



El Guía

HOTEL | RESTAURANT

CAS PUNTINADOR

El Guía

Entdecken Sie die wahre Essenz von Sóller.
Ein kleines Hotel,
Ein Restaurant und viele
Eine Geschichte, die es zu erzählen gilt.

Das Hotel El Guía in Sóller ist eines der ältesten
Hotel- und Restaurantbetriebe Mallorcas, das
seit 1863 geöffnet ist.

INDEX

Einleitung	03
1. Hintergrund und Anfang: Herbergen und Gasthöfe am Ende des neunzehnten Jahrhunderts in Sóller	04
2. <i>Cas Pentinador</i> und <i>El Guía</i> : zwischen Webstühlen und Wegen	07
3. Die Entwicklung von Geschäft und Eigentum	09
4. Weitere Kuriositäten von <i>Cas Pentinador</i> – <i>El Guía</i>	
Details zu Erweiterungen und Renovierungen	15
Mallorquinische Stoffe	16
Mallorquinische Jalousien	17
Fliesen in Zimmern	18
Patio nächte	19
Farne (<i>sa falguera</i>)	20
Kronleuchter aus mundgeblasenem Glas (<i>bufat</i>)	21
Die <i>siurells</i>	22
Tabellen	22
Orangen	24
Oliven – Öl	25
Dokumentarische und grafische Quellen	28

CAS PENTINADOR - *El Guía*

Carrer de Castanyer, 2
07100 Sóller, Illes Balears
www.hotelesguia.com
info@hotelesguia.com



Ecke Castanyer Straße

Antoni
Quetglas

Jaime
de Garnica

Kurze EINLEITUNG

Die Essenz eines Ortes zu entdecken bedeutet, ihn auf authentische Weise zu erleben. Kenne seinen Ursprung, seine Geschichte.

Bei El Guía wissen wir, dass wir authentisch sind, weil wir unser Erbe, unsere Herkunft respektieren und uns dafür einsetzen. Nach mehr als hundertfünfzig Jahren sind wir stolz darauf, die Tradition fortzusetzen, Besucher in unserem Land willkommen zu heißen und uns um das Wohlbefinden und die Freude unserer Gäste zu kümmern.



Bogen und Eingangstür El Guía

Entdecken Sie mit uns die Essenz von Sóller, werden Sie Teil unserer Geschichte mit einem professionellen Team, das Sie einlädt, ein unvergessliches Erlebnis in unserer Stadt zu erleben, und unserem Hotel, dem idealen Ort für einen Aufenthalt im echten Herzen der Gastfreundschaft, der für einen Sollerico darin besteht, dem Besucher die Türen des Hauses zu öffnen.

Sie befinden sich im Hotel *El Guía – Cas Pentinador*,¹ einem geschichtsträchtigen Gebäude, das mit der Stadt Sóller gewachsen ist und sich weiterentwickelt hat.

In diesem Dokument finden Sie eine Liste von Fakten und Kuriositäten, die das Erbe wiederbeleben.

Jeder Abschnitt befasst sich mit einem bestimmten Aspekt, so dass er je nach Interesse an dem Thema in kleinen Pillen gelesen werden kann oder als wäre es ein Roman.

Viel Spaß beim Lesen und zögern Sie nicht, uns zu fragen. Wir haben nicht alles aufgenommen, was wir wissen!

¹ *Cas Pentinador* oder *Ca's Pentinadó*, beide Formen sind korrekt. *Ca's Pentinadó* ist wie eine Figur im Bogen, der den Zugang zum Innenhof ermöglicht. *Cas* oder *Ca's* ist eine mallorquinische Verkürzung für "das Haus von". In diesem Fall zum "Friseurhaus", wie später erklärt wird.

1. HINTERGRUND UND ANFÄNGE: HERBERGEN UND GASTHÖFE AM ENDE DES NEUNZEHNTEN JAHRHUNDERTS IN SÓLLER

Vom Ende des 18. Jahrhunderts bis zum Ende des 19. Jahrhunderts durchlief Sóller einen bedeutenden sozialen, wirtschaftlichen und kulturellen Wandel. Der Anbau und Export von Orangen und in geringerem Maße von Öl sowie die Entwicklung der Baumwollweberei ließen die Stadt wachsen und wurde zu einem der Anziehungspunkte Mallorcas. Der Zugang war das Hauptproblem des Dorfes. Auf dem Landweg gab es vier Straßen ins Tal: diejenige, die mit dem Hafen verbunden war; diejenige, die von Süden nach Palma ging; eine weitere in Richtung der Städte Deià und Valldemossa im Westen; und ein Viertel nach Inka, vorbei an Lluc und Selva im Nordosten. Es waren alles schmale, gepflasterte, gewundene, steile und gestaffelte Pfade, die nur zu Fuß oder auf dem Rücken eines Tieres passierbar waren. Der Transport von Gütern und Personen erfolgte mit Lasttieren, die oft in Gruppen unterwegs waren.

Diese Situation änderte sich mit der Straße von Palma nach Sóller durch den Coll im Jahr 1847.²

Die wichtigste Folge dieser neuen Kommunikationsroute war die Einführung der Kutsche in Sóller, ein Fortbewegungsmittel, das den Transport von Personen und Gütern erleichterte. Dank der modernen Straße El Coll wurde 1856 der erste Postkutschenverkehr nach Palma eingerichtet.

An diesen Tagen wurden auch Arbeiten an der Infrastruktur durchgeführt, insbesondere im Hafen, um den Handelsverkehr und den Transfer von Passagieren anzukurbeln. Weitere Fortschritte waren die öffentliche Beleuchtung mit Öllampen (1853), die nächtliche Überwachung der öffentlichen Straßen durch die Wächter (1855), das erste Postamt (1858) und die Telegrafienlinie (1865).



Straße von Es Coll (eingebaut 1847)

² Die Eröffnung der Straße Coll de Sóller bedeutete, die Isolation zu durchbrechen, die Sóller vom Rest der Insel aufrechterhielt. Erinnern wir uns daran, dass die Reise von Palma nach Sóller damals zwei Tage dauerte, in denen man die Nacht verbrachte, mit der Kutsche nach Can Penasso oder im besten Fall nach Alfàbia und den Rest der Reise auf dem Rücken eines Esels oder zu Fuß.

All diese Verbesserungen gingen mit der Ankunft von Reisenden in der Stadt einher, die mit ihren Visionen von Mallorca und insbesondere von Sóller dazu beitrugen, ein idyllisches Bild der Stadt zu schaffen, das in der Folge viele Besucher anzog. Diese Reisenden kamen aus verschiedenen Ländern Europas sowie von der Iberischen Halbinsel und gehörten in der Regel zu den privilegiertesten sozialen Schichten, da sie es sich leisten konnten, zu reisen und lange Zeit an verschiedenen Orten zu verbringen. Wir können auch nicht die Tatsache ignorieren, dass einige von ihnen politische und wirtschaftliche Bedenken hatten. Nicht wenige von ihnen beschrieben Sóller in Geschichten, die jeweils ihren eigenen Erfahrungen und Kriterien folgten.

Gemeinsam war ihnen jedoch die Behandlung der Themen Landschaft, wirtschaftlicher und landwirtschaftlicher Reichtum, städtebauliche Beschreibungen, insbesondere die der Gebäude, die sie für am wichtigsten hielten, des Hafens oder des Charakters der Sollerics. Diese ersten Besucher wurden von der Landschaft unseres Tals angezogen und hatten auch ein wissenschaftliches Interesse.

Tatsächlich unternahmen sie oft Ausflüge in die Berge und heuerten Einheimische an, die sie auf den Wegen führten. Diese Führer waren früher die Besitzer der Gasthäuser oder deren Verwandte, die mit dieser Arbeit zusätzliches Geld verdienten. Von allen Reisenden, die kamen, war Erzherzog Ludwig Salvator von Habsburg-Lothringen (1847-1915) sicherlich der herausragendste, der ab 1867 viele Male unsere Insel besuchte, bis er sich niederließ. In seinem Hauptwerk *Die Balearen* bezog er sich mehrfach auf Sóller.

Die Ankunft der Besucher in der Stadt schuf eine kleine und sehr grundlegende Infrastruktur von Dienstleistungen, um sie zu bedienen. Es gibt Hinweise darauf, dass es in der ersten Hälfte des neunzehnten Jahrhunderts zwei Gasthäuser in der Stadt gab. An der alten Straße nach Palma befand sich auch ein Haus, das seit dem Ende des achtzehnten Jahrhunderts als Herberge diente und Reisende mit Essen und Unterkunft versorgte, bekannt als *Ca la Senyora Maiola de s'Hostalet*.



Porträt von Erzherzog Ludwig Salvator, José María Fayos

Im Jahr 1863 gab es zwei Gastehäuser: eines befand sich in Sa Mar, 6 und das andere in Castanyer, 3.³ By Mitte der 1880er Jahre gab es nur noch drei Herbergen: *La Paz*, *La Balear* und *Cas Pentinador*, denen *Marina* 1898 beitrug.

Ein Faktor, der in diesem Jahrzehnt berücksichtigt werden musste, war die Einrichtung regelmäßiger Seelinien mit Dampfschiffen zwischen Sóller und verschiedenen Orten des Kontinents (Barcelona, Marseille, Sète), die die Ankunft von Besuchern von der Halbinsel begünstigten.

