LIVE THE POSIDONIA

LEBE DIE POSIDONIA

ACTIVITY PROGRAMME - AKTIVITÄTS-PROGRAMM

30.06.2017 - 29.09.2017

© Xavier Más

In 2017, the Ibiza Town Council organised the first edition of 'Live the Posidonia', a programme of activities organised with the aim of raising awareness of the importance of the Posidonia Oceánica meadows, which form part of the declaration of Ibiza as a World Heritage Site.

In 2017, this programme received the international 'Alimara' prize in the responsible and sustainable tourism category, which awards the Campus de Turismo, Hostelería y Gastronomía CETT-UB, with the support of Salón de Turismo B-Travel.Rafa Ruiz, the mayor of Ibiza, collected the award in the 34th Gala Awards Ceremony in recognition of the 14 best national and international tourism campaigns.

From July to September 2018, the second edition of this programme will strengthen its commitment to raising awareness and broaden its programme of activities.

NATURE

'Live the Posidonia' offers free visits by kayak to the Posidonia every Saturday, and this year, there will also be family-friendly environmental workshops at Playa de Figueretes. The Playa de Talamanca will also be hosting three workshops under the title "Plástico 0" ('0 Plastic), aimed at families and organised by GEN-GOB Eivissa.

Within the framework of this campaign which aims to raise awareness of the need to protect the Posidonia from irregular anchoring, it also offers a unique opportunity on Saturday 14th July: Rafa Ruiz, the mayor of Eivissa and biologist Manu San Félix will introduce the APP launched by Vellmarí featuring the Posidonia cartography. Here, both will take part in an underwater expedition in order to capture images of the meadows with the aim to share their beauty, biodiversity and the need for conservation, on social networks.

CULTURE

In addition to these free activities for all, the open-air exhibition 'Posidonia, Patrimonio de la Humanidad' (Posidonia, Heritage of Humanity), it will be transferred to Paseo de Juan Carlos I. It features 20 photos by Xavier Mas, teacher, biologist, researcher and winner of numerous national and international prizes. The images will be displayed outdoors and demonstrate the Posidonia life cycle, its environmental value and the dangers it faces.

ART

The Posidonia is also claimed as natural and cultural heritage in Ibiza, through the work by Antonio Villanueva, an international artist who has created an exhibition which pays tribute to this millenary plant, in collaboration with OD-Group. The exhibition can be seen throughout the month of July in the Ayuntamiento. Villanueva reminds us that everyone is responsible for caring for the sea.

AWARDED

Premis ALIMARA CETT-B▸Travel 2018

From their workshops in the La Marina district, jewellers Elisa Pomar and Enric Majoral are taking part in the programme via collections in which they reveal their own artistic interpretation of the seabed and perception of the Posidonia as a jewel that we must all protect and preserve. Majoral is also offering two dates for free interactive workshops where he'll share the ways in which the Posidonia has inspired him over the years, in addition to the creative process, and he'll also show how he created some of the most emblematic pieces in his collections.

GASTRONOMY

The Posidonia is also at the heart of the tribute paid by 22 restaurants in the area, which will offer a variety of dishes for everyone in order to raise awareness of the unique ecosystem that is the Posidonia, home to a wide variety of species. The fisherman's Guild in Eivissa and the brand 'Peix Nostrum', which works to highlight the value of the island's fish and and the sustainability of the sea, are also joining this initiative.

OUTREACH

The Ibiza Town Council wants all visitors to the city to be aware of the importance of the meadows of Posidonia oceánica and for them to become ambassadors. How?:

- It communicates the idea that the Posidonia océanica is a huge underwater forest and one of the oldest living beings on the planet. It's essential, especially given that it's a huge lung which releases a large volume of oxygen into the atmosphere and helps to reduce climate change.
- The town council explains that the Posidonia isn't a type of seaweed or algae, but a millenary plant endemic to the Mediterranean. It's also the main body which protects the coast and the quality and beauty of the sea in the Pityuses.
- It states that the Posidonia is the treasure of the Mediterranean and it's an element of the natural world declared World Heritage by UNESCO. Keep it free of rubbish, plastic, noise pollution, boat anchors and above all, ignorance and indifference. Look after it and become a Posidonia ambassador by extending its universal value.

Die Stadtverwaltung von Eivissa organisierte 2017 die erste Ausgabe von "Vive la Posidonia", ein Veranstaltungsprogramm, das mit dem Ziel organisiert wurde, sich über die Bedeutung der Neptun-Seegraswiesen bewusst zu werden, die von der UNESCO innerhalb der Gemeinde Eivissa als Weltkulturerbe anerkannt wurden.

