Foto: Gràcia Salas

Camí de les cases de Planícia

Naturschutzgebiet der Serra de Tramuntana

DEUTSCH

Govern
de les Illes Balears

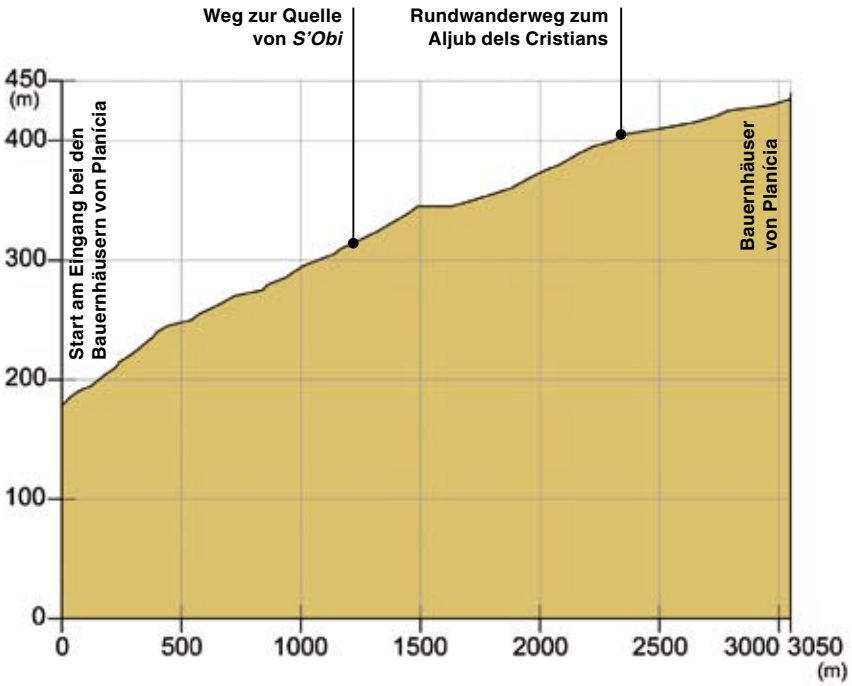
Obra Social "la Caixa"

Camí de les cases de Planícia

Naturschutzgebiet der Serra de Tramuntana

Die Wanderung zu den Bauernhäusern von Planícia, als „Camí de les cases de Planícia“ ausgeschildert, muss zu Fuß zurückgelegt werden, da sie auf ganzer Länge mit Steigung verläuft.

Diese Route verläuft auf dem Landgut *Planícia*, das sich in Staatsbesitz befindet und zum Landschaftsschutzgebiet *Serra de Tramuntana* gehört. Das Gut liegt innerhalb der Gemeinde Banyalbufar. Die Strecke beginnt bei Kilometer 90.2 der Straße von Pollença nach Andratx (Ma-11) und endet an den *Cases de Possessió*, genannten Bauernhäusern. Diese Strecke lässt sich gut mit anderen Rundgängen kombinieren, besonders gut mit dem Weg zur Quelle von *S'Obi* und zum Wasserspeicher *Aljub dels Cristians*.



Schwierigkeitsgrad: niedrig
Streckenlänge: ca. 3 Kilometer (nur Hinweg)
Dauer: 75 Minuten (nur Hinweg)

Blick über die Bauernhäuser von Planícia (Foto: Gràcia Salas)

1. Eine kleine Geschichtsstunde

Bevor es losgeht, hier noch einige Informationen zur Geschichte des Landguts. Das Gut Planícia wurde unter diesem Namen bereits im 14. Jahrhundert erstmals urkundlich erwähnt. Im 15. Jahrhundert gehörte der Besitz den Brüdern Jaume und Gregori Johan. Anschließend ging er an den Ritter und Inquisitionsminister Francesc Sunyer Colomines.

1732 gehörte das Gut dem Marquis von Campofranco. Damit begann für das Gut eine wahre Blütezeit. Während dieser Zeit gab es mehrere Bauernhäuser, eine Ölmühle (*tafona*), eine Blutpresse, eine Retorte (*alambí*) zum Schnapsbrennen und Keller zur Lagerung der Ernte. Es gab einen ausgedehnten Obst- und Gemüsegarten mit Olivenbäumen, Johannisbrotbäumen, Feigenbäumen, Weinstöcken und Getreidefeldern. Die Rebstöcke des gesamten Guts ergaben bis zu 20 *somadas* Trauben (1 *somada* ist das Maß für die Ladung, die ein Esel oder ein Maultier tragen kann, etwa 4 volle Säcke).

