



Felanitx



Felanitx, der Duft von Weinkellern und Küche

Weine, lokale Produkte
und Tradition



↙ Felanitx, Land der Weine und der Küche, reich an Geschichte

Felanitx ist ein Ort, an dem der Tisch ebenso viel von der Geschichte erzählt wie die Steine. Inmitten von Weinbergen, Feldern und dem Meer gelegen, bietet die Gemeinde Speisen und Weine, die tief in der mallorquinischen Tradition und den lokalen Produkten verwurzelt sind, mit Weingütern, Bäckereien, Metzgereien und Restaurants, die Hand in Hand mit dem Land und dem Meer arbeiten.

Die Stadt ist eines der Zentren der Herkunftsbezeichnung Pla i Llevant, mit Weingütern, die Weine aus einheimischen Rebsorten wie Callet produzieren und ihre Türen für Verkostungen und Besichtigungen inmitten der Weinberge öffnen. Neben dem Wein gibt es eine reiche Vielfalt an lokalen Produkten: die berühmten Foigras de Felanitx, *Sobrassada*, *Butifarrones* und *Camaiot de Matances* (traditionellen Schweineschlachtungen), FRESQUE-Mandeleis, *Pebre Bord*, der Star der Fira del Pebre Bord, und Öl aus lokalen Oliven.

In der Küche bewahrt Felanitx die Seele der mallorquinischen Küche: *Ensaimada* und *Coca de Gató* für Naschkatzen, aber auch *Tumbet*, *Frit Mallorquí*, *Arròs Brut*, *Porcella Rostida*, mallorquinische *Sopes* oder ein Glas *Herbes Dolces* zum Abschluss der Mahlzeit.

Wöchentliche Märkte und Messen runden dieses Angebot ab und verwandeln Plätze und Straßen in Schaufenster für frische Produkte, Weine, Öl, Wurstwaren und handwerklich hergestellte Süßigkeiten. Eine Tour durch Felanitx ist auch eine Reise, Bissen für Bissen und Schluck für Schluck, durch ein Land, das man mit allen Sinnen erlebt.



Weintourismus: Weine mit der Seele von Felanitx

Felanitx liegt im Herzen der Herkunftsbezeichnung *Pla i Llevant* und ist ein führendes Reiseziel für Weintourismus. Die Weinberge, die von mediterraner Sonne und Meeresbrisen verwöhnt werden, bringen einheimische Rebsorten wie Callet hervor, aus denen Weine mit einzigartigem Charakter und Persönlichkeit gekeltert werden. Die verschiedenen Weingüter der Gemeinde öffnen ihre Türen, damit Sie zwischen den Reben spazieren gehen, mehr über den Weinherstellungsprozess erfahren und an geführten Verkostungen teilnehmen können. Eine Einladung zu einer sinnlichen Reise durch die Weinbautradition von Felanitx, mit einem Glas in der Hand und der Weinberglandschaft als Kulisse.

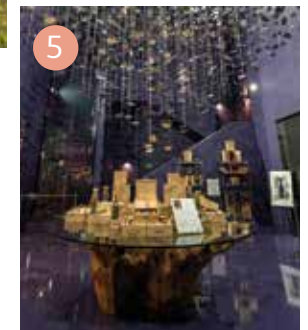
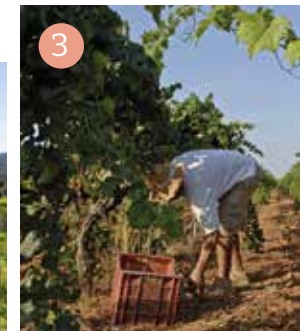


Weingüter mit langer Geschichte, umgeben von wunderschöner Landschaft

Felanitx ist eines der Weinbauzentren der *DO Pla i Llevant*. Zwischen Trockenmauern und Mandelbaumhainen liegen die Weinberge von Callet und anderen lokalen Rebsorten, aus denen elegante Weine mit starkem mediterranem Charakter gekeltert werden. Die Gemeinde verfügt über mehrere Weingüter, die für Besucher geöffnet sind. Dort können Sie Weinproben genießen, durch die Weinberge spazieren und mehr über die Arbeit erfahren, die in jeder Flasche steckt:

1. **Celler Es Fangar Vins**
2. **Celler 4Kilos Vinícola**
3. **Celler Armero i Adrover**
4. **Celler Ànima Negra**
5. **Celler Vi d'Auba**

Eine Tour durch die Weingüter von Felanitx ist auch eine Reise durch die Region: Jeder Wein erzählt eine andere Geschichte über sein Land, sein Klima und die Menschen, die ihn möglich machen.