Dieses Programm wurde 2017 mit dem internationalen Preis 'Alimara'in der Kategorie des verantwortungsvollen und nachhaltigen Tourismus ausgezeichnet, der vom Campus de Turismo, Hotelería y Gastronomía CETT-UB, mit Unterstützung der Tourismus-Messe B-Travel vergeben wird. Der Bürgermeister von Eivissa, Rafa Ruiz, nahm den Preis auf der 34. Preisverleihung entgegen, auf der die 14 besten Kampagnen zur Förderung des Tourismus auf nationaler und internationaler Ebene ausgezeichnet wurden.

Von Juli bis September 2018 unterstreicht die zweite Ausgabe dieses Programms sein Engagement für die Sensibilisierung mit einem erweiterten Veranstaltungsprogramm.

NATUR

"Lebe die Posidonia" bietet jeden Samstag Besichtigungstouren im Kajak zu den Seegraswiesen und, als Neueinführung, werden Umwelt-Workshops für die Familien am Strand von Figueretes veranstaltet. Zudem werden am Strand von Talamanca drei Workshops unter dem Titel "0 Kunststoff" ebenfalls für Familien stattfinden, die von GEN-GOB Eivissa organisiert werden.

Im Rahmen dieser Kampagne, die auch auf die Notwendigkeit aufmerksam machen soll, die Seegraswiesen vor unkontrolliertem Ankern zu schützen, wird am 14. Juli auch diese einmalige Gelegenheit geboten: Der Bürgermeister von Eivissa, Rafael Ruiz, und der Biologe Manu San Félix werden die von Vellmarí auf den Markt gebrachte APP mit der Kartografie der Seegraswiesen vorstellen. Anschließend werden beide an einer Unterwasserexpedition teilnehmen, um Bilder von den Seewiesen aufzunehmen und deren Schönheit und Artenvielfalt in den sozialen Netzen die bekannt zu machen und die Notwendigkeit ihrer Erhaltung zu verbreiten.

KULTUR

Über diese kostenlosen Aktivitäten hinaus, die an jedes Publikum gerichtet sind, wird die Ausstellung im Freien 'Posidonia, Patrimonio de la Humanidad' (Seegraswiesen, Weltnaturerbe) auf den Paseo de Juan Carlos I verlegt. Hierbei handelt es sich um 20 Fotografien im Freien, die der mit zahlreichen nationalen und internationalen Preisen ausgezeichnete Professor, Biologe und Forscher Xavier Mas aufgenommen hat. Auf den Fotos werden der Lebenszyklus der Pflanze, ihr ökologischer Wert und die Gefahren dargestellt, der sie ausgesetzt ist.

KUNST

De Posidonia-Seegraswiesen erheben den Anspruch des natürlichen und kulturellen Erbes von Ibiza über das Werk von Antonio Villanueva, einem internationalen Künstler, der in Zusammenarbeit mit OD-Group eine Ausstellung als Hommage an diese tausendjährigen Pflanze ins Leben gerufen hat. Die Ausstellung ist im Juli im der Stadtverwaltung zu sehen. Villanueva erinnert uns daran, dass wir alle für den Schutz des Meeres verantwortlich sind.

Die Juweliere Elisa Pomar und Enric Majoral nehmen in ihren Lokalen des Viertels La Marina auch am Programm teil, indem sie ihre Kollektionen erklären, die den Meeresboden künstlerisch interpretieren und uns ihre Vision des Neptungras als einem Juwel, den wir gemeinsam bewahren müssen, zeigen. Majoral bietet zudem kostenlose interaktive Workshops an zwei Terminen an, in denen er den Teilnehmern vermittelt, wie ihn die Seegraswiesen im Laufe der Jahre inspiriert haben, seinen kreativen Prozess und ihnen zeigt, wie er einige der bedeutendsten Werke seiner Kollektionen angefertigt hat.

AWARDED

Premis ALIMARA CETT-B▸Travel 2018

GASTRONOMIE

Die Seegraswiesen stehen auch im Mittelpunkt der 22 Restaurants der Gemeinde, die sehr vielfältige Angebote für jedes Publikum anbieten, um das einzigartige Ökosystem der Seegraswiesen sichtbar zu machen, in denen eine große Vielzahl von Arten leben. Diese Initiative wird von der Berufsvereinigung der Fischer von Eivissa und dem Gütezeichen 'Peix Nostrum' unterstützt, die mit ihrer Arbeit die Bedeutung des Fischfangs auf der Insel und die Nachhaltigkeit des Meeres unterstreichen.

