

Den hvide ø er ved at blive grøn

Forvandling: Ibiza er godt i gang med at udvikle sig fra en hardcore party-ø til at tiltrække kræsne turister, der går efter autentiske spisesteder på økologiske gårde og luksuriøse hoteller med en bæredygtig tankegang.

TEKST OG FOTO: JULIE VÖGE, REJSER@WUNDERKIND.DK

Uhhh, det er næsten helt koldt,« råber teenagedatteren, da hendes hoved dukker op efter et hovedspring i den smukke infinity-pool, som siden ankomsten for et kvarter siden har været det eneste på hendes agenda.

Jeg nikker, for jeg har læst på hotellets hjemmeside, at poolens temperatur selv her i oktober afhænger helt og aldeles af solens stråler. Det samme gør for så vidt det fælles store receptions-, lounge- og restaurantområde, hvis seks meter høje dørpartier og mindst lige så brede vinduer og tagglas åbnes vidt op, når solen mindst otte måneder om året af egen kraft opvarmer de indendørs kvadratmeter.

I vinterhalvåret holder de store glaspartier til gengæld på varmen, så der ikke behøves at fyre nødvendig energi af. Skulle det alligevel blive nødvendigt at skrue op, bliver ti procent af al energien, der bruges på hotellet, leveret af de 298 solpaneler på bygningernes tag.

Vi er tjekket ind på Six Senses Ibiza på øens klippefyldte nordside, der er et af mange eksempler på, at Ibiza i disse år er under kraftig forandring. Fra at være kendt som party-øen, der flyder med stoffer, til en grønnere ø med fokus på bæredygtighed, grønne ildsjæle og en anden ro over sig.

Hotellet har to brønde 140 meter under havoverfladen, der samler koldt vand, og hjælper med nedkølingen om sommeren. Airconditionssystemet kører på vand og har et 40 procent mindre CO2-aftryk takket være geotermi og solenergi. Det femstjernede hotel åbnede i 2021 efter fem års byggeri, hvor en stor del af tiden gik med at finde de mest grønne løsninger, så hotellet kan drives med så lille et CO2-aftryk som muligt.

Lokale ildsjæle

Det er ikke alle hoteller på Ibiza, der som Six Senses kan prale af at have sin egen farm at producere mad på. Men for de andre er der lokale råvarer at hente hos det stødt stigende antal af yngre, økologiske landmænd, der køber gamle gårde og jorder for at starte en helt ny og økologisk produktion op.



Der findes stadig en større gruppe af ældre hippier, der tog til Ibiza i 1960'erne og 70'erne, som holder fast i at sælge smykker, tørklæder og krimskrams på øens hippiemarkeder for at kunne leve det frie liv.

Fakta

DET SKAL DU SE

Næsten midt på øen ligger byen Santa Gertrudis med masser af gode restauranter og butikker og charmerende huse placeret ud fra byens kirke og torv.

Den gamle borg på bjergtoppen i Ibiza by. De snirklede gader rundt om borgen er fyldt med smukke dørpartier, cafeer og eksotiske blomster.

Tag til nordkyststranden Benirrás, der med sit klare vand er en dejlig strand, men mest af alt er kendt for sit lille hippiemarked med yngre og lidt mere funky sælgere, der lukker boderne ved solnedgang. Der er ofte musik og dans på stranden om aftenen.

REJSEN DERTIL

Flyvetiden er cirka tre timer og et kvarter fra Kastrup til Ibiza. I vinterhalvåret er der ikke direkte flyvninger. Der afgår også færger fra Barcelona og Valencia til Ibiza, og overfarten tager afhængig af ruten mellem fire og ni timer. Flere danske rejsebureauer arrangerer rejser til øen. Heriblandt Nyhavn Rejser, der skræddersyr ophold på Six Senses Ibiza.

Se mere på Nyhavnrejser.dk

Hvor klubber og festkultur har hørt til på øens sydlige del, har især øens nordlige del tiltrukket et andet publikum. Her er grundene billigere, naturen er mere urørt, og det har fanget naturskere med hang til autenticitet og spiritualitet. Ja, der er ifølge Samara Missaghian, der er marketingsansat på Six Senses Ibiza, ligefrem tale om en ny generation af hippier, der bosætter sig i nord for at blive landmænd eller arbejde på mad- og hippiemarkeder.

En af dem er India Williams, der for 11 år siden rejste på ferie til øen med sin mand og aldrig kom hjem til England igen. For to år siden lejede det unge par San Cristofol, en gammel gård med 13.000 kvadratmeter jord til, og gik i gang med at rydde jordens meterhøje ukrudt med håndkraft for i dag at kunne se på deres veldyrkede markeder, der gør dem i stand til at sælge godt fra deres landeveisbutik og levere grøntsager til flere velestimerede hoteller og restauranter i nærområdet.

»Hele øen er under forvandling. Der kommer hele tiden nye, yngre udlændinge til som os, men også spaniere, som kan se skønheden i at dyrke jorden naturligt og leve mere simpelt,« siger India Williams, mens hun retter på opstillingen af sit maleriske udvalg af grøntsager, der både indeholder gul squash, græskar, butternutsquash, gulerødder, kartofler, løg, vandmelon, chili og andre ukendte grøntsager.