Lokale Produkte: Aromen, die eine Geschichte erzählen



Felanix ist ein wahres Paradies für Liebhaber regionaler Produkte. Die landwirtschaftliche und viehzüchterische Tradition der Gemeinde hat eine Vielzahl von Produkten hervorgebracht, die Teil ihrer Identität sind: Wurstwaren, Weine, Olivenöl, handwerklich hergestelltes Eis und so typische Würzmittel wie *Pebre Bord*.

Foigras und Wurstwaren aus Schlachtfleisch

Die Schlachtung des Schweins ist nach wie vor ein tief verwurzelttes Familienfest und der Ausgangspunkt für einige der bekanntesten Produkte von Felanix: *Sobrassada*, *Butifarrones*, *Camaiot*, Pasteten und *Foigras*, die nach traditionellen Methoden hergestellt werden. Diese traditionellen Aromen finden sich in lokalen Bäckereien und Metzgereien wie **Ramaders Agrupats S.A.T.**, **El Zagal Tradició**, **Embutidos Blanco** und **Embotits Obrador – Can Manxa**, die mit ihren eigenen Rezepten und Qualitätsprodukten die Tradition am Leben erhalten.

Sobrassada, Butifarrones und Camaiot

Die klassischen Schlachtprodukte aus Felanix, hergestellt aus Schweinefleisch, Gewürzen und dem charakteristischen *Pebre Bord*. Zu den führenden Herstellern gehören:

- **Ramaders Agrupats S.A.T.** – *Sobrassadas*, *Butifarrones*, *Camaiots* und Pasteten.
- **El Zagal Tradició, S.A.** – Spezialisiert auf *Sobrassada IGP* *Sobrassada de Mallorca*.
- **Embutidos Blanco, S.L.** – Herstellung von Schlachtprodukten und Pasteten.
- **Embotits Obrador – Can Manxa** – traditionelle Würste und Pasteten.

Mandel-Eiscreme „FRESQUE“

Unter den typischen Süßspeisen sticht das erfrischende und cremige Mandeleis „*FRESQUE*“ hervor, das eng mit sommerlichen Zusammenkünften nach dem Abendessen verbunden ist. Es wird von der handwerklichen Eisdiele **Gelats Neu d’Or – Ca’n Llenya** hergestellt, die diese Spezialität zu einem wahren süßen Symbol von Felanix gemacht hat.

Pebre Bord und Fira del Pebre Bord

Pebre Bord ist das „rote Gold“ der mallorquinischen Küche und eine unverzichtbare Zutat für *Sobrassada* und viele andere Gerichte aus Schweinefleisch. Jedes Jahr findet in Felanix am Ende des Sommers die *Fira del Pebre Bord* statt, bei der die Straßen mit Ständen, dem Duft von Gewürzen und Vorführungen gefüllt sind, die uns daran erinnern, welche Rolle dieses Gewürz in der Speisekammer jedes Haushalts spielt.

Olivenöl aus Felanix

Natives Olivenöl extra ist ein weiteres wichtiges lokales Produkt. Die über die Gemeinde verstreuten Olivenhaine liefern ein fruchtiges, ausgewogenes Öl, das von kleinen Produzenten wie **7Empelts AOVE d’O Mallorca** in s’Horta und **Son Mesquidassa** in Felanix hergestellt wird. Diese Öle eignen sich ideal zu einem guten *Pa amb oli* (Brot mit Olivenöl), Marktgemüse oder mallorquinischen Gerichten und vervollständigen das Mosaik der Aromen, das die Küche von Felanix so einzigartig macht.

