



abcMallorca

9,95€   

.....
GIVING YOU THE BEST EXPERIENCE OF MALLORCA



Slow
Luxury



MAGNUS ERHLAND

The creative mind: a story of angles and history

Magnus Erhland on designing hotel El Llorenç

Something quite unique was experienced at El Llorenç. In fact, it was a series of moments with the hotel's designer - Magnus Erhland - talking about a perpetual Arabic star pattern that the following came to mind: 'The creative mind plays with the objects it loves.'

From the moment we met, it was clear that Magnus was a man with a fearless vision, one that would see him picking materials like jewels from a treasure-trove. Known for his fashion design at the giant Diesel, he is now the creative genius behind Palma's newly-built El Llorenç hotel. He greets us outside with a cheery disposition, wearing thick black-rimmed glasses and a denim patchwork flat-cap. We follow etiquette but small talk quickly tails off as Magnus - in his light Swedish accent - explains how he likes to play with the recognisable. Reeled-in by a trail of his musings on using "this material" and "that Arabic pattern", we follow him, intrigued by such a hybrid design. Sure enough as we enter, we see Magnus' reflections in a bold array of lines, stars and squares. As we walk up the glass-panelled hallway, there is a strong Arabic-inspired aesthetic throughout. Smooth granite stone patterns the floor, which sends us down a pathway of prisms. Magnus lifts his hand and tilts it, mimicking how he has designed the hotel to move in angles. We pause halfway-in, attracted by a dozen alluring lines

LA MENTE CREATIVA: UNA HISTORIA DE ÁNGULOS Y TRADICIÓN

Magnus Erhland sobre el diseño del hotel El Llorenç

Experimentamos algo especial en El Llorenç. Surgió durante la entrevista al diseñador del hotel, Magnus Erhland. Mientras hablábamos del omnipresente motivo estrellado de influencia árabe, lo siguiente nos vino a la mente:

'La mente creativa juega con los objetos que ama'.

Desde que nos presentamos, Magnus mostró ser un hombre de visión audaz, alguien que se veía escogiendo materiales como joyas de un cofre del tesoro. Conocido por sus diseños para el gigante de la moda Diesel, es el genio creativo del hotel de Palma El Llorenç, de nueva construcción. Nos recibe fuera con afabilidad. Lleva gafas de montura negra y una gorra con visera de retales de tela vaquera. Seguimos el protocolo, pero las formalidades se acaban pronto cuando Magnus, con su ligero acento sueco, menciona que le gusta jugar con lo reconocible. Siguiendo el rastro de sus consideraciones sobre el uso de "este material" y "ese motivo árabe", vamos tras él, intrigados por tan híbrido diseño.

En el interior, entendemos las reflexiones de Magnus al ver una combinación de líneas, estrellas y cuadros. A medida que avanzamos por un pasillo con paredes acristaladas, observamos una estética de fuerte inspiración árabe. El suelo de fino granito tiene un dibujo que marca un camino de prismas. Magnus alza la mano y la inclina para mostrar

EIN KREATIVER GEIST – EINE GESCHICHTE MIT ECKEN UND KANTEN

Magnus Erhland über das Design des Hotels El Llorenç

Im El Llorenç ist etwas ganz Besonderes geschehen. Tatsächlich gab es mehrere Momente, in denen der Designer des Hotels, Magnus Erhland, über ein sich wiederholendes arabisches Sternmuster sprach, sodass man an Folgendes denken musste: „Der kreative Geist spielt mit den Objekten, die er liebt.“

Von dem Moment an, als wir auf ihn trafen, war uns bewusst, dass Magnus ein Mann mit einer furchtlosen Vision war, bei der er Materialien wie Juwelen aus einer Schatzkammer auswählen würde. Bekannt für sein Modedesign beim bekannten Label Diesel, ist er heute das kreative Genie hinter Palmas neu erbautem Hotel El Llorenç. Er begrüßt uns draußen in fröhlicher Stimmung und trägt eine dicke Brille mit schwarzem Rand sowie eine flache Kappe aus Jeans-Patchwork. Wir grüßen auch freundlich und die gute Stimmung überträgt sich sofort, doch der Smalltalk hört schnell auf, als Magnus - in seinem leichten schwedischen Akzent - erklärt, wie gerne er mit dem Erkennbaren spielt. Freudig lauschen wir seinen Überlegungen zur





“block prints and geometric styles”



of vision, but only one catches our eye. We peer through squares of glass and walnut framing to an area where form mellows - not by Magnus - but by Michelin chef Santi Taura. Against block prints and geometric styles, Santi's succulent cooking fills the air, delicate and sensual. We marvel at the contrasts at play and Magnus nods agreeably, shifting his perspective again before leading us towards the stairs.

