

MEDIENINFORMATION

Palma, die kulinarische Hauptstadt des Mittelmeers: neue kulinarische Routen durch Märkte und traditionelle Lokale



©FTPM365_ Miguel Llull Rubert/chispa24/ islikemint/ MIGUEL ANGEL AGUILO

Frankfurt, den 12.08.2026 – Die Gastronomie ist ebenso Teil der Identität Palmas wie sein Kulturerbe, sein mediterranes Licht oder seine Geschichte. Die Hauptstadt Mallorcas lässt sich durch die Küche entdecken – mit dem Besuch jahrhundertealter Märkte, traditioneller und authentischer Lokale, die ihre Produkte oder Rezepte über Generationen hinweg bewahrt haben. Tradition und Innovation gehen Hand in Hand an einem Ort, an dem jedes Viertel durch seine Aromen eine andere Geschichte erzählt.

Die traditionellen Märkte: der Alltag der Gastronomie

Die städtischen Märkte sind nach wie vor das gastronomische Herz von Palma. Sie sind nicht nur Orte zum Einkaufen, sondern auch Treffpunkte, an denen Köche, Erzeuger, Anwohner und Besucher den Alltag der Stadt gemeinsam erleben und wo man die Produkte kennenlernen kann, die die mallorquinische Küche ausmachen. Der [Mercat de Santa Catalina](#), der 1920 eröffnet wurde, hat sich die Atmosphäre eines Nachbarschaftsmarktes bewahrt, auf dem mehr als fünfzig Stände frisch aus dem Mittelmeer angelieferten Fisch, Meeresfrüchte, Obst und Gemüse der Saison, traditionelle Wurstwaren und lokale Produkte anbieten. Zu den Highlights zählt die historische [Bar Joan Frau](#), die seit 1966 besteht und dafür bekannt ist, traditionelle mallorquinische Rezepte am

Leben zu erhalten, wie zum Beispiel den legendären *arròs brut*, eines der repräsentativsten Gerichte der Inselküche. Nur wenige Minuten von der Altstadt entfernt liegt der [Mercado del Olivar](#), der 1951 eröffnet wurde und als einer der wichtigsten gastronomischen Anziehungspunkte der Stadt gilt. In seinen Gängen kann man den Reichtum der mallorquinischen Küche entdecken – mit Fisch der Saison, handwerklich hergestelltem Käse, Obst, Gemüse und Wurstwaren wie der „Sobrasada“ aus mallorquinischem Schwarzschaum oder dem *Butifarró*. Das Angebot wechselt mit den Jahreszeiten und spiegelt die enge Verbindung zwischen der lokalen Küche und den Produkten aus der Region wider.

Historische Lokale, in denen die Tradition weiterlebt

Die gastronomische Geschichte von Palma lebt auch in Lokalen weiter, die schon mehrere Generationen begleitet haben und zum kulturellen Erbe der Stadt gehören. Besonders symbolisch hierfür ist [Ca'n Joan de s'Aigo](#), das als eines der ältesten Cafés Mallorcas gilt. Seine Ursprünge reichen bis ins 18. Jahrhundert zurück, als Joan de s'Aigo begann, den in der Serra de Tramuntana gelagerten Schnee zu nutzen, um die ersten gefrorenen Getränke der Insel herzustellen – die Vorläufer des heutigen Eises. Im Laufe der Zeit kamen heiße Schokolade, Ensaimadas und anderes traditionelles Gebäck hinzu, das auch heute noch Teil des mallorquinischen kulinarischen Erlebnisses ist. Mehr als drei Jahrhunderte später ist das Lokal nach wie vor ein Treffpunkt für Einheimische und Besucher und hält tief im lokalen Leben verwurzelte Bräuche am Leben. Ein weiterer unverzichtbarer Stopp, um die Handelstradition von Palma zu verstehen, ist [La Pajarita](#), der älteste Lebensmittelladen der Stadt. Das Interieur bewahrt die Ästhetik der alten Lebensmittelgeschäfte, in denen handgemachte Pralinen, Bonbons, Wurstwaren, Käse und Gourmetprodukte zu finden sind und wo Besucher in eine andere Zeit versetzt werden. Die Schaufenster und Vitrinen sind Teil des historischen Stadtbildes von Palma und spiegeln eine bis heute lebendige Art wider, den traditionellen Handel zu verstehen.

Palma blickt mit der ersten Ausgabe von *Cuines del Món* in die Welt

Das gastronomische Angebot von Palma entwickelt sich weiter, ohne dabei seine Wurzeln zu verlieren. Vom 1. bis 15. Oktober feiert die Stadt die erste Ausgabe von [Cuines del Món a Palma](#), einer neuen kulinarischen Route, an der rund 50 auf internationale Küche spezialisierte Restaurants teilnehmen. 15 Tage lang bieten die teilnehmenden Lokale spezielle Menüs für 25 Euro (Getränke nicht inbegriffen) an, mit denen verschiedene kulinarische Traditionen in den unterschiedlichen Stadtvierteln entdeckt werden können. Die Initiative hebt den multikulturellen Charakter von Palma hervor, wo Restaurants und Fachleute aus zahlreichen Ländern zusammenkommen, die die lokale Gastronomieszene bereichern haben. Die Route, die vom Gastronomieverband der Balearen (FERIB) in Zusammenarbeit mit TasteMallorca.es und mit Unterstützung der Stadtverwaltung von Palma über PalmaActiva organisiert wird, soll außerdem

die gastronomische Aktivität im Herbst ankurbeln, die Saisonabhängigkeit verringern und den Besucherstrom auf verschiedene Stadtteile verteilen.

Über die künftige digitale Plattform der Veranstaltung können die teilnehmenden Restaurants, ihre Speisekarten und die Lage der einzelnen Lokale eingesehen werden. Das erleichtert die Planung einer kulinarischen Tour zur Entdeckung verschiedener Küchen und Stadtviertel von Palma.