Mallorquinische Küche: vom Feld auf den Teller

Die traditionelle mallorquinische Küche zeichnet sich durch langsames Garen, saisonale Produkte und Rezepte aus, die von Generation zu Generation weitergegeben werden. In Felanitx gehören diese Gerichte zum Alltag und zu Festen: Man kann sie in Restaurants, traditionellen Bars und auf lokalen Festen probieren, immer begleitet von gutem Wein und einer einladenden Atmosphäre.



Ensaimada mallorquina

Eine typische Süßspeise aus Mallorca, hergestellt aus einem leichten, spiralförmigen Teig, der sehr locker und leicht gesüßt ist. Sie kann pur oder mit Creme, Engelshaar oder Schokolade gefüllt genossen werden.

Coca de gató mit Mandeln

Traditioneller Kuchen aus gemahlenden Mandeln, Zucker und Eiern, ohne Mehl, wodurch er eine schwammige Konsistenz und einen intensiven Mandelgeschmack erhält. Er wird oft mit einer Kugel Eiscreme oder Mandel-„Fresque“ serviert.

Arròs brut

Ein würziges Reisgericht, das in Brühe mit verschiedenen Fleischsorten, Gemüse und Pilzen je nach Saison gekocht wird. Die dunkle, aromatische Brühe gibt ihm seinen Namen und macht jeden Löffel zu einem wohltuenden Genuss.

Porcella rostida

Spanferkel, im Ofen gebraten, bis die Haut knusprig und das Fleisch zart und saftig ist. Es ist eines der typischen Festtagsgerichte, der Star vieler Familienessen und Feierlichkeiten.

Tumbet

Ein typisches Sommergemüsegericht aus Kartoffeln, Auberginen und gebratenen Paprikaschoten, übergossen mit einer hausgemachten Tomatensauce. Es wird allein oder als Beilage zu Fleisch oder Fisch serviert.

Frit mallorquí

Ein herzhaftes Gericht aus Fleischstücken (oft Schweine- oder Lammfleisch), Leber, Kartoffeln, Paprika, Zwiebeln und Fenchel, das in einer Pfanne mit Olivenöl gebraten wird. Ein Gericht voller Aromen, das während der Schlachtzeit und bei Festen sehr verbreitet ist.

Sopes mallorquines

Ein traditionelles Gericht aus dünnen Scheiben Schwarzbrot, die in einer Brühe aus saisonalem Gemüse, Kohl, Blumenkohl, Mangold oder Pilzen eingeweicht und in einem Tontopf gekocht werden. Ein einfaches und sehr wohltuendes Rezept.

Herbes dolces

Traditioneller Likör aus einer Mischung aromatischer Kräuter, die in Anis mazeriert werden. Er wird normalerweise am Ende einer Mahlzeit getrunken, um „den Abschluss zu bilden“, und ist eine sehr mallorquinische Art, ein gastronomisches Erlebnis abzurunden.

Messen und Märkte: das wirtschaftliche Herzstück von Felanitx

Felanitx bietet ein authentisches mallorquinisches Markterlebnis, bei dem lokale Produkte, Kunsthandwerk und Dorfleben zwischen Ständen, Düften und Gesprächen miteinander verschmelzen. Das ganze Jahr über sind traditionelle Messen und Wochenmärkte wichtige Treffpunkte, um die Kultur und Gastronomie der Gemeinde hautnah kennenzulernen.



Wöchentliche Märkte

Felanitx – Sonntag

Einer der größten und bekanntesten Märkte der Region. Jeden Sonntag von 8:00 bis 15:00 Uhr, außer an Ostern, Weihnachten und Neujahr, füllt sich das Stadtzentrum mit Ständen, an denen Obst und Gemüse, Käse, Wurstwaren, Kleidung, Schuhe, Pflanzen und Kunsthandwerk verkauft werden.