Im letzten Jahrzehnt des neunzehnten Jahrhunderts war sich die mallorquinische Gesellschaft bereits bewusst, was die beginnende Tourismusindustrie mit sich brachte, und das Tal von Sóller wurde zu einem der wichtigsten Aufnahmezentren für Reisende, die die natürliche und unberührte Landschaft mit einem gewissen Kosmopolitismus und Komfort verbinden wollten.⁴

Es sollte gesagt werden, dass die Gasthäuser als "Büros" für die Menschen fungierten, die blieben, um verschiedene Dienstleistungen anzubieten, die die Dörfer normalerweise nicht in einer festen Art und Weise hatten. Normalerweise warben sie, sobald sie in der Stadt ankamen, mit Broschüren oder Anzeigen in der lokalen Presse für den Service, den sie anboten. Auf diese Weise waren die Gasthäuser auch Zentren der Begegnung und des wirtschaftlichen Austauschs, auch um Steuern einzutreiben.⁵



Korsettwerbung im April 1911 Setmanari Sóller



Dampfschiff für Fracht und Passagiere Villa de Sóller

³ Die Nummerierung dieser Straße wurde im Laufe der Jahre mehrfach geändert. Heute ist das Hotel die Nummer 2 und wurde als 1, 3 und 7 aufgeführt.

⁴ Zu diesem Zweck war die Einweihung des Zuges von Sóller (16. April 1912, am selben Tag, an dem die Titanic sank) sehr hilfreich. Anfangs mit Dampflokomotiven, die die Waggons mit Rauch füllten, wenn steile Abschnitte und Tunnel zusammenfielen.

Die Elektrifizierung der Stadt (1929), die dritte auf Mallorca, durch die von der Eisenbahn gebaute Stromleitung, ermöglichte es, kohlebefeuerte Lokomotiven durch elektrische zu ersetzen.

Die Preise im Jahr 1929 waren: *Cas Pentinador* 10 Peseten (0,06 €), *Hotel Ferrocarril* 12 bis 15 Peseten (0,07 € bis 0,09 €), *Mar i Sol* (Port) 12 Peseten (0,07 €), *Marina* von 14 bis 16 Peseten (0,08 € bis 0,1 €).

⁵ Rückblick im Sóller vom 6. Mai 1919 (auch in den vorigen und folgenden Jahren): "Der Einnehmer der Steuer auf Personalausweise wird wieder in dieser Stadt sein, und zwar an den Tagen zwischen morgen und dem nächsten Freitag, beide einschließlich. Das Büro wird für diejenigen geöffnet sein, die freiwillig ihren Personalausweis für das laufende Jahr im Gasthaus *Pentinadó* in der Castañer-Straße vorlegen möchten."

2. CAS PENTINADOR UND EL GUÍA: ZWISCHEN WEBSTÜHLEN UND WEGEN

Dieses Hotel ist in Sóller unter zwei Namen bekannt, dem populären und dem offiziellen. Sein Ursprung ist auf die Berufe zurückzuführen, die von seinen Besitzern zu bestimmten Zeiten ausgeübt wurden.

"Pentinador". F. B. Moll schreibt in seinem Katalanisch-Valencianisch-Balearischen Wörterbuch:

«PENTINADOR, -ORA m. und f. und adj.

1. Wer kämmt; die den Beruf des Kämmens ausüben (Haare, Hanf usw.)
2. Eine grobe, kaum 80 cm lange und 25 oder 30 cm breite Bürste mit senkrecht aufgestellten Eisenspitzen, die zum Kämmen von Hanf oder Flachs verwendet wird
3. Ein großes Taschentuch, das die Person bedeckt, die ihr Haar vom Nacken bis zur Taille kämmt, damit kein Haar aus ihrem Kleid fällt."

Auf diese Weise kann man sehen, dass sein Ursprung in der Arbeit des Pentinators zu finden ist, der für das Kämmen der Wolle zuständig war.

Dieser Handel war mit der Welt der Wollstoffproduktion verbunden, die bis Anfang des neunzehnten Jahrhunderts ein wichtiger Sektor der lokalen Wirtschaft war. Das Kämmen der Wolle erfolgte nach dem Reinigen und Trocknen des Stoffes und diente dem Spülen, Entwirren, Homogenisieren, Ausrichten und Erweichen der Faser, um Ordnung und Richtung zu schaffen und schließlich ein Band zu erhalten, das in einem Faden endet. Zu diesem Zweck wurde der Pentinator verwendet, ein rechteckiges Holz mit einem Griff, auf dessen Oberfläche eine Reihe von langen Zinken stecken, die abwechselnd in Reihen angeordnet sind. Es sei darauf hingewiesen, dass diese Arbeiten mit anderen Tätigkeiten vereinbar waren, da sie zu bestimmten Zeiten des Jahres oder in ganz bestimmten Phasen des Produktionsprozesses durchgeführt wurden.

Was *Cas Pentinador* betrifft, so stammt der *Malnom* (Spitzname) von Cayetano Rosselló, der 1835 in diesem Gebäude wohnte und dieses Handwerk ausübte.⁶



Pentinador Schaf-Vorderseite



Pentinador umgekehrte Schafe

⁶ Der Stadtrat setzte 1861 eine Kommission ein, die die Stadt Sóller untersuchen sollte. Eine Urkunde vom 7. Juni 1864 listete unter anderem Straßen, Gebäude und Einwohner auf und lieferte Angaben über die Herkunft ihrer Namen. In diesem Dokument hieß es, dass sich der Name der Castanyer-Straße auf eine Familie mit diesem Nachnamen beziehe, die dort wohne; und dass es auch als *Cas Pentinador* bekannt war, weil dort eine Familie lebte, die sich "um *pentinar canyem i lli* kümmerte" In anderen Dokumenten wurde darauf hingewiesen, dass "*pentinaban oveilles*"

Ursprünge "EL GUÍA"



Léon Louis Rolland

Der andere Name des Unternehmens, der übrig geblieben ist, war "El Guía" und hat ebenfalls seinen Ursprung in einer der Arbeiten, die der Besitzer des Etablissements ausführte. Seit der Ankunft der ersten Reisenden im neunzehnten Jahrhundert verdienten sich die Besitzer von Gasthäusern und Herbergen einen Bonus als Führer, Transporteure oder Begleiter dieser Besucher auf den Wegen und Winkeln des Sóller-Tals, in der Regel mit einem Esel, der auch zum Tragen von Material oder Lebensmitteln für den Ausflug verwendet werden konnte.⁷

Von den vielen Beispielen des *Cas Pentinador* im Zusammenhang mit der Arbeit als Führer können wir das des französischen Naturforschers Léon Louis Rolland erwähnen, der sich 1903 in Sóller niederließ, um die mykologische Flora der Region eingehend zu studieren.⁸

Weitere illustre Stammgäste waren die Politiker Antoni Maura und José Sánchez Guerra⁹, die bei ihren Besuchen in Sóller Bernardí Celià für ihre Ausflüge engagierten.

⁷ Die Legende besagt, dass die Berge des Sóller-Tals von Banditen bewohnt wurden, die Wanderer überfielen, was wahrscheinlich an den Aufstand der Deutschen erinnert.

⁸ Aus dieser Forschung, die sich auf Pilze in warmen, feuchten Umgebungen konzentrierte, wurden zwei Studien veröffentlicht (26 neue Pilze zwischen Arten und Unterarten und nach der Katalogisierung von 310 Arten). Er analysierte auch einen Pilz (*Armillarea mellea*), der als harmlos galt, aber Orangenbäumen schadete.

Der Wissenschaftler unterhielt eine enge Beziehung zu Antoni Magraner (Besitzer des Gasthauses, in dem er wohnte) und zu Bernardí Celià "El Guía", letzterer aufgrund seiner hohen Kenntnisse in der Gegend. Sehr oft unternahmen sie gemeinsam Ausflüge.

Als Dankeschön für die Gastfreundschaft des Wirtes erinnerte Rolland an Magraner in einem der entdeckten Pilze und nannte ihn *Dendrophoma magraneri*.

Zu Ehren von Rolland und Magraner veranstalten wir jedes Jahr mykologische Tage mit einem speziellen Menü rund um Pilze und Aktivitäten, die es uns ermöglichen, unser Wissen über Pilze zu vertiefen!

⁹ Antonio Maura (1853–1925), fünfmaliger Präsident des spanischen Ministerrats zwischen 1903 und 1922, und José Sánchez Guerra (1859–1935), Präsident des spanischen Ministerrats und Minister verschiedener Ressorts zwischen 1903 und 1923.

3. DIE ENTWICKLUNG DES UNTERNEHMENS UND DER EIGENTUMSVERHÄLTNISSE

Die älteste Erwähnung dieses Lokals, das sich ursprünglich in der Carrer de Castanyer 3 befand, stammt aus dem Jahr 1863, als das Gasthaus von Sebastià Serra dokumentiert wurde, der der letzte Gastwirt des Anwesens Can Mayol war¹⁰ und wahrscheinlich einen Teil des Gebäudes gemietet hatte, um seine Arbeit zu diversifizieren. Zumindest bis Anfang der 1870er Jahre führte er dieses Geschäft.

Ab den 1880er Jahren wurde es von Antoni Rosselló und Catalina Castanyer, einem Ehepaar mit drei Töchtern, verwaltet, da ihre Familie das Anwesen besaß. Sein Vater, Cayetano Rosselló, stammte aus Palma und war von Beruf "Rechen" (Übersetzung von "pentinador", wie sie vom Schreiber ins Spanische übertragen wurde). Auch sein Sohn Antonio wurde mit diesem Beruf und dem des Webers geführt.