A hanging garden centres the middle of the hotel which washes a green dapple over us. We stop. Halfway up, halfway down. We're undecided: "spa or roof-top terrace?" Magnus chuckles, enjoying our contemplation. He talks of an infinity pool with a turquoise glaze overlooking Palma Bay. Or the mosaic tiles in the spa imprinted with an ornate Arabic star pattern. He explains how this particular design is his favourite because it has no beginning or end, it is, like the hotel, an ongoing exploration. He finishes his point, splaying his arms wide indicating that our halfway state has now come to an end. We're ready too, and follow a course of trailing vines to the top of the hotel. "Or of course we could go and see the remains of an Arabic oven..." We stop and turn, "remains of an Arabic oven?" He smiles through his glasses and points below, where an ancient ground exists. The creative mind just can't help but play with the objects it loves. •

Verwendung von „diesem Material“ und „diesem arabischen Muster“, folgen ihm, fasziniert von einem solchen hybriden Design. In dem Moment, in dem wir das Hotel betreten, sehen wir Magnus' Reflexionen in einer auffälligen Reihe von Linien, Sternen und Quadraten. Während wir den glasgetäfelten Flur hinaufgehen, herrscht durchweg eine starke arabisch inspirierte Ästhetik. Glatter Granitstein strukturiert den Boden, der uns einen Weg von Prismen entlangführt. Magnus hebt seine Hand und kippt sie, ahmt nach, wie er das Hotel so gestaltet hat, dass es sich in Winkeln bewegt. Wir halten auf halber Strecke inne, angezogen von einem Dutzend verführerischer Sichtlinien, aber nur eine fällt



que el diseño del hotel se ha pensado en ángulos. Nos paramos a medio camino, sorprendidos por una docena de atractivas líneas de visión, pero hay una que destaca entre todas. A través de paneles de vidrio enmarcados por nogal, atisbamos un espacio sazonado no por Magnus, sino por el chef con estrella Michelin Santi Taura. Entre estampados con molde y estilos geométricos, la suculenta cocina de Santi, delicada y sensual, llena el aire. Nos maravillamos con los juegos de contrastes y Magnus asiente, cambiando de nuevo de perspectiva antes de dirigirnos hacia las escaleras.

Hay un jardín colgante en mitad del hotel que motea de verde la parte superior. Nos paramos a medio camino. No nos decidimos: “¿El spa o la terraza de la azotea?”. Magnus sonríe mientras disfruta de nuestra ensimismada observación. Nos habla de una piscina infinita con acabados turquesa y vistas a la bahía de Palma. O de los mosaicos del spa, con elaborados motivos de estilo árabe en forma de estrellas. Explica que ese particular diseño es su favorito porque no tiene principio ni fin; como el hotel, invita a una constante exploración. Concluye el argumento estirando mucho los brazos para indicar que la mitad de la visita ha llegado a su fin. Asentimos y le seguimos a través de un sendero de parras hasta la azotea del hotel. “O por supuesto que podemos ir a ver los restos del horno árabe...”. Nos paramos y damos la vuelta: “¿Restos de un horno árabe?”. Sonríe con los ojos y señala hacia abajo, donde hay restos arqueológicos. Su mente creativa no resiste la tentación del juego con los objetos que ama. •

auf. Wir blicken durch Quadrate aus Glas und Walnuss in einen Bereich, in dem etwas Einzigartiges entsteht – jedoch nicht von Magnus, sondern vom Michelin-Chef Santi Taura kreiert. Gegen Blockdrucke und geometrische Stile erfüllt Santis saftige Küche die Luft, zart und sinnlich. Wir staunen über die Kontraste im Spiel und Magnus nickt zustimmend, wechselt wieder seine Perspektive, bevor er uns zur Treppe führt.

Ein hängender Garten bildet die Mitte des Hotels. Wir bleiben stehen. Auf halber Höhe. Wir sind uns nicht sicher: „Spa oder Dachterrasse?“ Magnus kichert und genießt den fragenden Ausdruck auf unseren Gesichtern. Er spricht von einem Infinity-Pool mit türkisfarbenem Finish und Blick auf die Bucht von Palma. Oder die Mosaikfliesen im Spa, die mit einem verzierten arabischen Sternchenmuster bedruckt sind. Er erklärt, dass dieses besondere Design sein Favorit ist, weil es keinen Anfang und kein Ende hat und wie das Hotel eine ständige Erkundung darstellt. Er beendet seine Erklärung mit der Geste von offenen Armen und wir verlassen unsere Position auf halber Höhe der Treppe. Wir sind bereit und folgen einer Reihe von Ranken bis zur höchsten Etage des Hotels. „Oder natürlich könnten wir uns die Überreste eines arabischen Ofens ansehen...“ Wir halten inne und drehen uns um: „Überreste eines arabischen Ofens?“ Er lächelt durch seine Brille und zeigt nach unten, wo eine alte Etage existiert. Der kreative Kopf kann einfach nicht anders, als mit den Objekten zu spielen, die er liebt. •

