



Maria and Teresa Solvellas

**Sa Teulera**  
Dreierverkauf am Hof bei Manacor, dreitäglich für Kunden geöffnet. Eine hausgemachte Molke produziert frische, unpasteurisierte Milch, Bio-Joghurt, und drei Arten Käse. Auch Bio-Fleisch ist erhältlich. Die geschätzten grauen Papageien im Laden freuen sich über eine Ansprache, stehen aber nicht zum Verkauf.  
Anfahrt: Auf der PM332 von Petra nach Manacor, 5 km hinter Manacor den Schildern in Richtung "Sa Teulera" folgen. Nach der die Eisenbahnbrücke geht es auf einem Feldweg zum Farm-Shop mit Parkplatz.

**Binifela**  
In Capdepera gelegen, gilt hier das Prinzip, Bio-Gemüse anzubauen und nachhaltig zu lagern. Welterfahrene werden auch je nach Saison viele Arten Bio-Gemüse angebaut. Fleisch stammt vom eigenen Viehbestand, Kräuter aus eigenem Anbau, Kurzwaren und Honig (vom hausgemachten Bienenstock). Zu den Heilkräutern zählen Rosmarin, Thymian, Salbei, Petersilie, Basilikum, Minze, Weidenröschen und Kamille – aber auch seltene Kräuter wie Zitronengras, Dill, Pimpinell und französischer Estragon.  
Binifela (Son Jaume) in Cala Rajada  
Tel: +34 971 819 034

**Eco Ram**  
Eine balearische Landwirtschafts- und Viehzüchter-Genossenschaft, die Bio-Produkte produziert, herstellt und verkauft.  
C/ Des Trinquet 3, 1er 07510 Sinu  
Tel: +34 616 068 600

RESTAURANTS

At the following venues, clients are guaranteed to enjoy the best eco products, mostly homegrown by the owners of the restaurants.

**Ecorganic Gastrobar**  
Gastronomy that's 100 per cent natural, nutritionally balanced and prepared from certified organic ingredients. Menu includes pastas, soups, salads and tapas. Eat in or take-away. Open for lunch only Mondays to Fridays 13.00-17.00 hrs. Sol, 5, Palma  
Tel: +34 971 495 412  
www.ecorganic-gastrobar.com

**Ca Na Toneta**  
A small and charming family restaurant in the oil-producing village of Camari, and run by sisters Maria and Teresa Solvellas. Every morning they visit the Port of Pollença for the fisherman's latest catch, on which they base their menu for that evening – which includes organic vegetables and fruits from their own garden. In winter, open Thursdays to Sundays for dinner only.  
C/Horitzo 21, 07314 Camari  
Tel: +34 971 515 226

**Bon Lloc**  
Located in the historic heart of Palma, in an old Mallorcan manor house, this popular restaurant offers organic cooking that's synonymous with good health, but also well-seasoned and varied. They serve a daily-changing menu, but open only at lunchtimes. Juanjo Ramirez uses the rest of his time to invent organic dishes. Locals, tourists, vegetarians and non-vegetarians all appreciate the tranquil atmosphere of this well-known establishment.  
C/Felu 7, Palma  
Tel: +34 971 71 86 17

**Bens D'Avall**  
Chef Benet Viçens is considered the initiator of the 'new Balearic cuisine'

and has earned the unanimous recognition of food critics and professionals. He enthusiastically uses local, fresh, quality produce to create his unique clean-tasting cuisine, bursting with distinct flavours and aromas. Giving preference to local produce not only results in authentic cuisine, but helps secure the futures of those people who produce and sell it.  
Urb. Costa Delà, Ctra. Sòller-Deià.  
Tel: +34 971 632 381  
www.benetviçens.com

**Amadip Esment**  
This non-profit organisation provides work opportunities for intellectually disabled people. Their "shop windows" are their two restaurant/café/botigas, where their own home-grown organic fruit and vegetables are used. The newest of these opened in Palmanova last November and has already become popular for the high standard of its lunches and catering service.  
Palma: Plaça Es Pes de Sa Pala s/n  
Tel: +34 971 722 505  
www.amadipesment.org  
Palmanova: Adjacent to the hospital by the Palmanova roundabout on the Ctra Palma-Andraitx s/n  
Tel: +34 971 597 300