Dieses Gasthaus hieß *Cas Pentinador* und hatte 3 Zimmer. Nach Rossellós Tod und nachdem es von seiner Witwe geführt wurde (im Volksmund "*Fonda de la viuda de Rosselló*" genannt), ging es 1902 an seine Tochter Paula Rosselló und deren Ehemann Antoni Magraner über.¹¹

Wir wissen, dass diese Besitzer die Arbeit gemacht haben, einige ihrer Gäste zu führen, aber es war wahrscheinlich eine Arbeit, die ihre Vorgänger bereits gemacht haben.



Can Maiol (Bahnhof) und Gran Hotel Ferrocarril (1912)

Das Gasthaus war ein typisches Familienhaus und ziemlich nüchtern¹², die Gäste des Hotel Ferrocarril nutzten es, wenn sie zum Essen kamen.¹³ Da es sich um eines der wenigen Gasthäuser in der Stadt handelte, war es nicht ungewöhnlich, dass alle Arten von Kunden (Künstler, Politiker, Schriftsteller...) übernachteten und es als Geschäftsbüro diente.

¹⁰ Das Haus aus dem Jahr 1606 mit einem Verteidigungsbau, der später zum Bahnhof werden sollte.

¹¹ Aus dieser Zeit stammt der Bogen des Eingangs.

Das gesamte Eisen im Innenhof ist geschmiedet, eine handwerkliche Technik, um das Eisen zu bearbeiten und zu formen. Das Ergebnis ist ein stärkeres Metall mit höherer Ermüdungs- und Schlagfestigkeit.

Beim Schmieden wird das Eisen geformt und geschlagen, sobald es durch die Einwirkung von Hitze duktil ist.

Die Nutzung der Schmiede, die auf ganz Mallorca präsent ist, ist charakteristisch für Sóller, denn zwischen dem Ende des 19. Jahrhunderts und dem Beginn des 20. Jahrhunderts ergab sich die Bevölkerung dem Modernismus. Diese künstlerische Bewegung prägte Sóller und noch heute gibt es zahlreiche Beispiele von Schmiedeeisen auf Balkonen, Fenstern, Geländern und Absperrungen.

Der große Meister der modernistischen Platten in Sóller war Manuel Carrascosa (1874–1946). Fortsetzer und Schüler waren die Sollerics Bernat und Navarro. Die Schmiede aus Navarro, heute in der 3. Generation, sind die Autoren unserer Eisen.

Erkundigen Sie sich an der Rezeption, wo Sie die repräsentativsten Beispiele der schmiedeeisernen Handwerkskunst in Sóller sehen können!

Viele von ihnen wurden in der lokalen Presse beworben. Einige Beispiele für diese Aktivität sind:

- "C. Pérez, Fotograf. Er lässt alle seine Gemeindemitglieder wissen, dass er dienstags und mittwochs jeder Woche in Söller sein und im Gasthaus Cas Pentinador arbeiten wird. Castanyer Straße". (1899)
- "An die Damen: Heute ist die akkreditierte Korsettschneiderin und Direktorin—des "katalanischen Korsetts" der Costa de Brossa in Palma in dieser Stadt angekommen, mit einer schönen Auswahl an Korsetts Tailored Cut, Empire, etc.; die neueste Neuheit in Paris. Er wohnt im Gasthaus von Cas Pentinador, wo er seine reiche Sammlung von Korsetts installiert hat. Er wird morgen, am Sonntag, den ganzen Tag hier bleiben, und mit Vorankündigung wird er nach Hause gehen, um Maß zu nehmen und Korsetts anzuprobieren, wobei er eine sehr umfangreiche Sammlung ausländischer Stoffe und Figuren aus Paris mitnehmen wird.« (1910)
- "HINWEIS: Herr Manuel Badía, Arzt und Chirurg, bietet seine Dienste der Öffentlichkeit dieser Stadt an und warnt, dass er in der Zwischenzeit hofft, eine geeignete Adresse zu finden, die Patienten können während der Konsultationszeiten im Cas Pentinador besucht werden oder ihren Hausbesuch an diesem Ort beantragen. Sprechzeiten: 10 bis 12 Uhr und 14 bis 16 Uhr (1914)
- "Catalina Gilet de Puigcercós. Chirurg, Callist und Maniküre. Es wird jeden Dienstag von 9 bis 17 Uhr in Söller im Gasthaus Cas Pentinador sein. Adresse in Palma: Calle de Pelaires, 11'. (1918)



Werbung Ca's Pentinadó (1918)

¹² Das Haus, repräsentativ für die mallorquinische ländliche Architektur, ist der Protagonist und Zeuge der Entwicklung von Söller, begleitet und nimmt an seiner Pracht teil.

Seine Lage neben dem Verteidigungsgebäude Can Mayol und hinter der ummauerten Umzäunung, aus der die Kirche besteht, wird ihre Zukunft bestimmen.

Die Lage ist von entscheidender Bedeutung: die Nähe zum belebten Hauptplatz – ohne unter dem Lärm zu leiden –, dem mittelalterlichen Zentrum und dem Rathaus, geschützt durch die oben genannten Gebäude, und das alles, ohne das Gesicht vor den beeindruckenden Bergen des Söller-Tals, insbesondere dem Coll de l'Ofre, zu verlieren.

¹³ Obwohl sie zu den ersten gehörten, die Unterkünfte im Tal anboten, mussten sie sich sehr stark behaupten, als 1912, nach der Einweihung der Eisenbahn, der Bahnhof in das Wohnhaus des Bahnhofsvorstehers und der zweite Stock in ein Hotel (Gran Hotel Ferrocarril) mit 24 Betten umgewandelt wurde.

Bernardí Celià



Bernardí Celià 'El Guía'

Antoni Magraner starb 1909 und das Geschäft wurde von seiner Witwe Paula Rosselló weitergeführt.

Im Februar 1925 mieteten Bernardí Celià (1871-1943) und seine Frau Jerònima Timoner das Gasthaus in Cas Pentinador. Celià, gebürtig aus Campanet¹⁴, hatte sich um 1898 in Sóller niedergelassen. Er liebte Hundekämpfe und besaß mehrere Tiere, auf die er wetten konnte. Diese Kämpfe waren in Sóller sehr beliebt und wurden in einem kreisförmigen Innenhof in der Pau Noguera Straße ausgetragen, wobei¹⁵ Geld gewettet wurde. Bernardí kam mit seinen Hunden nach Sóller und sie nahmen an dieser Show teil. Zu Beginn des 20. Jahrhunderts lebte die Familie in der Calle Real 1 (heute *Casa Margarita Trías*) und Bernardí arbeitete als Maultiertreiber, der Waren und Menschen vor Ort transportierte. Er hielt die Esel und Karren in einem Hof in der Calle de la Unió. Um einen Bonus zu verdienen und da er die Wege des Tals kannte, führte er auch die Straßen der Gegend zu Touristen, die die Stadt besuchten.¹⁶ Und Maler wie Anglada Camarassa, Joaquín Mir, Rossinyol, Cittadini, Bernareggi und Cardona.

Im April 1925 eröffneten die neuen Manager das Haus offiziell wieder, nachdem es im Inneren umfassend renoviert worden war. Sie änderten auch den offiziellen Namen des Etablissements in *El Guía*. Als Neuheit stellten sie ein kleines Schild mit einem bemalten Esel auf, um potenzielle Kunden an die ergänzenden Dienstleistungen des Unternehmens zu erinnern. So war das Angebot vollständiger: Sie boten Verpflegung, Unterkunft, Führung und gleichzeitig hatten sie gute Ställe für die Tiere.

¹⁴ Campanet, eine Stadt, die etwa 50 km von Sóller über Straßen und Autobahnen entfernt ist, obwohl sie nur 22 km Luftlinie entfernt ist.

¹⁵ Pau Noguera 24. Später sollte dort die Textilfabrik Can Fiolet angesiedelt werden.

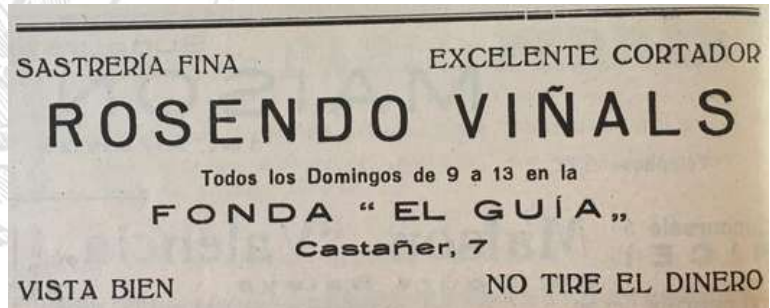
¹⁶ Die Reisen wurden mit dem Esel oder der Kutsche unternommen. "El Guía" hatte zwei vierrädrige Kutschen und mindestens drei Bistien. Und 1920 verlangte er 30 Peseten (0,18 Euro) für die Hinfahrt und das Doppelte, wenn er die Hin- und Rückfahrt mit einrechnete. Die Fahrt nach Lluc zum Beispiel, 36 km, dauerte eineinhalb Tage. Je nach Ziel ging es mit dem Esel so weit wie möglich und zu Fuß weiter.

Diese Tätigkeit und die Zufriedenheit der Nutzer verschafften sich einen guten Ruf, so dass seine Nachbarn Bernardí mit dem Spitznamen ansprachen, den er sich verdient hatte: "Der Führer".