SANTI TAURA



“The sixth sense of taste”

Santi Taura on reviving traditional Mallorcan recipes

“... and that,” sums up Santi Taura, “is the sixth sense of taste”. It’s not been easy to explain, but Santi presses that it is indeed his most important ingredient. When a chef comes home from work the last thing he wants to do is cook. In the case of Santi, he may not switch the oven on but he certainly continues to think about cooking. He meticulously reads books that reveal the secrets of long-forgotten Mallorcan recipes. And, if need be, he even goes through the works of Archduke Ludwig Salvator, comprising several thousand pages. The stories he uncovers often form the basis of his recipes at his restaurant Dins (Mallorcan for ‘inside’) which has recently just moved from Lloseta to the Hotel El Llorenç in Palma. “How could you even begin to eat snails?” asks Santi and laughs. “On Mallorca, people

“EL SEXTO SENTIDO DEL GUSTO”

Santi Taura y sobre como revivir las recetas tradicionales mallorquinas.

“Y eso –concluye Santi Taura– es el sexto sentido del gusto”. Es su ingrediente más importante, y nada fácil de explicar.

Cuando un chef llega a casa después del trabajo, lo último que quiere hacer es ponerse a cocinar. En el caso de Santi, puede que no encienda el horno, pero sin duda su mente sigue cocinando. Consulta libros con los secretos de recetas olvidadas y perdidas de la cocina mallorquina. Y, si es necesario, incluso recurre a la enciclopédica obra del archiduque Luis Salvador. Las historias que ahí descubre conforman la base de la carta de su restaurante Dins (*dentro*, en mallorquín), que ahora se traslada de Lloseta al

„DER SECHSTE GESCHMACKSSINN“

Santi Tauri über die Neuerfindung traditioneller mallorquinischer Rezepte.

„... und das“, resümiert Santi Taura, „ist der sechste Geschmackssinn“. Einfach zu erklären ist sie nicht, seine wichtigste Zutat.

Wenn ein Koch von der Arbeit nach Hause kommt, ist Kochen wohl das Letzte, woran er denkt. Bei Santi bleibt der Herd zwar kalt, aber im Kopf kocht er weiter. Er brütet über Büchern, die die Geheimnisse der vergessenen und verschollenen Rezepte der mallorquinischen Küche bewahren. Wenn es sein muss, auch in den mehrere tausend Seiten starken Werken des Erzherzogs Ludwig Salvator. Die Geschichten, die er dort entdeckt, sind die Grundlage der Rezepte seines Restaurants Dins (mallorquinisch



starved for a long time and then they ate more or less anything," he explains. It's refreshing to speak to someone who can look at his own culture with humour. For Santi, Mallorcan history plays an important role in his cuisine. Similar to France, he tells us how on Mallorca we have dishes that often originated out of poverty. He tells us another story, this time about *Tocino de Cielo*, a sweet egg dish. "Tocino de Cielo originated in the monasteries because they kept many chickens. The thing is, eggs were also given as a token of gratitude. There were always way too many eggs!"

With Mallorcan traditional recipes in particular, Santi presses that expectations are always high. "Mallorcans often say, 'Ah, my mother makes that dish really well!' only they don't know that we put a little more time in the dishes than their mothers would" says Santi with a smile.

He tells us several anecdotes about Mallorca's culinary world with a great deal of charm and humour. It is easy to see with his cheerful nature how he ended up on the television series *Cuina amb Santi Taura* for the local channel IB3. It was only his business side that he says had to be awakened. "I'm a chef and want to stay a chef. I do everything myself at Dins – I cook, serve, and create every dish."

"To bring Dins to Palma ..." he explains, "is our next big step. In the historic setting of the Jewish quarter of Calatrava,

hotel El Llorenç de Palma.

"¿A quién se le ocurre comer caracoles?", se pregunta Santi con una sonrisa. "En Mallorca, la gente pasó hambre durante mucho tiempo y se alimentaba con lo mínimo", explica. Es estimulante conversar con una persona que habla de su propia cultura con humor, aun cuando la historia de la isla juega en su cocina un papel más importante que sus cuchillos. Lo que conocemos como un manjar francés es, en Mallorca, un plato que generó la pobreza. Otra historia se cuenta en *Tocino de cielo*: el dulce de huevo se creó en los monasterios porque tenían muchas gallinas y, además, la gente les regalaba huevos como muestra de gratitud. "¡Siempre había demasiados huevos!". En especial con las recetas tradicionales, las expectativas son siempre altas. "Los mallorquines a menudo dicen: '¡Ah, mi madre prepara este plato muy bien!'. Solo que no saben que nosotros dedicamos un poco más de tiempo a los platos del que dedicarían sus madres", dice Santi mientras ríe con ganas.

