LEBEN, WO ANDERE URLAUB MACHEN

Ibiza

Eine schroffe Schönheit, diese Insel. Ungeheure Ausblicke, zauberhafte Buchten. Die Malerin Júlia Ribas schätzt das einfache Leben hier. Und weiß, weshalb an mancher Straßenkreuzung mehr los ist als in den Strand-Discos

Der Piratenschatz des Torre d'es Pirata ist die Aussicht auf die Felseninseln Es Vedrà und Es Vedranell – so sieht es auch Júlia Ribas

Malt mit frechem Strich: Júlia Ribas, 40, in ihrer Werkstatt

Paradies-Vögel Fernglas mitnehmen: Auf der Fahrt zur Strandbar Cap d'es Falcó im Naturschutzgebiet Ses Salines bei Eivissa kann man Flamingos beobachten

Völlig egal, aus welchem Jahrhundert der Turm stammt. Bei diesem Ausblick bleibt die Zeit stehen. 200 Meter tief stürzen die Felsen neben dem Torre d'es Pirata ins Meer. Die Brandung legt einen watteweißen Saum an die Küstenlinie. Sonnenstrahlen tanzen auf den Wellen, und aus dem Glitzerblau erheben sich zwei wilde Schönheiten.

„Darf ich vorstellen", sagt Júlia Ribas: „Es Vedrà und Es Vedranell."

Wir klettern auf die dicke Mauer der Turmbrüstung und lassen die Magie des Ortes wirken. Júlia berichtet von den alten Sagen: Es Vedrà, die größere der beiden Inseln, sei die Spitze des untergegangenen Atlantis, Odysseus sei hier den Sirenengesängen verfallen, sein Schiff an den Felsen zerschellt. Und sie erzählt von den neuen Mythen: Der kleine Archipel gelte als Gegenpol des Bermudadreiecks. Brieftauben verlören die Orientierung, immer wieder würden Ufos gesichtet.

Garantiert steht der Torre d'es Pirata in intergalaktischen Reiseführern ganz oben auf einer der unvermeidlichen Listen: 100 places you have to see, before you return to space – vor Rückreise in den Weltraum unbedingt besuchen. Wie zum Beweis umflort plötzlich ein Wolkenkranz die Spitze von Es Vedrà. Möwen schreien, eine Yacht gleitet vorbei. Zum Glück zieht schroffes Gestein die Kitschbremse, lässt auf den beiden Inseln nur spärliches Grün sprießen, dornige Büsche, magere Kräuter. Palmen wären eine Fehlbesetzung. Oder, Júlia?

„Stimmt", lacht sie, „Ibiza ist schließlich nicht Mallorca."

Júlia Ribas ist Malerin, und Ibiza ist ihre Heimat, ihre Welt, ihre Inspiration. Sie liebt die Ecken, an denen die Insel ihren spröden Charme spielen lässt, alte Schätze hegt, Charakter zeigt. Dalt Vila, die verwinkelte Oberstadt der Inselkapitale Eivissa, mit ihren steilen Gassen und Treppen, erscheint auf Júlias Bildern als energische Skizze, in wenigen, klaren Strichen hingeworfen, wie eine Metapher auf das einfache Leben. Sie selbst wohnt mit ihrem Mann und den drei Kindern auf dem Land, in einem alten Gemäuer ohne Strom, ohne Heizung. Er arbeitet in der Schulkantine und trainiert die Jugend im Fußballverein. Sie porträtiert in ihrem frischen, frechen Stil die Olivenbäume der Umgebung.