Im Jahr 1943 starb Bernardí Celià und wurde von seinem Sohn Joan Celià, der mit Catalina Ensenyat verheiratet war, an der Spitze des Unternehmens abgelöst. Er widmete sein ganzes Leben der Aufgabe, seinem Unternehmen Prestige zu verleihen. Wie J. Morell schrieb: *"Joan Celià hatte die Angewohnheit, jeden Tag um 6.30 Uhr morgens auf den Markt zu gehen, wo er den besten Fisch, das beste Fleisch und andere Lebensmittel kaufte, die er finden konnte. Er nahm auch die Delikatessen und die Sollerics mit, die "Primeurs" genannt wurden –die ersten Produkte der Saison–, Bohnen, Spargel usw., die vor allen anderen Etablissements in El Guía eintrafen."*



(7-02-1929) Bernardí Celià
Wiedereröffnungsankündigung



Werbung für einen Schneider, der im *El Guía* wohnt (4-05-1935)

Sowohl Joan als auch Catalina besaßen Sprachkenntnisse, da er als junger Mann nach Deutschland ausgewandert war¹⁷ und sie nach Frankreich, wo ihre Eltern ein Geschäft hatten. Dies begünstigte die Unterbringung von Ausländern in seinem Etablissement.

Obwohl es sich um ein Etablissement handelte, das bereits einen gewissen Ruhm hatte, waren die vierziger Jahre (nach dem Spanischen Bürgerkrieg und mit Europa im Krieg) für alle Unternehmen hart, und *El Guía* war da keine Ausnahme. Die Einkäufe des Ladens mussten täglich getätigt werden und oft wurden die Produkte auch im Einzelhandel in kleinen Mengen gekauft. Es gab Künstler, die ihren Aufenthalt oder ihr Essen mit ihren Werken bezahlen wollten, aber die Besitzer konnten dies nicht akzeptieren, da sie Liquidität brauchten, um die täglichen Ausgaben zu decken.

Im Jahr 1944 wurden umfangreiche Renovierungsarbeiten durchgeführt¹⁸ um die Anzahl der Zimmer zu erhöhen und alle Etagen mit Bädern und Warmwasser auszustatten.

Später kauften sie die angrenzenden Gebäude (*Can Sisu*), um Platz für den Garten zu gewinnen, und besaßen schließlich 1957 das gesamte Gebäude.

¹⁷ 1932 bis 1935.

¹⁸ Die *Sollerica-Tradition* zeigt ihre Gastfreundschaft mit der Doppeltür. Die Außentür hat zwei Tore aus dickem Holz und unter einem Steinbogen. Die Innentür ist heller und mit Glas, so dass man besser ins Innere sehen kann. Sehr oft hatte die Tür eine Klingel, um vor dem Besuch zu warnen. Der Besitzer zeigt seine Möbel (eine hohe Kastenuhr mit Pendel und Gewichten im Inneren ist ein Muss). Nach der zweiten Tür gibt es Zugang zu einem kleinen Raum, in dem Besucher empfangen werden; nur diejenigen, die ihnen sehr nahe stehen, und Verwandte gingen in spätere Räume, fernab von Blicken. Wenn der Besuch als Eindringen angesehen wird, gibt es ein Sprichwort: *"la porta oberta dona dret a pegar una ullada, pero no a entrar-hi"* (die offene Tür gibt das Recht zu schauen, aber nicht einzutreten). Morgens öffnet sich die Außentür und bleibt bis zum Abend offen, es sei denn, es ist niemand im Haus. Es schließt nachts mit der Ankunft aller Familienmitglieder. Die Zugangstür von *El Guía* hält den lokalen Brauch aufrecht. Es ist original, aus der Mitte des letzten Jahrhunderts.

Danach wurden mehrere Arbeiten durchgeführt, um das Gebäude zu erweitern und zu verbessern: Installation eines Kessels, der mit Kohle, Mandelschalen und Olivenkernen arbeitete, die eine Zentralheizung ermöglichten, und 1970 wurde das Hotel renoviert und erneut erweitert und die primitive Terrasse des Restaurants überdacht, um Platz zu gewinnen und seine Nutzungsdauer zu verlängern. Dies ermöglichte es ihnen, mehr Dienstleistungen anzubieten, wie z. B. die Ausrichtung großer gesellschaftlicher Veranstaltungen (Hochzeiten, Taufen und private Feiern). Es wurde mit bis zu 200 Personen gefeiert.¹⁹ 1976 wurde die Küche erweitert.

In diesen Jahren wurde das Restaurant *El Guía* nicht nur bei Einheimischen, sondern auch bei Ausländern als Maßstab für gute Küche bekannt.²⁰ Köche wie die Köche Jaume (*Es Senyor*), Toni (*Collet*), Biel Bernat (*Coc*), Pere Frontera (*Punyal*) und Jaume Ordines haben es geschafft, die Qualität dieses Hauses zu erhalten. Der Brief von *El Guía* hatte immer eine gewisse französische Reminiszenz. Zu den beliebtesten Gerichten dieses Restaurants gehören Biscuit Glacé, Cannelloni, Seezunge, mit Spinat gefüllte Artischocken oder Reisgerichte.²¹



Esszimmer Terrasse (1967)



Belgische Gruppe *Les Hirondelles* (1972)



Speisesaal für eine Feier vorbereitet (1982)



Feier der Philatelievereinigung

¹⁹ Trotz der Schwierigkeit des Coll (es gab keinen Tunnel) kamen viele Leute von außerhalb, um im *El Guía* zu essen, Ausländer (vor allem Engländer) und "Leute mit Geld" aus Palma.

²⁰ J. Rullán, ein regelmäßiger Besucher, erinnert sich an eine Begebenheit, bei der er in Palma "Zeuge eines Streits zwischen einem Herrn in einem bestimmten Alter und einem viel jüngeren Herrn wurde, die sich über Restaurants unterhielten. Der älteste behauptete, der beste, den er kenne, heiße *Cas Pentinador*, und der jüngere, der es nicht sei, er sei *El Guía*. Sie wurden hitzig und es wurde gefährlich. Er bat um das Wort und stellte als Einzelgänger klar, dass es sich um dasselbe Restaurant handelte und dass der eine der ursprüngliche Name war, der andere der aktuelle Name und dass im Volksmund beide Namen verwendet wurden.

²¹ Gefüllte Artischocken, Cannelloni und Biscuit Glacé stehen seit 1943 auf der Speisekarte.

Seine Arbeit wurde im Laufe der Jahre mit Auszeichnungen wie dem "Silver Covered" von Última Hora und auch der Plakette für touristische Verdienste ausgezeichnet; es war das erste Restaurant auf den Balearn, das im renommierten Michelin-Führer erwähnt wurde; es wurde von der Stadtverwaltung von Sóller als historisches Etablissement katalogisiert. Sie zeichneten sich auch durch ihren Service im "englischen Stil" aus und durch die Tatsache, dass die Kellner nach Etikette gekleidet waren. So ist es nicht verwunderlich, dass das Geschäft dank des touristischen Booms, der mit dem belgischen Verein *Les Hirondelles* (Die Schwalben) begann, wuchs. Die belgischen Gruppen, die kamen, wurden so zahlreich, dass sie die Kapazität des Hotels überstiegen. Aus diesem Grund traf der Eigentümer Vereinbarungen mit benachbarten Häusern, um Zimmer zu mieten, und manchmal war es so, dass Zimmer mit anderen Personen geteilt wurden, die keine Beziehung hatten. So schliefen Touristen in Privathäusern und aßen im Hotel. Wenn ein Zimmer leer war, wurde den Kunden gesagt, dass sie nach *Cas Pentinador* gehen könnten, um dort zu schlafen, obwohl die Touristen es manchmal vorzogen, in dem Haus zu bleiben, in dem sie untergebracht waren.



Joan Celià, Kinder und Mitarbeiter



El Guía Werbung in der Wochenzeitung Sóller

Auch seiner Beziehung zur Kunst treu geblieben, beherbergte das Haus viele der Künstler, die in den 1950er und 1970er Jahren in der Stadt waren, wie Castellanas, Miret, Conde Dixon und Ventosa.

Als Joan in den Ruhestand ging, wurde das Geschäft von seinen Kindern Catalina und Bernardí Celià sowie dessen Ehefrau Rosa M. Arbona weitergeführt. Joan Celià starb 2006 im Alter von 90 Jahren.

1994 kauften sie das Nachbarhaus in *Cas Carreter* und führten Arbeiten durch, um die Sanitäranlagen in den Zimmern zu verbessern.

Im Jahr 2017 zogen sich die Brüder Celià zurück und übergaben die Leitung von *El Guía* an das Unternehmen *Falguera Inversions*, das sich dem erhaltenen Erbe und der Tradition, die es repräsentiert, verpflichtet fühlte und in den folgenden Jahren eine Reform und Erweiterung vornahm, in die es das Nebengebäude und verschiedene Einrichtungen wie das Spa einbezog und²² die Vier-Sterne-Bewertung für²³ das Haus erreichte.

²² Der Bereich, in dem sich heute das Heilbad befindet, wurde im Laufe der Zeit sehr unterschiedlich genutzt: ein Arbeitsbereich für die Arbeit des Pentinators und ein Stall für die Unterbringung von Vieh: Hier waren die Esel und Pferde untergebracht, die von Bernardí Celià "El Guía" für den Transport von Waren in andere Städte der Insel verwendet wurden. Später war es das Nebengebäude, in dem der Brennstoff des Kessels gelagert wurde: Mandelschalen und Olivenkerne! Schließlich als Lagerfläche, von Getränken bis hin zu Stühlen und Tischen für Feiern.

Gegen 5 Uhr morgens wurden die Granaten auf der Straße entladen und alle Mitarbeiter halfen, sie in das Lager zu bringen. Mit einem Flaschenzug starteten sie die Verbrennung und erzeugten eine gewaltige Explosion mit großem Rauch.

