinen mit einer Margarita (3,50 Euro) in der Hand einen Blick auf einige der Salzbecken werfen und zuschauen, wenn gerade geerntet wird. Wöhr besitzt als einzige eine Lizenz, in den neun großen Becken (à 150 mal 300 Meter) der Betreibergesellschaft der Salinen die Blüten des

Salzes (Flor de Sal) zu ernten und zu trocknen. Und dank 200 neuer zusätzlicher Kristallisationsbecken à acht mal fünf Meter Größe ist auch immer für genügend Nachschub gesorgt.

Es ist die Detailversessenheit, die an Katja Wöhr beeindruckt. Und ihre hohen Qualitätsansprüche: „Ich habe alles, was hier oder in unserem Santanyí-Geschäft verkauft wird, speziell ausgesucht und weiß, wie diese Produkte entstehen. Und wenn immer möglich, sind es Bioprodukte, die ich ja auch privat bevorzuge.“ Damit liegt die Schweizerin im Trend, und die Kunden goutieren es. Und verschwendet wird auch nichts: „Für unser Zitronensorbet verwenden die Eisproduzenten von Iceberg zum Beispiel den Saft der Zitronen, deren Schale wir zuvor für das Lavendel-Zitronensalz genutzt haben.“

## GESALZEN

La Sal de la Vida hat täglich zwischen 9 und 21 Uhr geöffnet. Ctra. Campos-Colònia de Sant Jordi, km 10 (neben den Salinen), weitere Infos unter: [www.flordesaldestrenc.com](http://www.flordesaldestrenc.com)



ST REGIS  
MALLORCA

## THEMENABENDE

OCEAN ONE. Jeden Donnerstag ab 19.30 Uhr im Restaurant AQUA Fisch- und Meeresfrüchtebuffet mit Austern, Hummer und Wolfsbarsch im Salzmantel. Preis pro Person 79 €.

ROAD TO MANDALAY. Jeden Sonntag ab 19.30 Uhr im Restaurant AQUA asiatisches Buffet mit Sushiauswahl und Gerichten aus dem Wok. Preis pro Person 70 €.

FÜR INFORMATIONEN UND RESERVIERUNGEN: +34 971 629 629  
PASSEIG CALVIÀ, S/N · COSTA D'EN BLANES · 07181 CALVIÀ · MALLORCA · ESPAÑA  
INFO.MARDAVALL@STREGIS.COM · STREGIS.COM/MARDAVALL