1938 kam es im Zuge des gesellschaftlichen Wandels und des fortschreitenden Niedergangs der Familie der Marquis von Campofranco zum Verkauf des Guts an die Familie Balle, die es bis zu Beginn des 21. Jahrhunderts landwirtschaftlich nutzte. Seit Februar 2009 ist das Gut Eigentum der Autonomen Gemeinschaft der Balearen und des spanischen Umweltministeriums und wird vom Umweltministerium der Balearen verwaltet.

Haupteingang der Bauernhäuser von Planícia (Foto: Gràcia Salas)

2. Vom Weg bis zu den Häusern

Kiefern auf dem Gut Planícia (Foto: Gràcia Salas)

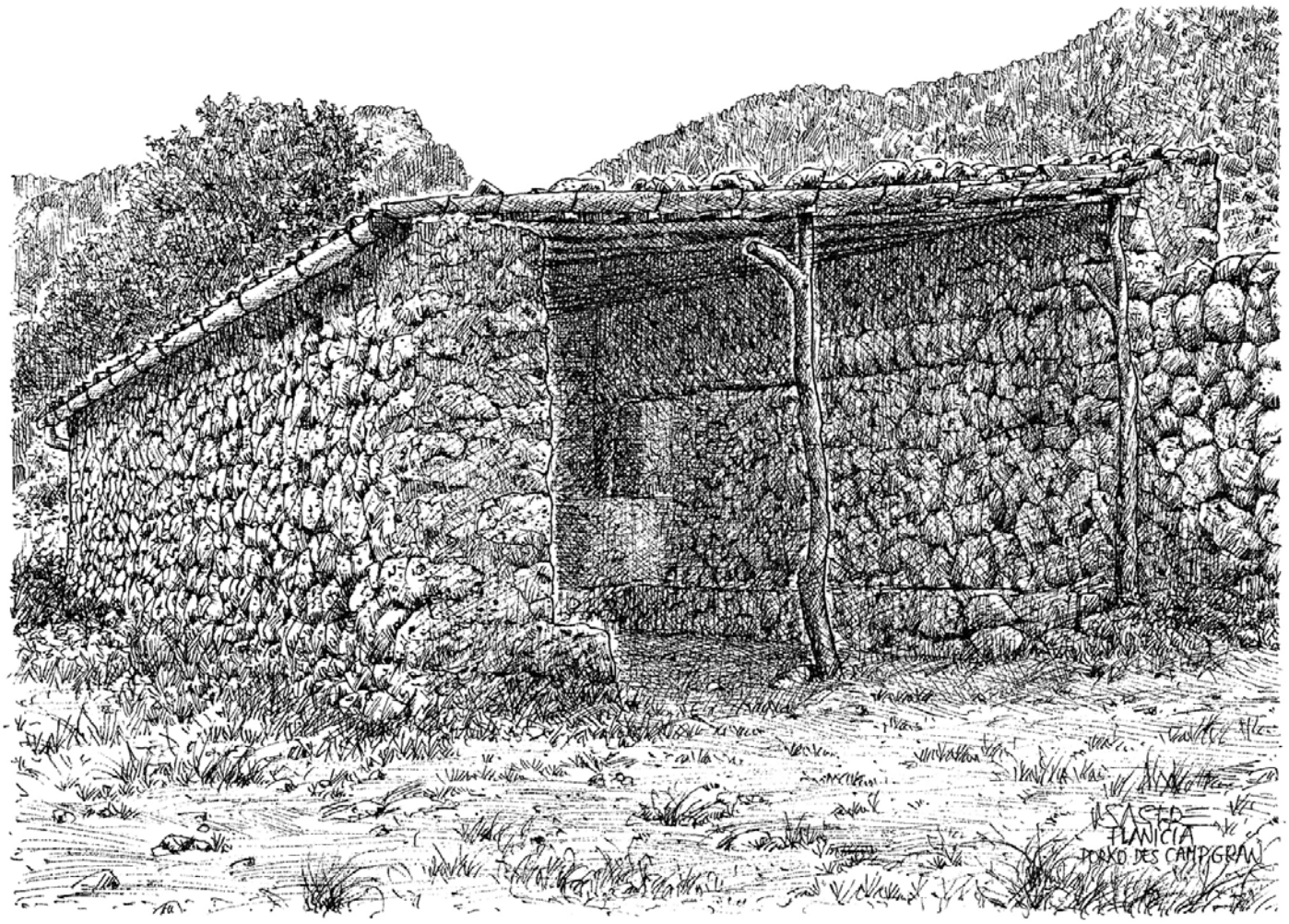
Der Weg zu den Häusern des Guts beginnt an der Eingangsschranke an der Straße. Der Weg ist auf ganzer Länge asphaltiert. Der erste Abschnitt verläuft durch einen mit Steineichen und Kiefern bewachsenen Bereich. An der Kreuzung mit dem Fernwanderweg GR, der von Estellencs hierher führt, ändert sich die Landschaft und man sieht die ersten Olivenbäume.