Die Nutzung natürlicher Ressourcen (Begriffe, die wir heute als Biomasse, Ökologie und Nachhaltigkeit kennen) war in El Guía bereits vor mehr als 70 Jahren Realität!

²³ 1986 waren es 1* und 2* im Jahr 2016

4. WEITERE KURIOSITÄTEN VON CAS PENTINADOR – EL GUÍA

Details zu Erweiterungen und Renovierungen

Die Entwicklung des Hotelangebots von El Guía war schon immer von zwei Faktoren geprägt: seiner Kreditwürdigkeit und den Besonderheiten der Immobilien in Sóller, bei denen beispielsweise die Oberflächen in den vertikalen Ebenen nicht immer identisch sind.

Ursprünglich, so das Stadtarchiv, hatte die *La Fonda Ca's Pentiadó* von 3 Zimmer.

Im Jahr 1925, als es vom Ehepaar Celià gemietet wurde, verfügte es über 4 Zimmer: die heutigen 101, 103, 201 und 203. Wir wissen nicht, wann es von 3 auf 4 Zimmer ging.

Nach dem Tod von Bernardí unternahm Joan Celià 1944 eine große Erweiterung: Das Hotel verfügte nun über 15 Zimmer (9 Doppelzimmer, 6 Einzelzimmer), von denen sich 3 im Erdgeschoss und der Rest im 1. Stock befanden. Insgesamt 28 Betten. 2 Gemeinschaftsbäder im ersten Stock und 1 WC im Erdgeschoss. Die Terrasse (Esszimmer) wächst.

Die zweite große Erweiterung, die ebenfalls von Joan Celià durchgeführt wurde, fand 1976 statt. Die überdachte Terrasse gibt dem heutigen Restaurant Gestalt und wird mit 6 Schlafzimmern im Obergeschoss, 5 Doppelzimmern mit Bad, 1 Einzelzimmer ohne Bad und 1 Gemeinschaftsbad erweitert. Das Hotel verfügt nun über 21 Zimmer mit 39 Betten. Auch das Kochen nimmt zu.

Um sich an die Bedürfnisse der Gäste anzupassen, war es notwendig, jedes Zimmer mit einem eigenen Bad auszustatten, so dass 1996 dank des Kaufs eines Nebengebäudes der Raum, insbesondere über der Rezeption, neu gestaltet und der Innenhof vergrößert wurde. Durch diese Renovierung wird die Kapazität auf 19 Zimmer reduziert.



Patio ohne Anbau (2017)

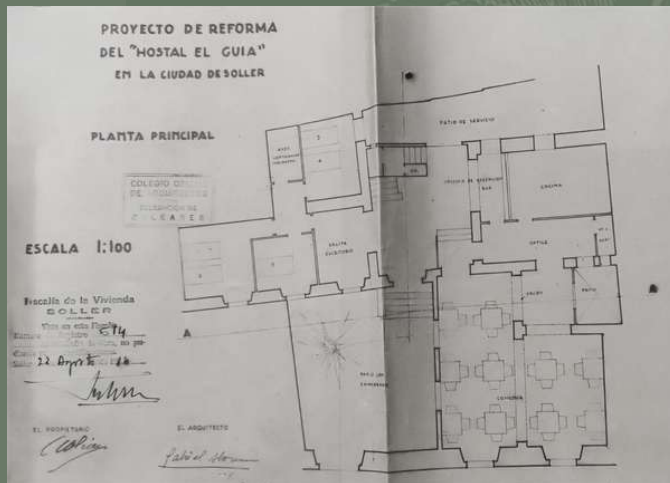


Familie Celià family und familien Rullán-Garnica (2017)

Im Jahr 2017 haben die Familien Rullan-Garnica (Falguera Inversions), die das Hotel gepachtet haben, die beiden bestehenden Gemeinschaftsbäder umgestaltet, eines pro Etage. Im 1. Stock wurde das Gästebad (für Personen, die ausgehen) in die 106. Etage und auch für die Garderobe zugewiesen. Das Badezimmer im 2. Stock wurde in das 206. Stockwerk integriert, daher seine Geräumigkeit.

Wie immer hat sich bei all diesen Renovierungen und Erweiterungen neben der Verbesserung des Zimmerkomforts auch der Respekt vor dem mallorquinischen Charakter des Gebäudes in seiner *Sollerica-Version* und der Geschichte, die es repräsentiert, durchgesetzt.

Im Jahr 2018 wurde schließlich das angrenzende Gebäude, das 1994 von der Familie Celià gekauft wurde, renoviert und das Hotel um 5 neue Zimmer, davon 2 Junior Suiten, auf 24 Zimmer erweitert.



Sanierungsplan Erdgeschoss 1944



Tür mit *roba de llengües*

Mallorquinische Stoffe

Die traditionelle mallorquinische *roba de llengües* (Zungenkleidung) ist in jeder Ecke von *El Guía* präsent: von den Vorhängen und Kissen des Empfangssaals über das Restaurant *Cas Pentinador* bis hin zu den Zimmern.²⁴

Zu Beginn des neunzehnten Jahrhunderts verbreitete sich ihre Verwendung, als sie aus Baumwollstoff hergestellt wurden, zuvor war es Seide.

Vor den *Llengües* wurden sie *Flamules* (Lamas) genannt, weil sie den Flammen eines Lagerfeuers ähneln.

²⁴ Der Name mallorquinische Sprachen bezieht sich auf Designs, die Flammen oder Feuerzungen ähneln, die ihren Ursprung in der tausendjährigen Technik des orientalischen *ikat* (*ikat* bedeutet knoten) haben, einer Technik, bei der der Faden vor dem Weben zusammengefügt und gefärbt wird und das Motiv (die Zeichnung) während der Arbeit erscheint. auf beiden Seiten identisch. Eine Technik, die über die Seidenstraße nach Europa gelangte und auf Mallorca landete, als viele Kunsthandwerker auf der Flucht vor der Französischen Revolution auf der Insel Zuflucht suchten.

Seit dem achtzehnten Jahrhundert gibt es Beispiele mallorquinischer Sprachen, in Seide, als Polstermöbel oder als Wandverkleidung in den großen Herrenhäusern von Palma.

Auf Mallorca gibt es nur noch 3 handwerkliche Webstühle, die alle nach Vereinbarung besichtigt werden können: Riera in Lloseta, Vicens in Pollença und Bujosa in Santa María del Camí.

In Sóller gab es bis zu 19 Textilfabriken, aber keine produzierte Stoffe. Die textile Blütezeit von Sóller war in den 40er Jahren des letzten Jahrhunderts mit 3 Schichten à 8 Stunden.

Mallorquinische Jalousien ²⁵

Eine Jalousie ist ein mechanisches Element, das an der Außenseite eines Balkons oder Fensters angebracht wird, um den Lichtdurchgang zu regulieren und die Privatsphäre zu kontrollieren. Der korrekte Begriff wäre Fensterläden. Der Ausdruck stammt aus dem französischen *persienne*, das den Ursprung dieses Sonnenschutzes im achtzehnten Jahrhundert auf Persien zurückführt.

Im Falle des mallorquinischen Fensterladens ist der Ursprung eindeutig mediterran und viel früher: ein Schutz vor starken Winden, die vom Meer kommen, intensiven Regenfällen zu bestimmten Zeiten, heißem Wetter und sehr oft übermäßigem Licht. Diese Lösung tönt nicht nur den Lichteinfall, sondern bietet auch Wärme- und Schalldämmung und bietet Privatsphäre.²⁶

Indem wir durch die schräge Anordnung der Stücke Luftströme erzeugen lassen, ohne Licht durchzulassen, gewinnen wir im Sommer an Frische und vermeiden den Einsatz von Klimaanlage. Da Fenster der Teil der Fassade sind, der am meisten Energie verliert, tragen diese Rollläden zur Energieeffizienz des Gebäudes bei, ein dringend benötigtes Merkmal im Kampf gegen den Klimawandel.



²⁵ Mancherorts werden sie als venezianisch bezeichnet

²⁶ Gerüchten zufolge wurden die schrägen Lamellenläden vom französischen König Ludwig XIV. entworfen, der sie benutzte, um die Damen des Hofes beim Baden auszuspülen und auszuspionieren! Sie bestehen aus einem Rahmen, der aus vier zusammengefügt Holzplatten (oder Aluminiumprofilen) besteht. Eine Reihe von Latten mit einem gewissen Abstand zwischen ihnen werden von Seite zu Seite und nacheinander am Rahmen befestigt. Diese Art der Fensterdekoration ist neben dem Mittelmeerraum auch in Australien, Südafrika und dem Süden der Vereinigten Staaten verbreitet.

Fliesen in den Zimmern

An den Wänden der Zimmer befinden sich Fliesen, die verschiedene Motive wie Gemüse, die Arbeit der Felder und Handwerker, Darstellungen der Monate und Jahreszeiten zeigen.

Wieder einmal erinnern wir uns an eine uralte Tradition unseres Landes.

Sie wurden von der Keramikerin Magdalena Frontera geborgen²⁷, bei der wir im Jahr 2017 einige Stücke in Auftrag gegeben haben. Trotz der kurzen Zeit, die seitdem vergangen ist, behalten wir nicht alle, da sich leider einige Gäste dazu entschlossen haben, ein paar davon "als Souvenir" mitzunehmen.

