



13

ES FORNASSOS UND
S'ESQUENA DE S'ERMITA

Wir beginnen den Wanderweg am ethnologischen Park Parc Etnològic de Caimari, den wir vor der Wanderung besichtigen können. Er liegt auf dem Weg Camí de ses Deveres, in wenigen Metern Entfernung vom Dorfeingang, und zeigt Elemente der ländlichen Vergangenheit, wie Kühlschränke, Kalköfen und Köhlerhütten.

Nach dem Besuch gehen wir in Richtung Caimari, wo wir der Straße Carrer de Nostra Senyora de Lluc folgen, bis auf der linken Seite die Straße Carrer de Es Fornassos erscheint, die uns zum gleichnamigen Rastplatz mit Tischen, Bänken und Herden führt.

Zu unserer Rechten liegt die Talsohle, von der aus unser Wanderpfad beginnt. Er führt durch Myrten und Kiefern einen starken Anstieg hoch bis zu einem Hügel namens Sa Placeta. Dort folgen wir dem Weg auf der rechten Seite und gewinnen langsam an Höhe.

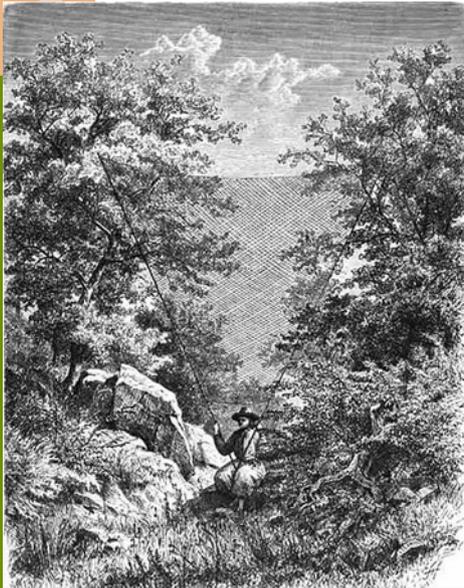
Kurz darauf lichtet sich der Kiefernwald an einigen Stellen und bietet uns im Westen ein hervorragendes Panorama des Dorfes Mancor de la Vall, Santa Llúcia und Puig des Suro. Danach gelangen wir zum ersten

der Drossel-Jagdreviere (katalanisch "colls de tords"), auf die wir auf dem Weg immer wieder treffen werden.

Wir steigen weiter hinauf und haben den Berg Puig de sa Creu vor und die Stadt Inca und die Region Pla de Mallorca hinter uns. Etwas weiter vorne gelangen wir an eine Wegkreuzung. Zur Rechten steht noch immer Wasserbecken, das mit zwei Öffnungen zur Viehtränkung dient – Zeitzeuge der Viehwirtschaft auf den Gemeindeweidern, die vom Rathaus von Selva verpachtet wurden.

Im Anschluss wandern wir dann aufwärts bis zum Coll d'en Sacos, einem Hügel, von dem aus sich zu unserer Rechten Blicke auf den Berg Puig de n'Escuder eröffnen, Schauplatz und Zeuge diverser örtlicher Legenden.

Von hier verläuft der Weg in Zickzacklinien aufwärts und erreicht Es Planiol, wo sich der Aussichtspunkt S'Esquena de S'Ermite erhebt und von dem aus wir in den Genuss atemberaubender Aussichten auf die Bucht von Alcúdia und des Pla de Mallorca kommen. Der Anstieg endet hier und wir gehen den gleichen Weg, den wir gekommen sind, abwärts. Dieser führt uns zurück zum ethnologischen Park Parc Etnològic de Caimari, unserem Ausgangspunkt.