Olivenöl war einst das wichtigste Erzeugnis der Landgüter in den Berggebieten. Die hundertjährigen Olivenbäume sind überall auf unserer Insel vertreten. Man sagt, es seien die Karthager gewesen, die den damaligen Inselbewohner beibrachten, die wilden Olivenbäume zu kultivieren und nutzbar zu machen.

Beim Weitergehen kommt man zum Beginn des Weges zur Quelle von *S'Obi*, der nach links abzweigt. Im Anschluss daran kommen wir zum *Camp Gran*, dem großen Feld. In Banyalbufar heißt es der Überlieferung nach, dass diese Ebene - planura oder planícia auf Katalanisch - dem Gut seinen Namen gegeben hat. Das *Camp Gran* ist die größte Ackerfläche von ganz Planícia. Hier standen einst die ältetsten Olivenbäume des Guts. Die letzten Besitzer entschieden sich im Zuge des Rückgangs der Ölproduktion, die Olivenbäume zu fällen und die Fläche als Weideland für Schafe zu nutzen.

Links sieht man den nach einer Seite offenen Steinunterstand *Es Porxo* des *Camp Gran*, der auch zum Schutz bei unvorhergesehenen Schauern dient. Nach dem Camp Gran beginnt nach einer kurzen Wegstrecke der Wanderweg Aljub dels Cristians und gleich danach stehen drei Steinkiefern (*Pinus pinea*), die seit Mai 2004 als einzigartige Vertreter ihrer Art unter speziellem Schutz stehen. In den Wipfeln nistet ein Paar der Waldohreule (*Asio otus*).

An der Trennlinie zwischen Feldern und bewaldeter Zone kommen wir zu den Bauernhäusern, die auf eine Höhe von 420 m stehen. Von hier aus hat man einen fantastischen Panoramablick über die Küstenzone von Banyalbufar, Estellencs, Andratx und Sa Dragonera. Neben dem Hauptgebäude stehen einige landwirtschaftlich genutzte Nebengebäude und etwas weiter entfernt steht auf dem *Camí del Rafal* die *Casa de les Collidores*, in dem einst die Olivenpflücker untergerbracht wurden, die zur Erntezeit aus den Dörfern hochkamen.



Es Porxo des Camp Gran (Zeichnung: Vicenç Sastre)