Frontera wendet die Majolika-Technik, ein seit der Renaissance akzeptierter Begriff, auf eine Art Keramikdekoration an, bei der Blei und Zinn für die Glasur und Oxide verwendet werden, um die Dekoration auf dem Sockel hervorzuheben.



Küchenfliesen



Gebäckfliese

²⁷ Magdalena Frontera ist unter anderem bekannt als Autorin der Keramikschilder in den Straßen von Sóller (80 Tafeln mit je 6 Fliesen in 40 Straßen), der Restaurierung der Nischen der Via Crucis und der Fliesen des Saals Ses Botigues des Museu de Can Prunera.

Es handelt sich um einfarbige Fliesen (braun oder blau) aus gebranntem Ton, die 6 Stunden lang zwischen 980 °C und 1050 °C glasiert und 8 Stunden lang im Ofen abgekühlt werden.

Die Gravur wird mit einem Hohlmeißel oder Stichel aus Buchsbaum oder Kirschholz geschnitzt.

Sóller hat eine lange Beziehung zur Keramik. Am intensivsten ist die Moderne, die sehr unterschiedliche Materialien (Stein, Eisen, Holz) mit Keramik kombiniert, auch an der Fassade. Beispiele hierfür sind Can Baltasar (Pfarrer, 32), Can Rebasa (Gran Via, 27), Ca La Nena (Lluna, 52), Casa Vermella (Alquería del Comte, 18)

Ein weiteres Beispiel sind die Nischen mit dem Kreuzweg: 14 Darstellungen der Passion Christi, zwischen der Kirche Sant Bartomeu und dem alten Kloster San Francisco, die meisten davon in der Straße Isabel II., nur 50 Meter vom Hotel entfernt. Jede Nische besteht aus 9 Kacheln, die Szenen aus der Passion darstellen, gekrönt von einem Satz für die Meditation. Sie stammen aus dem Ende des achtzehnten Jahrhunderts.

Fragen Sie nach Informationen an der Rezeption der emblematischsten Gebäude des modernistischen Sóller mit Keramik an der Fassade und der Route der Via Crucis.

Versuchen Sie herauszufinden, welche die einzige Fliese im Hotel ist, die nicht auf der Arbeit von Magdalena Frontera basiert!

Nächte der Patio

In Sóller sind wir so daran gewöhnt, mit Schönheit zu leben, dass wir sie manchmal nicht in ihrem richtigen Maß schätzen. So war es auch mit dem Innenhof (*patio*)²⁸

Ja, der Innenhof war eine obligatorische Stufe, um das Gebäude zu betreten, das bereits einen Blick auf die Geschichte ermöglichte und dem Reisenden Ruhe bot, aber durchsichtig blieb: nur eine Palme und die Farne, die von mehreren früheren Generationen geerbt wurden.

Am Anfang war es eine Wasserstelle und ein Rastplatz für Pferde, vor langer Zeit. Der Brunnen ist – wenn auch ungenutzt – das Hauptelement, das es uns ermöglicht, das harmonische Ensemble eines Sollerischen Innenhofs zu würdigen. (Das Rad-, Ketten- und Absaugnabensystem ist das Original.)



Treppe von der patio zum Esszimmer (1967)



Ursprünglicher Innenhof

²⁸ Eines Morgens, noch kühl, aber ohne Regengefahr, baten uns einige Gäste, auf der Terrasse zu frühstücken. Ein frischer Orangensaft – aus den Obstgärten der Besitzer im Tal von Sóller – selbst gepresst, eine *Pan de Pagès* mit Olivenöl aus Sóller und ein guter Kaffee.

Das war der Anfang, und nach und nach wurde es immer mehr verwendet.

Es ist der Treffpunkt für besondere Erlebnisse: der Schneckeneintopf unseres Küchenchefs, die Zubereitung des Kräuterlikörs durch unseren Direktor, die Dissertation über Pilze durch den erfahrenen Mykologen, die Präsentation eines besonderen Jahrgangs durch den Winzer des Weinguts, der Samba-Jazz eines außergewöhnlichen Gitarristen...

Und wenn Sie uns im Sommer besuchen, ohne ein Abendessen im Hafen mit seinem geschäftigen Treiben und Blick auf die Bucht auszuschließen, empfehlen wir Ihnen dringend, zumindest eine Nacht auf unserer Terrasse zu genießen. Traditionelles *Sóller Ambiente* und mallorquinische Küche, die mit Liebe und Leidenschaft zubereitet wird. Unsere beste Referenz ist das lokale Publikum, das uns regelmäßig besucht.

Um allen Gewohnheiten gerecht zu werden, haben wir das Restaurant für mitteleuropäische und nordische Zeit geöffnet... Und wir haben es erweitert, um denjenigen gerecht zu werden, die sich an mediterrane Zeitpläne "gewöhnt" haben.

Erkundigen Sie sich an der Rezeption nach dem Zeitplan der Aktivitäten und Erlebnisse. Teilen Sie mit uns einen anderen Moment!

Farne (sa falguera)

Die Exemplare, die wir im Innenhof des Hotels El Guía haben, wurden von Generation zu Generation gepflegt, gepflegt und vererbt, seit der Pentinadó der Fonda Ca (so der ursprüngliche Name des Hauses) im Jahr 1905 der Familie Magraner gehörte.

Wir wissen nicht, wie alt er wirklich ist!²⁹



Farne im patio



Logo falguera negra

²⁹ Farne gehören zu den ältesten Pflanzen der Erde, sie sind lebende Fossilien, die sich an verschiedene Klimaveränderungen anpassen und alle Arten von Katastrophen überwinden konnten. Sein Ursprung reicht etwa 420 Millionen Jahre zurück, lange vor dem Erscheinen der Dinosaurier. Fast die gesamte Holzkohle, die wir verwenden, stammt aus der Verschüttung und Zersetzung der riesigen Farnwälder. Es wurden fossile Überreste von Farnen gefunden, die 390 Millionen Jahre alt sind. Sie haben Zeiten erlebt, in denen die Menge an Kohlendioxid (CO₂) in der Atmosphäre sehr hoch war, etwa zehnmal höher als heute, und dennoch haben sie keine großen Veränderungen erfahren.

Der Farn ist die beste Pflanze für Schlafzimmer, da er viel mehr Sauerstoff als CO₂ produziert und auch Giftstoffe aus der Luft entfernt.

Gesammelte Verwendungen der Populärkultur (Kuriositäten):

- Der Farn, der in die Schuhe gesteckt wird, beseitigt Müdigkeit und ruht die Füße aus.
- Bei Fuß- oder Wadenkrämpfen die betroffene Stelle mit einem Farnblatt abdecken.
- Das Füllen einer Matratze mit trockenen Blättern des männlichen Farns kommt Rheumatikern und verkümmerten Kindern zugute.
- Keine Schlange versteckt sich jemals unter den Zweigen des Farns und mit ihrem Rauch werden die Bettwanzen eliminiert.
- Eliminiere Alpträume, wehre Blitze ab und handle gegen Zaubersprüche.

Der Botanische Garten, nur 11 Gehminuten von unserem Hotel entfernt, bietet eine große Auswahl an Farnen, sowohl einheimische als auch aus anderen Ländern.

Als Hommage an diese Pflanze und ihre Widerstandsfähigkeit haben wir sie zum Symbol und Logo der Hotelverwaltung gemacht.

Kronleuchter aus mundgeblasenem Glas (bufat)

Die Lampen und Wandleuchten im Esszimmer sind Unikate aus den 50er Jahren aus der 1719 gegründeten Handwerksmanufaktur Gordiola (Algaida, Mallorca).

Handgefertigt, keines ist identisch. Das Finish mit Ockerpigmenten erfolgt nur einmal im Jahr, was bedeutet, dass alle Reparaturen und Wartungen zu diesem Zeitpunkt durchgeführt werden müssen.

Bewundern Sie die Transparenz, die Farben, Formen, Reflexionen... Kurz gesagt, ein Charme, der typisch für andere Epochen ist.

Wir mussten sie 2020 renovieren, um unterschiedliche Lichtintensitäten zu ermöglichen.³⁰



Deckenlampe Gordiola



Wandleuchte Gordiola

³⁰ Geblasenes Glas ist eine alte Kunst: Die Phönizier brachten Glas auf die Balearen, indem sie im zweiten Jahrhundert v. Chr. ihre ersten Glasöfen installierten. Lokale Kunsthandwerker schufen keramikähnliche Formen und wurden von den römischen Kaisern sehr geschätzt.

Da Glas aus Sand und Quarz hergestellt wird, hängt das Ergebnis von den geologischen Eigenschaften des Territoriums ab. Die Pracht des mundgeblasenen Glases findet sich im 16. und 17. Jahrhundert in Venedig (Muranoglas). Trotz des Verbots, Italien zu verlassen und seine Techniken zu verbreiten, reisten einige Meister nach Mallorca und replizierten seine Verfahren.

Derzeit gibt es nur noch drei Fabriken auf Mallorca: Gordiola (Algaida), Lafiore (Esportles) und Menestralia (Campanet). Sie können nach Terminvereinbarung besichtigt werden.

Prozess: Das Glas schmilzt bei einer Temperatur von über 1000 °C für mindestens 8 Stunden. Ein hohles Eisenrohr (*Canya*) wird in den Ofen eingeführt, um die Glasmasse zu entfernen, die am anderen Ende geblasen und aufgequollen ist. Es wird durch Drehen geformt, unterstützt von Formen und Pinzetten. Und das alles sehr schnell, da das Glas schnell abkühlt und nicht mehr formbar ist. Sobald die gewünschte Form erreicht ist, wird sie mit dem *Tallant* vom Rohr getrennt. Dann wird das Stück in einen anderen Ofen gegeben, ca. 4 Stunden, um die Temperatur zu senken und Risse zu vermeiden.