Restaurant untergebracht ist. Das Motto lautet: Gesund und variantenreich gekocht mit saisonalen Zutaten. In seiner Freizeit denkt sich Chefkoch Juanjo Ramirez neue Bio-Gerichte aus. Einheimische, Touristen, Vegetarier und Nicht-Vegetarier fühlen sich hier gleichermaßen wohl und schätzen die ruhige Atmosphäre dieses unter Insidern sehr bekannten Lokals. Täglich wechselnde Speisekarte, nur mittags geöffnet.  
C/Felu 7, Palma  
Tel: +34 971 71 86 17

**Bens D'Avall**  
Chefkoch Benet Viçens gilt als Erfinder der "Neuen Balearien-Küche". Er geneigt die uneingeschränkte Bewunderung von Gourmet-Kritikern und -Profis. Mit viel Enthusiasmus verwendet Benet frische Qualitäts-Zutaten, um seine einzigartigen Gerichte mit kleinen Geschmacksnoten und leinen Aromen zu zaubern. Die Präferenz für regionale Zutaten erzeugt eine authentische Küche und sichert gleichzeitig die berufliche Zukunft der Produzenten und Verkäufer.  
Urb. Costa Delà, Ctra. Sòller-Deià.  
Tel: +34 971 632 381  
www.benetviçens.com

**Amadip Esment**  
Diese unabhängige, wohltätige Stiftung fördert Arbeitsplätze für Behinderte. Als Schaufenster ihrer Arbeit dienen die beiden Restaurants/Cafés/Bistros, in denen regionale Bio-Früchte und Gemüse-

Sorten verwendet werden. In Palmanova wurde im November Neueröffnung gefeiert. Der exzellente Ruf dank hochqualitativer Mittagsmahlzeiten und eines sehr guten Caterings hat sich in Windeseile verbreitet.  
Palma: Plaça Es Pes de Sa Pala s/n (Casco Antiguo)  
Tel: +34 971 722 505  
Palmanova: Gleich neben dem Krankenhause beim Verkehrssteisel Palmanova (Ausfahrt von Autobahn Palma-Andraitx)  
Tel: +34 971 597 300  
www.amadipesment.org

HOME

Eco-friendly construction materials, methods and living requirements have become a reality in Mallorca with many suppliers now offering these types of products and services.

**Natur Llar Ecomaterials**  
Bio materials: insulation cork, wood, hemp, natural lime, lime mortar, natural breathable paints, natural treatments for wood energy systems, solar thermal radiant flooring and walls, stoves and biomass boilers.  
C/ Palma-Artà, 15, Manacor  
Tel: +34 971 845 963  
www.naturllar.com

**Ecoeconomia**  
The benefits of 'green building' can be specified in cost savings and

The chef from Ca Na Toneta in her vegetable garden

RESTAURANTS

Folgende Restaurants versichern ihren Gästen, nur Mahlzeiten zu servieren, die aus Produkten zubereitet wurden, die aus biologischem Anbau stammen.

**Ecorganic Gastrobar**  
100 Prozent Bio-Küche, ernährungswissenschaftlich ausgewogen und mit zertifizierten Bio-Zutaten zubereitet. Auf der Karte stehen Nudelgerichte, Suppen, Salate und Tapas. Essen im Lokal oder zum Mitnehmen. Nur mittags geöffnet von Mo bis Fr, jeweils 13 bis 17 Uhr.  
Sol, 5, Palma  
Tel: +34 971 495 412  
http://ecorganic-gastrobar.com

**Ca Na Toneta**  
Knochen, nettos, familienfreundliches Lokal im Oliven-Dörfchen Camari. Inhaber sind die beiden Schwestern Maria und Teresa Solvellas. Jeden Morgen holen die beiden am Hafen von Pollença frisch gefangenen Fisch, die Basis für die Speisekarte fürs Abendessen. Bio-Gemüse und Obst aus eigenem Garten sind weitere Zutaten. Im Winter nur donnerstags und sonntags geöffnet (Abendessen).  
C/Horitzo 21, 07314 Camari  
Tel: +34 971 515 226

**Bon Lloc**  
Im historischen Kern von Palma befindet sich dieses mallorquinische Herrenhaus, in dem ein beliebtes Bio-



The interior of Ca Na Toneta