Portocolom – Dienstag

Der Wochenmarkt in Portocolom findet dienstagsvormittags (ca. 9:00–14:00 Uhr) statt. Von Mai bis Oktober wird er auf der Plaça Corso und den Rest des Jahres auf der Plaça del Comerç abgehalten, wo Stände frische Produkte, Blumen, Kleidung und andere Artikel verkaufen. Samstags findet das ganze Jahr über ein Markt mit frischen

Produkten auf der Plaça del Comerç statt.

Cas Concos – Mittwoch

Jeden Mittwoch von 8:00 bis 15:00 Uhr findet auf der Sa Plaça de Cas Concos ein Markt statt, auf dem Lebensmittel, Pflanzen, Blumen, Kleidung und Schuhe verkauft werden, außer am 10. September und an Weihnachten/Silvester, wenn diese Tage auf einen Mittwoch fallen.

S'Horta – Samstag

Der traditionelle Markt in s'Horta findet jeden Samstagvormittag statt. An den Ständen finden Sie lokale Lebensmittel, Kunsthandwerk, Kleidung und Schuhe in einer ruhigen Atmosphäre, die Besucher sehr willkommen heißt.

Jährliche Messen

Fira de S'Horta

Es findet am Sonntag, sieben Wochen nach Ostern, statt. Das Dorf füllt sich mit Ständen, an denen lokale Produkte, Kunsthandwerk und traditionelle Speisen verkauft werden, und das in einer sehr freundlichen und familienorientierten Atmosphäre.

Fira de Maig in Felanitx

Die erste von vier Messen, die in der Gemeinde seit dem 19. Jahrhundert stattfinden. Sie hat einen landwirtschaftlichen, industriellen und handwerklichen Charakter und bietet Ausstellungen, Konzerte und die Route „Frits i Vi“, bei der Bars mallorquinische „Fregits“ in Form von Tapas servieren, begleitet von lokalen Weinen.

Fira de Sant Miquel in Felanitx

Es findet im September statt und markiert traditionell den Beginn der Feldarbeit. Hier finden Sie Kunsthandwerk und landwirtschaftliche Produkte, Live-Musik, Aktivitäten für Kinder, Gewinnspiele und Verkostungen regionaler Spezialitäten.

Fira Nocturna de Sant Agustí

Die Nachtmesse Sant Agustí findet am 27. August, dem Vorabend des Patronatsfestes, statt. Sie ist Teil der beliebten Feierlichkeiten von Felanitx, die das Erbe der alten

Feierlichkeiten des Klosters zu Ehren des Heiligen Augustinus sind.

Fira del Pebre Bord – Darrera Fira

Die letzte der Messen von Felanitx, die Ende August stattfindet, ist dem *Pebre Bord* gewidmet, einer wichtigen Zutat beim traditionellen Schlachten. Die Straßen sind voller Stände, an denen Paprika und andere Produkte verkauft werden, die mit dieser tief verwurzelten Tradition in Verbindung stehen.

Fira Nocturna de Cas Concos

Der erste Samstag im September markiert den Beginn der Feierlichkeiten zu Sant Nicolau, und Cas Concos schmückt sich für seinen Jahrmarkt, einen bunten Markt voller lokaler Produkte, Kunsthandwerk und mallorquinischer Küche, ideal, um die Atmosphäre dieser Stadt zu erleben.

Fira Marinera Nocturna de Portocolom

Die nächtliche Fira Marinera füllt den Hafen von Portocolom mit Handwerkskunst und kulinarischen Köstlichkeiten rund um das Meer, oft im Rahmen der Feierlichkeiten zu Ehren der Mare de Déu del Carme. Ein Abend, an dem man die Stände, lokale Produkte und den einzigartigen Charme des beleuchteten Hafens genießen kann.

Fira Marinera Nocturna



Fira del Pebre Bord ↖





Ajuntament de Felanitx



Felanitx



Consell de Mallorca



MALLORCA
Ca Nostre



turisme@felanitx.org
www.visitfelanitx.es



**Touristen
informations
büros**

Portocolom

Avda. Cala Marçal 15
07670 Portocolom
T:+34 971 826 084

Cala Ferrera

Avda. Cala d'Or 4
07669 Cala Ferrera
T:+34 971 659 760