Wenn Sie in unserem Restaurant sind, suchen Sie nicht nach den neuesten Designtrends oder bahnbrechenden Innovationen, bewundern Sie einfach den zeitlosen Stil des Klassikers und lassen Sie sich ein Jahrhundert zurückversetzen.

Die siurells

Es handelt sich um ein Stück Ton (*Fang*), das mit den Fingern geformt wird, traditionell in Form eines *Pagès* (Bauer) oder *Dimoni* (Dämon), auf einem Sockel mit einer Pfeife und den entsprechenden Löchern. Sie wird trocknen gelassen und nach dem Kochen in ein Kalkbad getaucht, indem die Figur durch die Pfeife getaucht wird. Es wird dann mit grünen, roten (hauptsächlich), blauen und gelben Strichen bemalt. Farben waren das Markenzeichen des Handwerkers. Der Name kommt von der Pfeife, die auf dem Rücken angebracht ist ("*siulen*" = Pfeife)

Anfangs war es eine Frauenaufgabe: die Töchter und Ehefrauen von Töpfern.³¹



Siurells

Die Tabellen ³²

Derzeit haben wir Werke von mehreren Künstlern ausgestellt.

Josep Castellanas Garrich (1896–1980)³³

Post-impressionistisch. Als Schüler von Santiago Rusiñol begleitete er ihn 1919 zum ersten Mal nach Mallorca. 1940 ließ er sich in Deià nieder und zog 1960 nach Biniaraix.

Er malt vor allem ländliche Berg- und Meereslandschaften. Er liebt es, große und tiefe Perspektiven darzustellen, Licht und leuchtende Farben zu verwenden, die Komposition in zahlreiche Ebenen zu unterteilen, die das erste, zweite und dritte oder mehrere Motive definieren und Empfindungen von Tiefe, Höhe und Distanz erzeugen.

³¹ Jeder Kunsthandwerker hat seine persönliche Art, die Siurells zu malen, indem er Richtlinien wie die Verteilung paralleler Pinselstriche, die Kombination von Farben, senkrechte Pinselstriche oder die Kombination langer Pinselstriche mit Punkten einer anderen Farbe befolgt.

Es gibt Ähnlichkeiten mit archäologischen Objekten aus Kreta, Zypern, Sardinien, Griechenland und Ägypten.

Ein Kinderspielzeug und ein Instrument für Hirten, da sie mit dem Siurell ihre Herden kontrollierten. Sie waren sogar in der Lage, Lieder zu performen.

Der Maler Joan Miró, dessen Großvater in Sóller geboren wurde, war ein Sammler von *Siurells*, und der Einfluss auf seine Malerei ist unübersehbar. Besuchen Sie unbedingt die Sala Miró am Bahnhof, die sich neben unserem Hotel befindet.

Im Esszimmer bewahren wir einige Stücke der Familie Celià auf.

³² Bei der Entscheidung, welche Gemälde an unseren Wänden hängen sollten, haben wir uns entschieden, dass sie drei Anforderungen erfüllen sollten:

- Die in *El Guà* übernachtet und/oder *Cas Pentinador* besucht hatten
- Das repräsentierte Themen aus Sóller und/oder der Serra de Tramuntana
- Dass es sich um Maler von anerkanntem Prestige handelte (was bedeutete, junge Maler beiseite zu lassen und die Investition zu verteuern)

³³ Er besuchte das Hotel und das Restaurant und nahm die professionellen Dienste von *El Guà* in Anspruch. Castellanas stellte regelmäßig in der Galerías Mora (Sóller, calle Bauzá, 4; heute Mobles Mora) aus und die Einweihung endete immer mit einem Abendessen im *El Guà* (1946 waren es 39 Gäste).

Manchmal liegt das Überraschende nicht in den Formen, sondern in der Farbe.

Die Zeichnung hat in seinen Werken eine große Präsenz, auch wenn sie nicht immer auf der definierten und klaren Linie basiert. Oft verbindet er das Zeichnen mit der Malerei und dem Spiel von Schatten und Licht.

In der Eingangshalle: "Sa Foradada", Vorsprung zwischen Valldemossa und Deià. Die hellen kürbisfarbenen Noten deuten auf den Beginn des Sonnenuntergangs hin. Es könnte der Morro de sa Vaca (Sa Calobra) sein, aber die Spiegelung im Wasser aus dem Loch im Fels bestimmt das Motiv.

Im Restaurant "Sóller" vereinen sich die Lichtwirkungen mit der Spektakulärkeit des Ganzen, der Kraft der Farbe und der Kraft der Natur.

Bernardí Celià Colom (1921–1985)³⁴

Als Schüler von Josep Ventosa spezialisierte er sich auf die Landschaften der Serra de Tramuntana und erhielt Anerkennung und Auszeichnungen. Als fanatischer Postimpressionist drückte er seine innere Stärke im Reichtum der Farben und des Lichts aus. In seiner letzten Phase führte ihn die Verwendung von Flecken und Farbmassen an den Rand der Abstraktion.

Im Restaurant: "Olive" (1978) gehört zu seiner letzten Schaffensperiode, leicht erkennbar an den dicken Strichen und der Handhabung der Palette.

Im Restaurant: "Mollet" (1967) kann man neben seinen kräftigen Pinselstrichen auch postmoderne Positionen der Lichtüberhöhung bewundern.



Josep Castellanas "Sa Foradada"



Bernardino Celià "Olive"

³⁴ Soller, Cousin von Bernardí Celià Pons "El Guà", hatte die Werkstatt auf der nahe gelegenen Plaça de Antoni Maura und war Stammgast im *Cas Pentinador*. Er stellte auch in der Galerías Mora (einer Referenz in Sóller) aus.

Orangen

Trotz zahlreicher Erwähnungen in den Büchern von Reisenden und Popularisierern³⁵, ainsi sowie in der Literatur,³⁶ wurde Sóller erst 1912 mit der Veröffentlichung von Santiago Rusiñols Buch³⁷ "La isla de la calma" als "Tal der Orangenbäume" bezeichnet.

Im Jahr 2200 v. Chr. finden sich die ersten schriftlichen Hinweise auf Orangen in einem Dokument, das dem Kaiser von China gewidmet ist. Der Bitterorangenbaum wurde im 10. Jahrhundert von den Arabern eingeführt. Aber erst gegen Ende des sechzehnten Jahrhunderts erwähnen die mallorquinischen Chroniken den Anbau des süßen Orangenbaums auf der Insel,³⁸ der zur Quelle des Reichtums und zur wirtschaftlichen Säule von Sóller wurde (aufgrund seiner besonderen Orographie, die vor Wind, idealem Klima, Feuchtigkeit und reichlich Wasser aus Wildbächen und Bächen schützt, entsteht ein fruchtbares Land, fast ein Obstgarten), zusammen mit den Olivenbäumen und der kommerziellen Bedeutung seines Hafens. Auch die Befreiung der Obstbäume vom Zehnten³⁹ trug dazu bei.

Infolge dieses internationalen Verkaufs haben viele Sollerics "Amerika erobert" und andere haben sich für Frankreich entschieden, um Niederlassungen zu eröffnen. Jahre später kehrten die Nachkommen dieser Auswanderer zurück und stellten stolz ihr Vermögen in herrschaftlichen Gebäuden zur Schau.

Es war nicht nur Freude: 1865 verwüstete eine Pest die Orangenhaine von Sóller und zwang viele Bauern, ihre Obstgärten aufzugeben und auszuwandern, in diesem Fall aus verschiedenen Gründen.

In Sóller werden verschiedene Sorten angebaut, vor allem Peret, Canoneta, Navel (auch Kalifornien genannt) und Navelate... jeweils mit deutlichen Geschmacksunterschieden und unterschiedlichen Reifezeiten.⁴⁰



³⁵ Georges Sand (1842), Erzherzog Ludwig Salvator von Österreich (1869–1891), Monsignore Rullán i Mir (1875), Baron de Davillier und Gustav Doré (1875),

³⁶ Alexandre Dumas beschreibt in seinem Buch "Der Graf von Monte Christo" ein Bankett mit der besten Auswahl an Früchten, wobei er "die Orangen der Balearen" hervorhebt

³⁷ Katalanischer impressionistischer Maler, Essayist, Romancier und Reisender (1861–1931)

³⁸ Er gelangte im 15. Jahrhundert über die Seidenstraße aus Indien nach Spanien

³⁹ Steuer, ein Teil der Ernte, die an den König gezahlt werden musste

⁴⁰ Die Orangen, die wir zum Frühstück anbieten, stammen (bis die Produktion erschöpft ist) aus den Obstgärten der Besitzer. Sie sind meist von der Sorte "Navel".

Im Frühling (das Datum variiert) findet die Fira de la Taronja in Sóller statt und unser Restaurant Ca's Pentinadó bietet ein spezielles Menü mit Gerichten, die mit Orange zubereitet werden.

Die Olive – das Öl

Phönizier und Griechen brachten den Olivenbaum auf die Iberische Halbinsel und von dort aus gelangte er nach Mallorca, obwohl der wilde Olivenbaum der mallorquinischen Sorte bereits vorhanden war. Es gibt Beweise dafür, dass Mallorca im dreizehnten Jahrhundert Öl nach Nordafrika exportierte, zusammen mit anderen landwirtschaftlichen Produkten, wobei der Hafen von Sóller hervorzuheben ist.

