



Finca hotel Can Coll

Die Tür zu einer sensitiven Welt

Eingebettet und geschützt von den Bergen des Tramuntanagebirges mit seinen atemberaubenden Steilküsten, den kleinen Buchten mit kristallklarem Wasser und den typischen Orangenhainen zwischen drin schmiegt sich das FincaHotel Can Coll in die üppige Vegetation eines romantischen Hanggartens oberhalb von Sóller. Die jungen Gastgeber überzeugen mit einem sinnenfreudigen Konzept, das den Zauber mediterraner Düfte und Farben zum Inhalt hat.

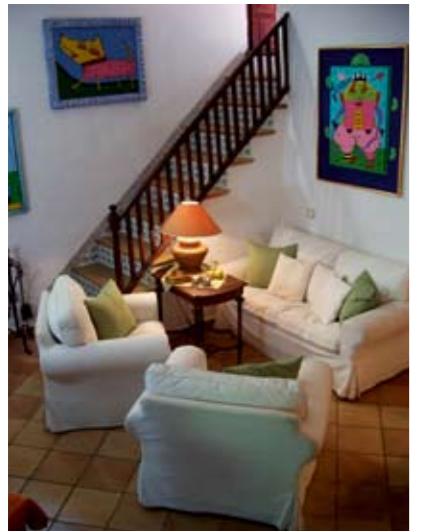
Text: Gundula Luig-Runge, Fotos: Klaus Lörke / Can Coll

Als die paradiesisch gelegene, über fünfhundert Jahre alte Finca vor vier Jahren zum Verkauf stand, haben Maike und Daniel Seeling nicht lange überlegen müssen. Es war genau das richtige Objekt, um ihre ganz privaten Vorstellungen vom eigenen Fincahotel in die Tat umzusetzen. Das junge Hotelierspaar, das seit Jahren eng mit der Baleareninsel verwurzelt ist, (Maike verbrachte dort einen Großteil ihrer Jugend), hat aus Can Coll einen Ort sinnlichen Erlebens geschaffen. Inspiriert von den Düften und Farben der mediterranen Vegetation, entstand ein ebenso stimmungsvolles wie auch stimmiges Refugium, das es seinen Gästen leicht macht, von Grund auf abzuschalten und den Alltag hinter sich zu lassen. „Wir sind ein sehr privates Haus mit gerade einmal sechs Zimmern und drei Suiten. Bei uns sind Gäste keine Nummern, wie in großen Hotels üblich, wir kennen ihre Namen und sprechen sie persönlich an“, erläutert Maike Seeling einen wichtigen Bestandteil ihres Konzeptes. „Das macht es uns möglich, die Vorlieben und Wünsche

unserer Gäste wirklich kennenzulernen und individuell zu erfüllen. Kommen Gäste dann ein zweites Mal, können wir von der ersten Urlaubsminute bei uns daraus eingehen – so wie bei guten Freunden.“ Ihre persönliche Abneigung zu Nummern hat dazu geführt, dass auch die Zimmer keine solchen tragen, sondern mit wohlklingenden Namen aus der mediterranen Botanik betitelt sind. Lavanda, Damasco, Manzana, Caqui oder Limón heißen sie und ihre adäquaten Farben und Düfte sind ein Spiegel dessen, was der Gast an Schönen in dem zauberhaft romantischen Finca garten vorfindet. Die Psychologie ordnet den unterschiedlichen Farben bestimmte Attribute zu: Rot steht für Leidenschaft, Gelb für Freiheit, Lila für Magie. Jedes Zimmer im Can Coll hat deshalb ein anderes Farbthema, korrespondierend mit einem dazu passenden subtilen Duft aus dem Garten. Erfrischend, sonnig und optimistisch wirkt die über zwei Ebenen laufende Limón Suite. Ihr separater Gartenteil mit duftenden Kletterrosen wird von den Gästen als ganz privater Rückzugsort sehr ge schätzt. Wer die exponierte Lage einer Dachterrasse mit traumhaftem Blick auf Sóller und den Puig Mayor, den höchsten Berg der Insel, bevorzugt, quartiert sich in die Oliva Suite ein. Sehr charmant auch ihre internen Niveauunterschiede mit diversen Stufen und Treppen. Doch auch die „normalen“ Doppelzimmer im Hotel brauchen sich nicht zu verstecken. Jedes für sich ist eine Oase mit anspruchsvollem Ambiente und harmonischer Stimmung, ausgestattet mit Annehmlichkeiten wie Bad/Dusche, WC, Haarfön, Bademänteln, Sat-TV, Radio, Direktwahltelefon, W-LAN, Safe, Klimaanlage sowie Heizung und z. T. Terrasse. Die großzügigen Suiten verfügen zudem über eine Terrasse oder einen eigenen Garten, eine Minibar und Unterhaltungselektronik von Bang & Olufsen.