Insel der Kleinstbauern

Nachbarhäuser sind nicht zu sehen. Typisch für die Insel: Anders als auf Mallorca gab es kaum Großgrundbesitz, keine Landarbeiter-Siedlungen. Ibizas Kleinstbauern zehrten von dem, was um sie herum wuchs und weidete. Die Gebäude, ursprünglich simple, aneinandergestückelte Quader (manche inzwischen zu verträumten Landhotels veredelt), liegen verstreut in die Landschaft gewürfelt. Zentrum des sozialen Lebens ist die Straßenkreuzung mit Kirche, Tante-Emma-Laden und Bar. Tagsüber werkeln alle für sich (Gäste entspannen am Pool), abends sitzt man bei Bier und Bocadillos zusammen und bedauert, dass die Kreuzung inzwischen Fußgängerzone geworden ist, dass drum herum schon viel zu viele Häuser entstanden sind und zu viele andere Restaurants. In Santa Gertrudis zum Beispiel, wo Júlia Ribas und ihr Mann früher vor der Bar „Costa" parkten und vom Kneipentisch aus das Auto mitsamt dem darin schlafenden Kind im Blick hatten. Das ist vorbei, die Kreuzung wurde zu einem großen Dorf. Dessen Herz aber schlägt immer noch im „Costa". Als der alte Besitzer vor drei Jahren starb, übernahm sein Sohn Pep. Auch bei ihm gehen am Abend bis zu 1800 Schinkenbrötchen über den Tresen. Nebenbei erfährt man, wie Real Madrid gespielt hat oder dass Toni, der tagein, tagaus gegenüber in seinem kleinen Laden steht, einer der größten Landbesitzer hier ist.

Bummeln unter Palmen in der Gasse Santa Cruz, gleich hinterm Tor zur Altstadt von Eivissa

Was an der Kreuzung die Bar, das ist am Strand der Chiringuito – der Bretterverschlag mit kleiner Küche. Júlia Ribas macht es spannend. Erst müssen wir eine Reihe anderer zauberhafter Buchten abklappern, Calas genannt, mal mit, mal ohne Strandlokal, bis wir endlich ihre Lieblingsbucht mit ihrem Lieblingsrestaurant erreichen. „Es gibt da nur ein Gericht", hat Júlia angekündigt, „Fisch." – Sehr gut. – „Nur das, was morgens gefangen wurde." – Umso besser. – „Und wenn er aus ist, ist er aus." – Klingt hervorragend.

„El Bigotes" in der Cala Mastella ist ein Traum. Gut gelaunt sitzen die Gäste direkt am Wasser. Nur ein paar Meter von den Tischen entfernt dümpelt das Fischerboot. Ein leeres Netz liegt an Bord.

„Fisch ist aus", sagt die Frau des schnauzbärtigen Kochs. Júlia lacht wieder ihr ansteckendes Lachen, bestellt Brot, Oliven und Wein. „Lass uns trinken", sagt sie, „auf Ibiza. Und das einfache Leben."

Peter Meroth

FOTOS: GUNNAR KNECHTEL; ALIMDI.NET; FOOD: JAN-PETER WESTERMANN; FOODSTYLING: ROLAND GEISELMANN; STYLING: IMKE MOHR

Frisch, einfach, typisch: gemischter Salat mit geröstetem Brot – Ensalada de Crostes

Über dem Hafen der Insel-Hauptstadt Eivissa erhebt sich die Oberstadt Dalt Vila

Urlaub auf Ibiza

Die besten Tipps

Schlafen

➤ Can Partit: kleines Landhotel, herzlich, familiär, schöner Garten mit Pool. Ganzjährig geöffnet.
Santa Agnés de Corona, Tel. +34/971/80 55 56, www.canpartit.com; DZ ab ca. 130 Euro

➤ Es Cucons: edles Landhotel, etwas versteckt gelegen, weitläufiger Garten, großer Pool, viel gerühmtes Restaurant.
Camí des Plà de Corona, Santa Agnés de Corona, Tel. +34/971/80 55 01, www.escucons.com; DZ ab 200 Euro

➤ Rocamar: kleines Stadthotel, schön renoviert, schnörkelloses Design, von der Terrasse und einigen Zimmern spektakulärer Blick über den Hafen auf Dalt Vila, den alten Teil der Inselhauptstadt.
Ecke Paseo Maritimo/Calle de Iboshim, Eivissa, Tel. +34/971/31 79 22, www.rocamaribiza.com; DZ ab 80 Euro

Essen

➤ El Bigotes: Man sitzt fantastisch, es schmeckt fantastisch. Es gibt nur Fisch (bis 12.30 Uhr gebraten, bis 14 Uhr als Reisgericht). Nur mit Reservierung, im Juli eine, im August zwei Wochen im Voraus.
Bei Cala Mastella, Anfahrt über Sant Carles de Peralta, Tel. (11–13 Uhr) +34/650/79 76 33

➤ Bar Costa: Der Himmel über dem Tresen hängt voller Schinken, die Brötchen dazu werden im ersten Stock gebacken. Neben Ibérico-Schwein auch Bocadillos mit Rinderschinken Cecina probieren.
Santa Gertrudis de Fruitera, am Kirchplatz, Tel. +34/971/19 70 21; Di. geschl.