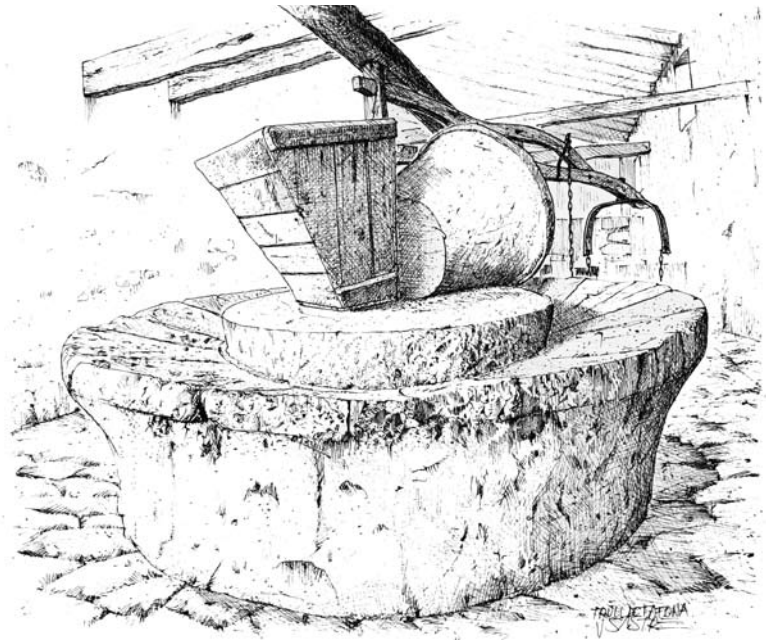
3. Die Bauernhäuser von Planícia

Die Häuser des Guts stehen in unvergleichlich schöner Lage am Nordhang des *Mola de Planícia*. Dank ihres guten Erhaltungszustand sind sie ein sehr gutes Beispiel für die typischen Wohnhäuser der Gehöfte in der Serra de Tramuntana. Im Jahr 1636 sah die Aufteilung der Häuser folgendermaßen aus: Ölmühle (*tafona*), Küche, Wohnraum und Ölkeller. Die wenigen Zimmer und die schlichten Möbel zeigen, dass die Mittel damals beschränkt waren. Die heutigen Gebäude von Planícia sind geräumiger, sie haben einen länglichen Grundriss und eine Vorderfassade, die nach Nordwesten blickt. Die Häuser haben zwei Stockwerke, und über dem Portal verläuft eine Balustrade.

Das Haupttor besteht aus einem flachen Bogen, der von zwei Fenstern eingerahmt wird. Hinter dem Eingangsportal liegt eine Eingangshalle, die zu einem schön proportioniertem Innenhof führt. Der von Weinranken bedeckte Innenhof trennt das moderne Haus der Besitzer auf der rechten Seite von den älteren Wohnungen der Pächter auf der linken Seite. In der hinteren linken Hofecke befindet sich eine Zisterne.

Innenhof der Häuser (Foto: Gràcia Salas)

4. Die Ölmühle



Trull (Ölpresse) (Zeichnung: Vicenç Sastre)

Planícia ist besonders für seine lange Tradition der Olivenölerzeugung bekannt. Das Gut besaß seine eigene Ölmühle, in der bis vor nicht allzulanger Zeit das Öl gepresst wurde, das danach zum Verkauf angeboten wurde.
An der linken Wand sieht man Jahr, in dem die Ölmühle gebaut wurde (1724). Zu dieser Zeit entstanden auch die Häuser der Pächter. Für die damalige Zeit handelte es sich im eine moderne Mühle. Sie hatte zwei Pressbalken, was sie zu einer Besonderheit machte. Im 20.

Olivenbaum (Foto: Gràcia Salas)

Ölmühle (Foto: Gràcia Salas)

Jahrhundert sorgten die Brüder Balle, die damaligen Eigentümer, für die Automatisierung des Verfahrens.

1944-45 wurden in dieser Ölmühle 12.794 Liter Öl produziert. Diese Produktionsmenge kann als etwas unter dem Durchschnitt angesehen werden. Zeitzeugen zufolge gab es in einem Jahr mit reicher Olivenernte eine Ausbeute von rund 72.000 Liter Öl.

Im Ölkeller neben der Mühle sind heute noch der Tank zur Lagerung des Öls und die Trennbecken vorhanden.

5. Die Ölerzeugung

Nach Aussortieren beschädigter Früchte und Entfernen von Ästen, Blättern und anderen Fremdkörpern beginnt die Pressung der Oliven, die aus mehreren Schritten besteht:

In der ersten Phase wurden die Oliven zu einer Paste ausgewalzt. Dazu wurden die Oliven zuerst in die *Tremuja* der *Trull* genannten Presse geschüttet. Die *Tremuja* war eine pyramidenförmige Holzkiste, durch die die Oliven auf den Mühlstein geschickt wurden.

Über dem Mühlstein lief der *Rutló* genannte konisch zulaufende Pressblock. Die Ölpresse wurde mit Hilfe von Lasttieren betrieben.

Der zweite Schritt bestand in der eigentlichen Pressung. Die ausgewaltzte Olivenpaste wurde von Hand abgenommen und auf den *Esportins*, runden Strohtabletts, verteilt. Die gefüllten Esportins wurden auf einem rauen Steinteller, Bassi genannt, übereinander gestapelt und von dem Pressbalken aus festem Holz gepresst. Zwei Männer waren notwendig, um den Pressbalken herunterzuziehen, und als Gegengewicht diente ein *Quintar* genannter großer Steinblock.