Nos cuenta estas pequeñas anécdotas e historias sobre el mundo culinario mallorquín con mucho encanto y humor. Su alegre carácter ha contribuido a que aparezca en IB3, la televisión autonómica, con el programa *Cuina amb Santi Taura*. Solo había que despertar al hombre de negocios que había en él. "Soy cocinero y quiero seguir siéndolo. Yo hago de todo en Dins: cocino, sirvo y explico cada plato". "Trasladar Dins a Palma –explica– es

für drinnen), das nun von Lloseta in das Hotel El Llorenç in Palma umzieht.

„Wie konnte man nur anfangen, Schnecken zu essen?“, fragt Santi und lacht dabei. „Auf Mallorca litten die Menschen lange Zeit Hunger, da hat man so gut wie alles gegessen“, erklärt er. Es ist erfrischend mit jemandem zu sprechen, der die eigene Kultur mit Ironie betrachten kann, obwohl es die mallorquinische Geschichte ist, die ein wichtigeres Werkzeug ist, als das Messer in seiner Küche ist. Was wir aus Frankreich als Delikatesse kennen, ist auf Mallorca ein Gericht, das aus der Not geboren wurde. Eine andere Geschichte erzählt der *Tocino de Cielo*, eine süße Eierspeise. „Ursprünglich kommt der *Tocino de Cielo* aus den Klöstern, da diese zum einen viele Hühner besaßen, zum anderen oftmals Eier als Dankesgabe erhielten. Es gab also immer viel zu viele Eier.“

Besonders bei traditionellen Rezepten ist die Erwartungshaltung hoch: „Da sagt der Mallorquiner dann oft: ‚Ach, das Gericht kocht meine Mutter vorzüglich!‘ – nur weiß er nicht, dass wir etwas mehr Zeit als seine Mutter in die Gerichte stecken“, sagt Santi und lacht herzlich. Mit viel Charme und Witz erzählt er uns diese Anekdoten und Geschichten über die kulinarische Welt Mallorcas. Seine Frohnatur war sicherlich auch ein Grund dafür, dass er über mehrere Staffeln hinweg im Programm *Cuina amb Santi Taura* für den lokalen Sender IB3 kochte. Nur der Geschäftsmann war bisher nicht





the Hotel El Lorenç is very special. Various discoveries have been found at the hotel including an ancient Arabic oven from the 12th century. "Guests can explore the area's history, visit the cathedral and then discover history through food in our restaurant." It seems his historic cuisine has, indeed, found the perfect home.

"Many Mallorcans who have eaten at Dins have said to me afterwards, 'I must bring my parents here, it'll remind them of how things used to be.'" Much like the scent of a perfume that evokes a previous love or like music that makes us feel young again. With his research, commitment and incredible creativity, Santi brings to life and redefines the taste of nostalgia. •



nuestro próximo gran proyecto. Lo especial es la ubicación del hotel, en la histórica zona de Sa Calatrava, una antigua judería. Se han hallado restos arqueológicos en el lugar del hotel, incluido un antiguo horno árabe del siglo XII. Los huéspedes pueden explorar el sitio, visitar la Catedral y luego venir a nuestro restaurante a cenar historia". De hecho, su cocina histórica ha encontrado el hogar perfecto.

"Después de comer en Dins, muchos mallorquines me han dicho: 'Tengo que volver aquí con mis padres. Les traerá recuerdos'". Es como el perfume de un antiguo amor, como la música que nos hace sentir jóvenes de nuevo. Santi da vida y redefine el sabor de la nostalgia con su investigación, compromiso e inmensa creatividad. •

in ihm zu wecken: „Ich bin Koch und will das auch bleiben. Im Dins mache ich alles selbst, ich koche, serviere und erkläre jedes Gericht.“

„Das Dins nach Palma zu bringen“, erklärt er weiter, „ist unser nächster großer Schritt. Das Besondere ist der historische Rahmen des Hotels in dem alten Judenviertel Calatrava. Im Hotel wurde unter anderem ein antiker arabischer Ofen aus dem 12. Jahrhundert gefunden. Der Gast kann die Gegend erkunden, sich die Kathedrale anschauen und verspeist dann bei uns Geschichte.“ Seine historische Küche hat ein passendes Zuhause gefunden.

„Viele Mallorquiner, die im Dins gegessen haben, sagten mir danach: ‚Hier muss ich meine Eltern herbringen‘ – es erinnert sie an früher.“ Es ist wie der Duft eines Parfüms, das uns an eine ehemalige Liebe erinnert. Wie eine Musik, die uns wieder wie Jugendliche fühlen lässt. Es ist der Geschmack der Nostalgie, den Santi mit Forschung, Hingabe und Einfallsreichtum wieder aufleben lässt und neu erfindet. •