Ansehen

➤ Torre d'es Pirata (siehe Text).
Von Sant Josep Richtung Cala d'Hort, zwei Kilometer vor der Bucht auf Staubstraße abzweigen, am Schild Torre des Savinar (so der offizielle, wenig gebräuchliche Name) zwischen Büschen parken, zu Fuß eine halbe Stunde in Pfeilrichtung aufsteigen

➤ Naturschutzgebiet Ses Salines: Man kann hier nicht nur Flamingos gucken, sondern auch baden: An der Landspitze im Süden hat man die Wahl zwischen Sand im Westen und Felsstrand im Osten. Kenner wählen die Seite mit ablandigem Wind oder wandern in den Pinien zum Torre de ses Portes.
Anfahrt von Sant Jordi. Zu den Salinen ein Stück nach der Kapelle der Salzarbeiter rechts abzweigen. Zum Strand weiter bis zum gebührenpflichtigen Parkplatz Ses Salines

Die mit einem ➤ gekennzeichneten Tipps stammen von unserer Gastgeberin Júlia Ribas

Meeres-Frucht
Seit mehr als 2500 Jahren wird auf Ibiza Meersalz gewonnen, heute sind es rund 50 000 Tonnen im Jahr. Das meiste dient zum Einsalzen von Fisch in Skandinavien. 0,1 Prozent werden in edlen Döschen für rund acht Euro pro 100 Gramm zu weißem Gold

Was Júlia Ribas gern isst

Ensalada de Crostes

Für 4–6 Portionen
2 kleine Paprikaschoten (rot, gelb); 2 EL Sherryessig; Salz (evtl. Ibiza-Kräutersalz); 6 EL natives Olivenöl; 150 g Weißbrot; 2 große Fleischtomaten; 1 kleine rote Zwiebel; 1 Bio-Salatgurke; 12 entkernte schwarze Oliven; 1 EL Kapern; schwarzer Pfeffer aus der Mühle; 1–2 Knoblauchzehen; 1 Handvoll Basilikumblätter. Außerdem: Alufolie

1. Den Backofengrill 5 Minuten vorheizen. Paprikaschoten vierteln, entkernen, mit der Schale nach oben auf Alufolie auf den Rost legen, für 5–8 Minuten unter den Grill schieben und schwarz rösten. Paprikaviertel abkühlen lassen, häuten und in feine Streifen schneiden.

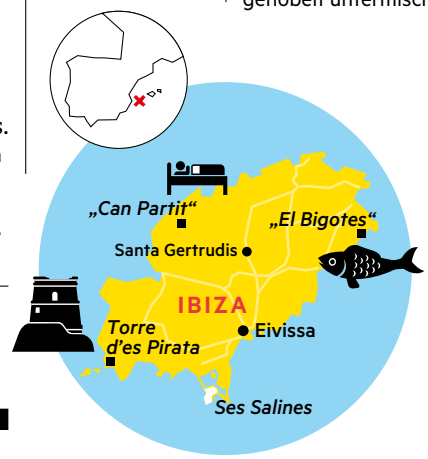
2. Inzwischen Essig, ½ TL Salz und 4 EL Öl in einer Salatschüssel verschlagen. Brot in dicke Scheiben schneiden und dann in mundgerechte Stücke zupfen.

3. Tomaten häuten und grob würfeln. Zwiebel pellen und in dünne Streifen schneiden. Gurke fein würfeln. Oliven grob hacken. Gemüse mit den Paprikastreifen, Oliven und Kapern in der Salatsauce mischen und pfeffern.

4. Die Brotwürfel (die Crostes) in einer großen Pfanne bei mittlerer Hitze hellbraun rösten. Knoblauch fein hacken und mit 2 EL Öl in die Pfanne geben, eine weitere Minute rösten, salzen und zum Salat geben. Basilikumblätter zerzupft über den Brotsalat streuen, mischen und servieren.

Tipp: dazu kräftigen Rotwein anbieten.

Evtl. in Stücke gezupften Serranoschinken oder 100 g Manchegokäse fein gehobelt untermischen.



FOTOS: GUNNAR KNECHTEL, LAIF