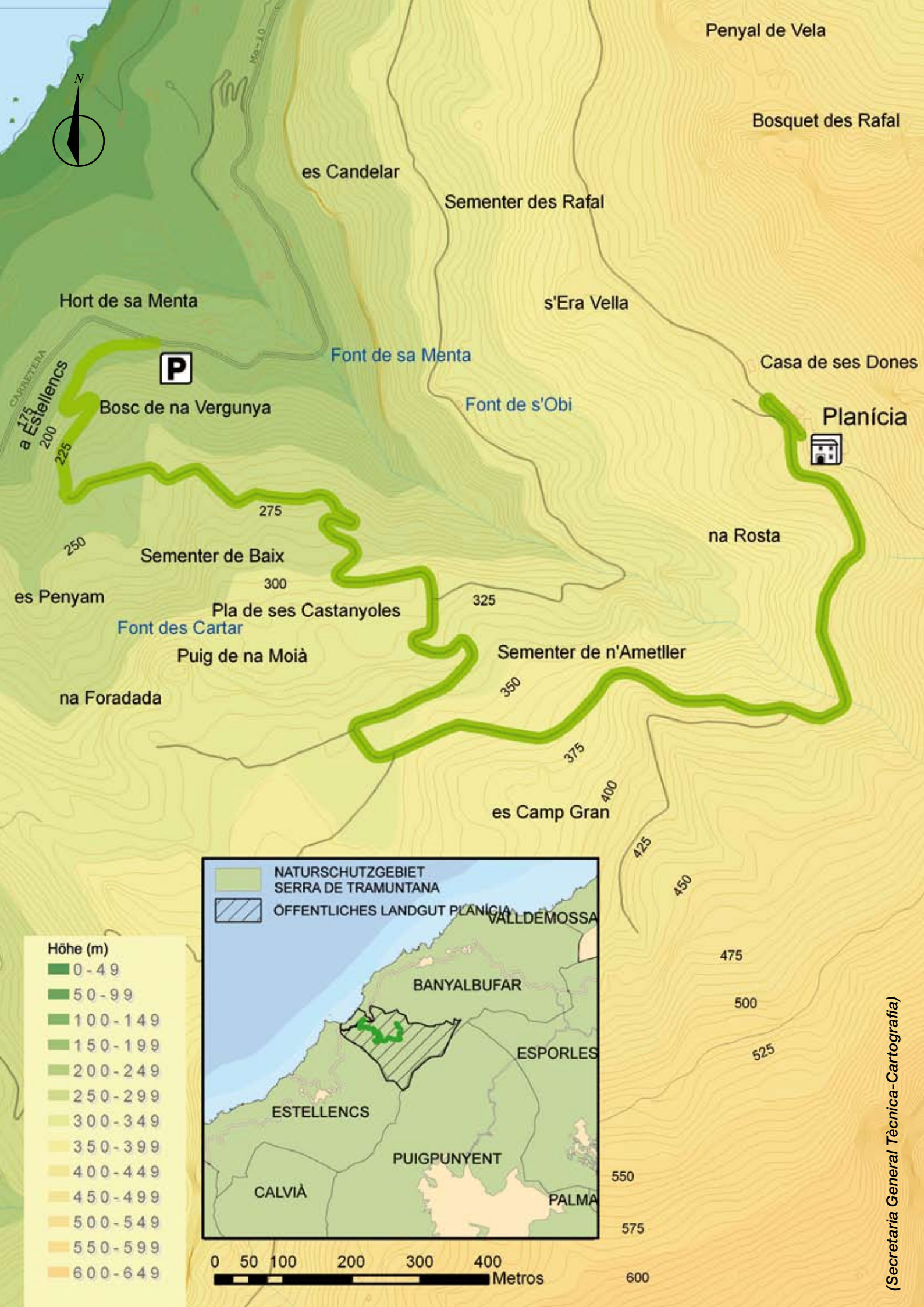
Während die Esportins gepresst wurden, wurde kontinuierlich siedendes Wasser aus einem Kessel dazugegeben. Das Öl, das aus den Esportins floß, und das heiße Wasser liefen zusammen in den Bassi und durch eine Leitung in die Trennbecken.

Im letzten Schritt wurde in den Trennbecken das auf dem heißen Wasser schwimmende Öl abgezogen.

Das fertige Öl wurde dann im Ölkeller gelagert In diesem Ölkeller wurden auch die Utensilien zur Messung des Öls aufbewahrt. Das Öl wurde bis zum Verkauf in Metallkannen, *Odres* genannt, gelagert.

Vielleicht kann in der Ölmühle von *Planícia* in der Zukunft einmal wieder Olivenöl produziert werden.

Verleger: Espais de Natura Balear. Design: Joaquim Gamero



(Secretaria General Tècnica-Cartografia)