Zu Beginn des Tages – und das kann für jeden sehr unterschiedlich sein, um acht Uhr morgens oder auch erst um vier Uhr nachmittags – verwöhnen Maike und Daniel Seeling mit einem köstlichen Frühstück, welches am Tisch serviert wird. „Meistens sitzen unsere Gäste im Garten, zum Bei-





Die gemütliche kleine Lobby lädt zum netten Plausch unter Gästen ein.

spiel auf der Terrasse direkt am Haus oder an einem der anderen zahlreichen kuscheligen Plätze. Dort servieren wir dann frisch gepressten Orangensaft von Früchten aus unserem Garten, selbstgebackenes Brot und hausgemachte Marmeladen, dazu Inselspezialitäten wie mallorquinische Käse, Wurst und Schinken oder Oliven. Bei uns braucht niemand hungrig vom Tisch auf-

zustehen“, erzählt Daniel Seeling und weist im gleichen Atemzug noch auf die köstlichen Kuchen und Torten seiner Frau hin, die sie nach Omas alten Hausrezepten regelmäßig backt. Dazu mundet einer der rund zwanzig aromatischen losen Teesorten, aus denen die Gäste wählen können, sowie Kaffee, zubereitet auf deutsche oder spanische Art. Auf einer Entdeckungstour durch den in Terrassen angelegten Garten, umspielt von einer angenehm leichten Brise, schlendert man vorbei an Palmen, Zitrusbäumen, Bougainvileen, Opuntien, Jasmin und blühendem Lavendel. Der Duft von würzigen Kräutern steigt in die Nase und das intensive Parfüm der Zitronenblüten am zwanglosen Pool verleitet zum Träumen. Bequeme Liegen laden dort zum Sonnenbaden ein, mal unter Palmen, mal unter dem üppigen Blätterdach von leise säuselndem Bambus. Verständlich, wenn jemand dieses Idyll den ganzen Tag nicht verlassen möchte. Natürlich sind die Seelings auch darauf eingerichtet. Can Coll bietet seinen Gästen zwar kein Restaurant, aber für marktfrischen Salat, eine leckere Städtchen Sóller sind es nur zehn geruhige Käseplatte oder Pasta al dente mit verschiedenen Tomatensaucen nach Art des Hauses stellen sich Chef und Chefin höchstpersönlich in die Küche. Aus ihrer kleinen feinen Bodega reichen sie ausgewählte Weine, die so manche Geschichte erzählen, nicht nur über Mallorca, sondern auch über die Welt des Genießens. Besonders an den lauschigen Sommerabenden, wenn der Garten vom sanften Schein unzähliger Kerzen erleuchtet wird und das Publikum in unbeschwerter Runde fröhlich plaudernd beisammen sitzt, macht sich das ganze Flair dieser herrlichen Anlage breit. Wer Privatsphäre schätzt und seine Erholung in einem niveauvollen Umfeld zelebrieren möchte, ist im FincaHotel Can Coll bestens aufgehoben. Zusätzlich verspricht ein kleiner, jedoch exklusiver Health & Beauty-Bereich in dem ganzheitliche Behandlungsverfahren zur Anwendung kommen, Regeneration für Körper, Geist und Seele. Wirkungsvolle Unterstützung leisten dabei die luxuriösen Produkte von Ligne St. Barth und Cavance. Auch ist das Hotel der ideale Ausgangspunkt für spektakuläre Inseltouren, für Golfer, Reit- und Fahrrad-Enthusiasten. Ins pittoreske Städtchen Sóller sind es nur zehn geruhige Fußminuten, nach Port Sóller keine fünf Minuten mit dem Auto. Es lohnt sich also einmal vorbeizuschauen. ■

Der lauschige überdachte Eingangsbereich gehört zu den luftigen Lieblingsplätzen am Haus. Oft sitzen Gäste dort bis in die Nacht.



Die Limón Suite mit eigenem Garten ist die größte im Haus. Sie ist im Maisonette-Stil angelegt.



Haben aus der historischen Finca ein kleines Paradies gemacht: Maike und Daniel Seeling mit Golden Retriever Max, dem Liebling aller Gäste.

FINCAHOTEL CAN COLL

EIGENTÜMER UND GASTGEBER:

Maike und Daniel Seeling

ADRESSE: Camí de Can Coll, 1

E-07100 Sóller

TELEFON: 00 34 - 9 71 - 63 32 44

TELEFAX: 00 34 - 9 71 - 63 19 05

E-MAIL: info@cancoll.com

INTERNET: www.cancoll.com

ZIMMER UND PREISE: 9 sehr individuelle Zimmer und Suiten, eingerichtet nach mediterranen Farb- und Duftkonzepten. Jedes Zimmer verfügt über einen individuellen Blick über das Tal von Sóller und ist mit Bad/Dusche, WC, Haarfön, Bade- mänteln, Sat-TV, Radio, Direktwahltelefon, W-LAN, Safe, Klimaanlage sowie Heizung ausgestattet. Die großzügigen Suiten verfügen zudem über Terrasse oder eigenen Garten, eine Minibar sowie Unterhal tungselektronik von Bang & Olufsen. Je nach Kategorie und Größe kosten die DZ zwischen 125 und 190 Euro, die Suiten von 220 bis 300 Euro, jeweils inkl. Frühstück.