Im sechzehnten Jahrhundert wurde es dank einer deutlichen Verbesserung des Anbaus und der Produktion von Öl zur Hauptquelle des Reichtums für viele Landgüter Mallorcas, von denen viele über eigene Ölmühlen verfügten, was zu einer Ausbreitung des Olivenbaums führte, insbesondere in der Serra de Tramuntana.

Es sei darauf hingewiesen, dass im 16. Jahrhundert der an den König gezahlte Zehnte (Anteil an der Ernte) des Öls 10 % der Gesamtsumme ausmachte, eine Zahl, die nur von Weizen und Gerste übertroffen wurde. Während des siebzehnten, achtzehnten und neunzehnten Jahrhunderts spielte das mallorquinische Öl eine Schlüsselrolle in der Wirtschaft der Insel, sowohl als Grundzutat in der Ernährung der Einwohner als auch als Tausch- und Exportprodukt.⁴¹

Der Anbau erfolgt hauptsächlich auf Terrassen (*Marjaden*), kleinen flachen Grundstücken in den Bergen mit Stützmauern, die von Hand aus Trockenstein gebaut wurden, nach Süden ausgerichtet,⁴² wo der einzige Wassereintrag Regen ist. Und es wird mit Schafen ergänzt, um Triebe und Unkraut zu beseitigen und organischen Dünger bereitzustellen.

Die drei Olivensorten, die für die Herstellung von Olivenöl aus Mallorca zugelassen sind, sind: Mallorquina (weich, süß und ein Hauch von reifem Mandelgeschmack), Arbequina (Geschmack von grünen Früchten) und Picual (würzig und bitter)⁴³

In der Gemeinde Sóller gab es 36 Ölmühlen, davon 7 in der Stadt.⁴⁴



Olive Can Det

⁴¹ Bis in die erste Hälfte des 19. Jahrhunderts machte Olivenöl zwischen 65 % und 80 % der mallorquinischen Exporte aus, gemessen in Währungseinheiten.

⁴² Um die Pisten zu nutzen, sollten Sie die maximale Sonneneinstrahlung genießen und die kalten Nordwinde vermeiden.

⁴³ Unser Öl stammt von der Cooperativa de Sant Bartomeu (Sóller) und hat alle drei Sorten. Die meisten Oliven, die wir anbieten, sind Picual. Im Herbst, um die Ernte zu feiern, bietet unser Restaurant Cas Pentinador ein spezielles Menü mit Gerichten, die mit Oliven zubereitet werden.

⁴⁴ Heute ist nur noch Ca'n Det (Ozonas, 8) –und La Cooperativa– seit 1525 und nach 17 Generationen aktiv. Erlaubt Besuche. Fragen Sie an der Rezeption nach Informationen, um herauszufinden, wo sich die Tafonas befinden



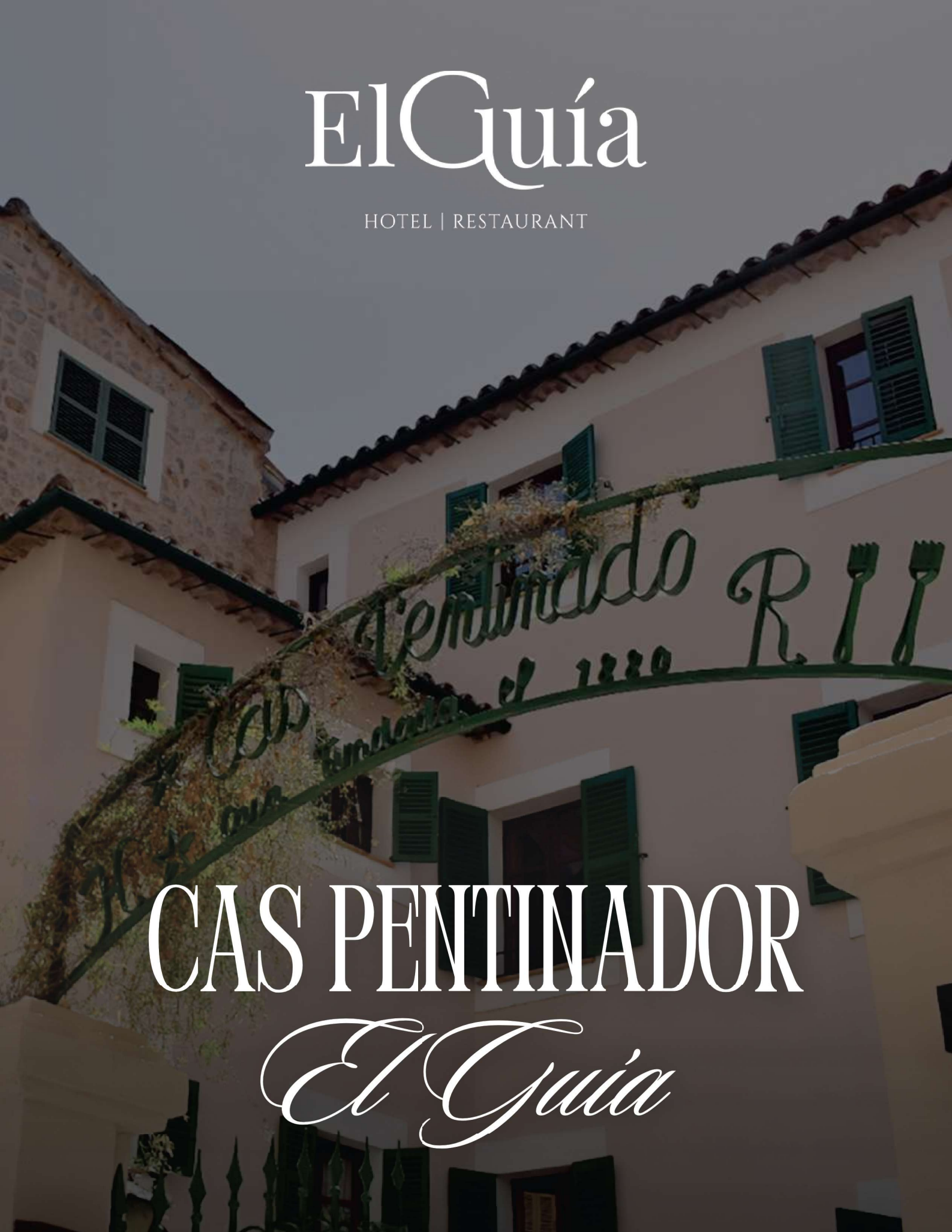
**HOTEL
RESTAURANT
EL GUIA**

5. DOKUMENTARISCHE UND GRAFISCHE QUELLEN

- Amengual, Vicenç: *Claude Dervenn: Auf halbem Weg zwischen Reisebüchern und Reiseführern*
- Bauzà, Josep: *Das künstlerische Panorama von Sóller durch Kunstgalerien*
- Cardell, Lluís und Jordà, Xisco: *Die balearische Küche und ihre Geschichte. Der Einfluss in Sóller*
- Celià, Bartomeu Joan und Celià, Laura: *Die Celià Linie: von ihrer Ankunft auf Mallorca bis zu ihrer Gründung in Sóller*
- Ferrà, Miquel: *Sóller Bilder von gestern*
- García, Lluís und Constantino, Carolina: *Die mykologische Erforschung des Tals von Sóller durch den Naturforscher Léon Louis Rolland (1903-1904)*
- Hotelverband von Sóller
- Llompart, María del Mar: *Der Kreuzweg der Fliesen von Sóller und Fornalutx*
- Mora, Aina und Deyà, Jaume: *Reisende vom frühen zwanzigsten Jahrhundert nach Sóller und Fornalutx (1900-1920)*
- Morell, Josep A.: *El Guia, eine Institution*
- Rathaus von Sóller
- Pérez, Plàcid: *Reiseführer für Sóller*
- Pérez, Plàcid: *Die Einführung der Radstütze in der mallorquinischen Stadt Sóller. Auswirkungen und Folgen (1847-1914)*
- Pérez, Plàcid: *Sóller. Fassaden und Details*
- Pons, Miquel: *Erfahrungen des Malers Francisco Bernareggi. Sóller und Biniaraix mit Sa Calobra verbunden*
- Quetglas Cifré, Antoni: *Geschichte von Sóller (3 Bände)*
- Quetglas Cifré, Antoni und Pérez, Plàcid: *Die Herstellung von Stoffen in Sóller. Vom verarbeitenden Gewerbe zur mechanischen Industrie (XIV.-XX. Jahrhundert)*
- Quetglas Cifré, Antoni und Puig, Guillem: *Historische Einrichtungen von Sóller*
- Rullan Vallcaneras, Joan F.: *Sóller, Bilder eines Dorfes I*
- Vives, Antoni: *Die erste touristische Förderung in Sóller: die Visionen der Reisenden des neunzehnten Jahrhunderts*
- Wochenmagazin Sóller

MÜNDLICHE QUELLEN

- Catalina 'Cati' Celià
- Elena Costa
- Magdalena Frontera
- Nani Mora und Aina Mora
- Toni 'Grech' Oliver
- Joan Ribas
- Joan F. Rullan Vallcaneras

The background image shows a two-story building with a mix of stone and light-colored plaster walls. A prominent green wrought-iron archway sign is mounted on the facade, featuring the name 'Cas Pentinador' in a cursive script, the year '1880', and two crossed fork and knife symbols. The building has several windows with green shutters. The overall scene is captured in a slightly desaturated, vintage style.

El Guía

HOTEL | RESTAURANT

CAS PENTINADOR

El Guía