

FincaHotel Can Coll  
**NEUER SCHWUNG  
 IN DER KÜCHE**

Es ist immer wieder eine Freude, bei Daniel und Maike Seeling in ihrem FincaHotel Can Coll einzukehren. Mit dem mallorquinischen Kleinod hat sich das sympathische Gastgeber-Ehepaar einen lang ersehnten Traum erfüllt.

„Can Coll haben wir vor 13 Jahren gekauft. Das war im Rückblick eine wirklich sehr gute Idee, denn unsere vielen Gäste lieben den Aufenthalt hier bei uns in Sóller und kehren immer wieder gerne zurück“. Dass Daniel und Maike Seeling samt Team sich wirklich außergewöhnlich gut im Verwöhnen ihres Publikums auskennen, erlebt man Tag für Tag. Hat man die Finca betreten, freut man sich über die herzliche Umarmung, ist rasch zuhause und wie bei Freunden. „Dem Gast möglichst jeden Wunsch erfüllen, um ihm eine traumhafte Zeit zu bereiten, ist für uns das Wichtigste“, sagt Maike Seeling.



Gastgeber Daniel Seeling mit Küchenchef Arne Stäcker.

Der Start in den Tag beginnt schon mit einem ganztägig servierten a la carte Frühstück, das wirklich keine Wünsche offen lässt und natürlich bei herrlichem Sonnenschein auf der Terrasse des FincaHotels serviert wird, auf welcher man den traumhaften Blick in das Tramuntana Gebirge der Insel genießen kann. Und weiter geht die Genuss-Reise wenn der neue Küchenchef Arne Stäcker am Abend in der FincaKüche den Kochlöffel am Herd schwingt. Vor allem moderne, mediterrane Gerichte mit frischen Kräutern aus dem eigenen

Finca-Garten haben es dem gebürtigen Schleswig-Holsteiner angetan. Frisch vom Wochenmarkt kommt das mediterrane Gemüse. Der Fischer in Port de Sóller liefert die Schätze aus Neptuns Reich. Der Renner bei den Finca-Gästen ist der Negrito, ein lachsähnlicher Fisch mit schwarzer Haut und weißem Fleisch. Ein weiterer Augen- und Gaumenschmaus: Wolfsbarsch mit Kräuterkruste und Asia-Gemüse. Die Can-Coll-Gambas werden mit mediterranem Gemüse serviert, das Rinder-Filet auf Ratatouille kommt mit Rosmarin-Kartoffeln auf den Tisch - „Denn frischer Rosmarin wächst direkt vor der FincaKüche“ kommentiert Arne begeistert. Ein- bis zweimal die Woche steht eine Tapas-Triologie, eine spanische Paella, oder, je nach Saison und Wetter, ein lockerer BBQ- Abend auf dem Programm. Dem Gast soll es kulinarisch und atmosphärisch an nichts fehlen. Sehr schön auch die hauseigene Bodega als Verkostungsdorado für mallorquinische Weine, zu deren Genuss man sich am besten auf eine der gemütlichen Terrassen am und rund um die Finca begibt. Abends unterm Sternenhimmel bei zahlreichen Kerzen mundet einer dieser handverlesener mallorquinischer Wein aus Daniels Bodega ganz besonders. Die edlen Tropfen sind die Passion des Hausherrn. Daniel Seeling kennt die Winzer der Insel, ihre Philosophie und Anbau-Methoden und lässt es sich nicht nehmen, einen engen Kontakt



Feine Tischkultur beim abendlichen Dinner. Auf der sonnenverwöhnten Terrasse genießen die Gäste gerne ein ausgiebiges Frühstück.





Logiert wird in einem der hochwertig eingerichteten und neu aufgefrischten Zimmer und Suiten der Finca.



zu ausgesuchten Weinbauern zu pflegen und sie meistens im Winter zu besuchen. Viele Stammgäste kennen die Verwöhnphilosophie von Daniel & Maïke sehr gut und freuen sich immer wieder auf bestes Entertainment für Leib und Seele um sich einfach mal Fallen zu lassen. Dafür sorgt auch die sinnliche Melange aus Farben und Düften im FincaHotel Can Coll. Jeder Winkel des Gartens und des Anwesens trägt den Gast fort an Orte, zu denen der Alltag keinen Zugang hat. Feinste Facetten des „Sich-Wohlfühlens“ zu beleuchten, daran ist den Gastgeber Maïke und Daniel Seeling sehr gelegen.

Hier im beschaulichen Nordwesten Mallorcas spürt man die Ruhe des Tales von Sóller, entspannt auf einer der vielen Finca-Terrassen, genießt die mediterrane, mallorquinische Vegetation oder taucht ein in die Tiefe des blauen Poolwassers mit Blick über das Tal in die Tramuntana.

Logiert wird in einem der hochwertig und neu aufgefrischten Zimmer und Suiten der Finca. Eine Nummer findet man hier vergebens. Die Logis wurden nach Früchten und Kräutern aus dem Garten benannt -

Limon, Damasco oder Lavanda - um nur einige zu nennen - und sind auch in den entsprechenden Farbwelten dekoriert. Jedes Zimmer ist mit einer Weinbar mit mallorquinischen Weinen aus Daniels Bodega ausgestattet, mit Wellness-Matratzen und Naturstoffen zum Wohlfühlen.

Während der Wein rubinrot im Glas funkelt, stimmt sich der Gast schon einmal gedanklich auf den nächsten Tag ein. Das FincaHotel Can Coll ist nämlich der Ausgangspunkt für ein ausgedehntes Wanderwegenetz, das direkt am Hotel beginnt – vom kurzen Spaziergang durch nahegelegene Orangen- Zitronen- oder Olivenhaine bis hin zu mehrtägigen Trekkingtouren durch das UNESCO Geschützte Gebirge Mallorcas. ■

---

◆ *FincaHotel Can Coll*  
 Eigentümer und Gastgeber:  
 Maïke und Daniel Seeling  
 Camí de Can Coll, 1, E-07100 Sóller  
 Telefon: 00 34 / 971 / 63 32 44  
 Telefax: 00 34 / 971 / 63 19 05  
 info@cancoll.com, www.cancoll.com  
 Kreditkarten: Visa, Mastercard