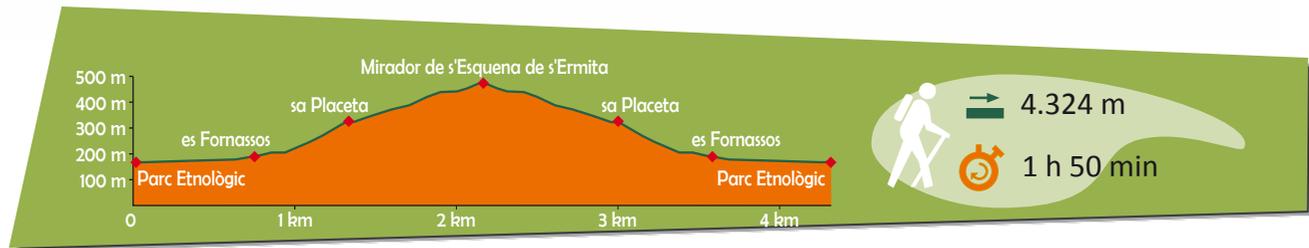
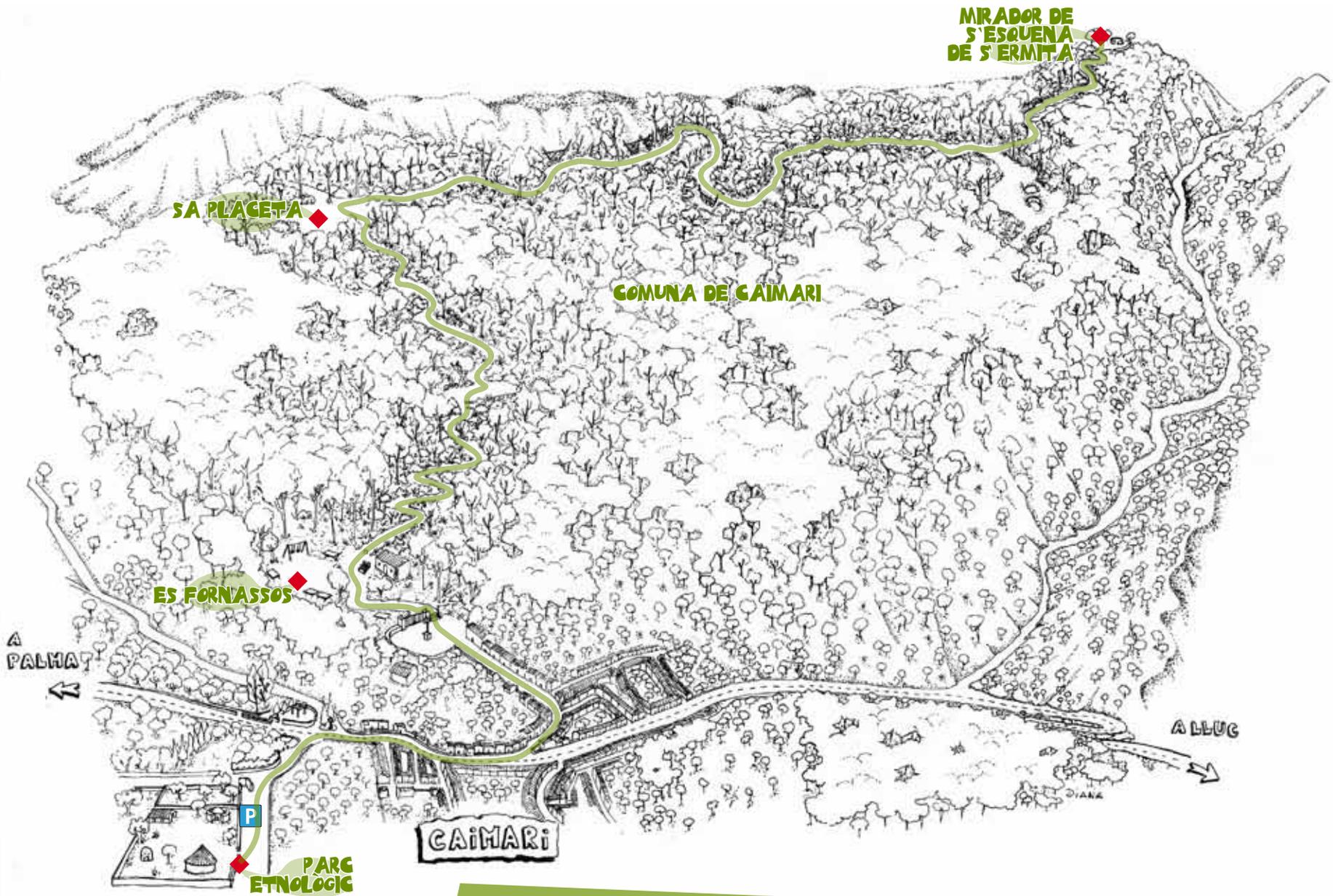


Coll de tords segons l'Arxiduc

DIE "COLLS DE TORDS"

Drosseln sind kleine Vögel, die höchstens 20 Zentimeter groß werden und 100 Gramm wiegen. Nach ihrer Rückkehr aus dem Norden Europas verbringen sie den Winter hier auf unserer Insel.

Während ihres Aufenthalts auf der Insel dösen sie im Wald und ziehen in der Dämmerung in Richtung Olivenhaine und Strauchheiden, wo sie sich von Würmern, Oliven und den Früchten des Mastixstrauches ernähren. Die Jäger nutzten diese Gewohnheit für die Jagd aus, indem sie Netze in ihre Strecke (die sogenannten "Colls de Tords", spezifische Punkte des Drosselflugs bei Dämmerung) spannen. Dabei handelt es sich um ein sehr altes Ritual, das in vergangenen Zeiten eine der wenigen Arten darstellte, an etwas Essbares zu kommen.





Beginn / Ende: Caimari, ethnologischen Park (158 m)

Distanz: 4.324 m

Zeiten: 1 h 50 min

Schwierigkeitsstufe: mäßig

Akkumulierte Höhenmeter (Aufstieg): 311 m

Akkumulierte Höhenmeter (Abstieg): 311 m

Nicht geeignet für: Rollstühle, Kinderwagen

13

ES FORNASSOS
UND S'ESQUENA
DE S'ERMITA



DIE EREMITEN

In anderen Zeiten ließen sich Eremiten in der Gemeinde Caimari nieder, die sich dem Gebet und der Arbeit widmeten und enthaltsam mithilfe von Almosen, die ihnen die Nachbarn aus Liebe zu Gott gaben, lebten.

Von ihrem Aufenthalt an diesem Ort sind einige Dokumente und der Ortsname S'Esquena de s'Ermita erhalten. Aber die Erinnerung an das Gebäude, das sie bewohnten, ist verschwunden. Vielleicht für immer? Wir hoffen nicht und dass eines Tages jemand beim Wandern zwischen Fels und Tal ihre Ruinen findet.

DIE MYRTE

Die Blätter dieses Strauchs sind für ihre aromatischen Eigenschaften bekannt und wurden zu anderen Zeiten dazu verwendet, Leder wasserdicht zu machen und vor dem Faulprozess zu schonen und auch um Myrtenwasser herzustellen, das als Parfum besonders begehrt war. Für die Herstellung, die zwischen März und August stattfand, schnitt man die Zweige ab, trocknete sie und schlug sie anschließend mit einem Knüppel, damit die Blätter auf ein Bettlaken fielen.

Danach legte man sie in das Innere eines Destillierkolbens aus Kupfer, wo sie mit Wasser vermischt wurden. Durch die hohen Temperaturen verdampften ihre Essenzen, die nach einem langsamen Abkühlungs- und Kondensierungsprozess mithilfe der Kühlschlange zu Myrtenwasser wurden.