Fortsættes side 24



En hel generation af yngre, miljøbevidste landmænd fra både Spanien og udlandet er godt i gang med at sætte turbo på bæredygtige landbrug, især på den nordlige del af øen. Det gælder også engelske India Williams, der med sin familie sælger jordens afgrøder til nærliggende restauranter og i sin vejbutik San Cristofol.

Krydstogt

Sensommerkrydstogt fra København til Italien

Grupperejsens fordele

Fast pris

Fast afrejse

Individuel frihed

14 dage
16. september 2023

Costa Firenze
Helpension

Højdepunkterne på denne tur, som indeholder besøg i fem lande, er f.eks. Lissabons Jeronimus-kloster, katedralen i Santiago de Compostela eller fiskerbyen Honfleur nær Le Havre. Costa Firenze sejler jer fra sted til sted og sørger for de festlige rammer efter dagens oplevelser. Både kvalitet og pris er attraktive ved dette krydstogt.

- ✓ 13 nætters krydstogt med Costa Firenze
- ✓ Shows og underholdning ombord samt aktiviteter
- ✓ Lunch and Dinner drikkepakke
- ✓ Fly Milano - København inkl. skatter og afgifter

9.998,-
Fra-pris i kr. pr. person
i delt indvendig kahyt



Ring til os på **65 65 65 65**
eller læs mere på www.benns.dk | salg@benns.dk

BENNS



Gården og landbruget Terra Masia dyrker biodynamisk frugt og grønt og har fritgående høns. Stedet har en gårdbutik og en restaurant, hvor retterne selvsagt er friske og sammensat efter sæsonens høst.

Fortsat fra side 23

»Det er en stille revolution af hele øen. Og det foregår overalt«, siger hun.

Spis, hvor maden laves

Vi begynder at tro på hende, da vi sidder på Terra Masia Market – en økologisk gård, hvor de udover produktionen af økologiske grøntsager også laver virkelig lækker mad i et åbent køkken, som serveres for de spisende gæster i udendørsmøbler under fletparasoller. Gæsterne sidder rundt om på hele gårdens område og kommer til ad mudrede veje med rød landbrugsjord.

»Vi bruger kun vores egne råvarer,« forklarer tjeneren.

Derfor er menuen også lille, næsten uden kød, og det er aldrig til at sige, hvad og hvor meget, som hives op ad jorden i morgen, og hvad gæsterne derfor kan bestille.

»Men, det er helt sikkert godt,« bemærker tjeneren.

Vores teenagedatter er ganske utilfreds med de mange, autentiske myg, der spiser løs af os, mens vi spiser. Til gengæld er vi voksne betaget af autenticiteten og skønheden af både

mad og natur, der virkelig giver ro til sjælen.

Ti tons grøntsager fra eget landbrug Tilbage på hotellet kan jeg se på hotellets app, at ugens aktivitetsprogram også indeholder rundvisning ved hotellets sustainability manager.

Jeg tilmelder mig og går dagen efter i hælene på den begejstrede manager, der stolt fortæller om de ti tons grøntsager, som Six Senses egen gård har leveret til hotellets køkken bare i år.

Gården skal dog ikke levere alle råvarer, for Six Senses Ibiza mener, at det er vigtigt at indgå tætte samarbejder med lokale og økologiske producenter og på den måde støtte andre bæredygtige projekter på øen. Faktisk går 0,5 procent af Six Senses Ibizas overskud til en fond, der støtter og iværksætter bæredygtige projekter i lokalområdet.

»Det autentiske og bæredygtige er Ibizas nye guld,« siger hotellets sustainability manager.

Og listen med grønne hoteller og spisesteder er lang. En liste, der kun bliver længere i fremtiden, hvilket er helt nødvendigt, for Ibiza er ik-



Langborde på Six Senses får gæsterne til at tale sammen. Måske om maden, der er lokalt og økologisk dyrket. Foto: PR/Sixsensesibiza



ke som Mallorca en ø proppet med kulturelle og kunstneriske tilbud. Til gengæld er Ibiza inde i en spændende udvikling, hvor der er langt mere at komme efter end hippiemarkeder med efterhånden ret udtjente, gamle hippier, og et jetset-liv, hvor du valser fra den ene klub til den anden iført farverige bohemekjoler.

Vi bliver endeligt fuldstændigt overbevist om forvandlingen, da vi står på Benirrás-stranden ved solnedgangstid. Vi har hørt rygter om, at de moderne hippier, der sælger hjemmelavede smykker og også arbejder på gårdene, kommer her for at tromme solen ned. Og ganske rigtigt. Et par hundrede mennesker samles på kort tid, og til en intuitivt opstået rytme, trommes der løs, mens børn og unge danser i bare tæer i solnedgangen.

Six Senses er ikke bare forkælelse for kroppen med pool, spa og god mad, men også for øjet, da alle værelser, loungeområder og restauranter er super æstetisk indrettet. Her restauranten The Cave med livemusik om aftenen og udsigt til havet. Foto: PR/Sixsensesibiza