VERBREITUNG

Die Stadtverwaltung von Eivissa möchte die Besucher dazu einladen, die Bedeutung der Neptun-Seegraswiesen kennenzulernen und darüber hinaus zu ihren Botschaftern werden. Wie?:

- Sie informiert darüber, dass Posidonia océanica ein riesiger Unterwasser-Wald und eines der ältesten Lebewesen des Planeten ist. Sie sind unerlässlich, da sie eine Lunge des Planeten darstellen, die eine große Menge an Sauerstoff in die Atmosphäre abgeben und die Auswirkungen des Klimawandels mildern.
- Sie erklärt, dass die Posidonia-Seegraswiesen keine Algen sind, sondern ein tausendjähriger endemischer Planet des Mittelmeeres. Sie sind zudem im Wesentlichen für den Schutz der Küste und die Qualität und die Schönheit des Meeres der Pityusen verantwortlich.
- Die Stadverwaltung vermittelt, dass die Posidonia-Graswiesen ein großer Schatz des Mittelmeeres sind und darüber hinaus von der Unesco zu einem Kulturgut erklärt worden sind. Schützen Sie diese vor Müll, Plastik, Lärmbelastung, Ankern von Jachten und vor allem vor Ignoranz und Gleichgültigkeit. Pflegen Sie sie und seien Sie ein Botschafter/-in der Posidonia-Graswiesen, indem Sie ihren universalen Wert verbreiten.

Visit the Posidonia by kayak

An excursion by kayak complete with snorkelling and the possibility of underwater photography.

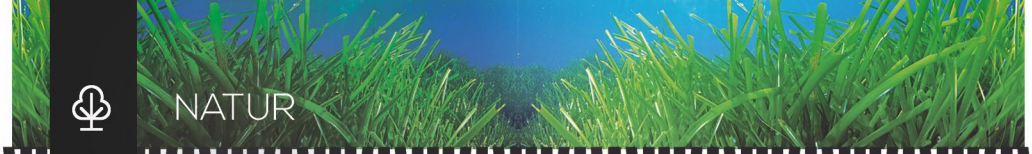
Where: Playa de Figueretes. In front of the jetty where boats leave for Formentera.

When: 9.30am to midday.

Who: Families and adults

Cost: Free

Prior reservation by telephone (971 399 232) or email turisme@eivissa.es is required



NATUR

Kajaktour zur Posidonia-Seegraswiese

Ausflug im Paddelboot und zusätzlich Tauchen mit Schwimmflossen und Schnorchel und die Möglichkeit eine Unterwasserkamera zu verwenden.

Ort: Strand von Ses Figueretes. Vor dem Anlegesteg von Formentera.

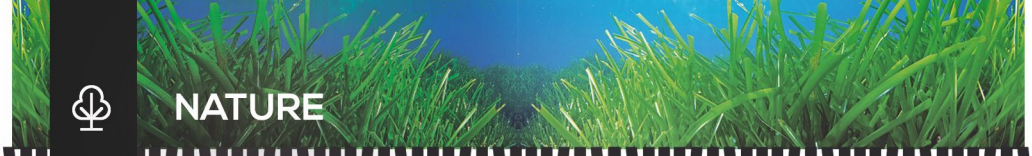
Uhrzeit: von 9:30 Uhr bis 12:00 Uhr

Das Angebot richtet sich an: Familien und Erwachsene

Preis: Kostenlos

Es muss vorher reserviert werden. Dies kann per Telefon unter der 971 399 232 oder per E-Mail an turisme@eivissa.es erfolgen.

© Jaume Torres



Photographic immersion

The mayor of Eivissa, Rafel Ruiz and biologist Manu San Félix will introduce the APP launched by Vellmarí featuring the Posidonia cartography. Afterwards, there will be an underwater expedition in order to capture photographs of the Posidonia, World Heritage, and share them using the hashtags #IbizaPosidonia and #IbizaPosidonia.

Date: Saturday 14th July | **Where:** Marina Botafoc | **When:** 11am to 2pm

Who: Divers with cameras who are willing to create a collection of photos about the Posidonia and share them on social media in order to raise awareness of the need for everyone to work together in order to protect and preserve it.

Cost: Free

It offers transfer by boat and all equipment required for the immersion of 24 divers, excluding cameras.

Prior reservation by telephone 696 473 547 or 971 322 105 or email formentera@vellmari.com is required.

Activities for kids at the beach

Fiestas de Figueretes:

On Saturday 15th August, there will be activities for kids at Playa de ses Figueretes.

When: from 10:30am until 1:30pm

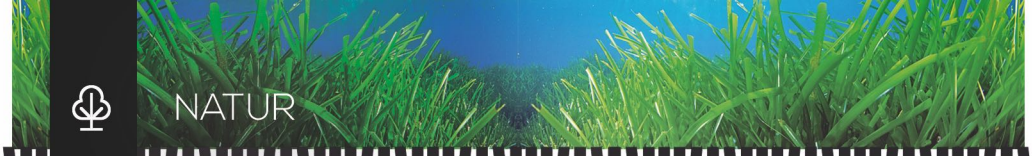
Free activity in collaboration with Anfibios

World Tourism Day

On Thursday 20th September there will be activities for kids at Playa de ses Figueretes

When: 10:30am to 1:30pm

Free activity in collaboration with De L'Agnolo



Fotografischer Tauchgang

Der Bürgermeister von Eivissa, Rafa Ruiz, und Manu San Félix nehmen an der Präsentation der von Vellmarí auf den Markt gebrachte APP mit der Kartografie der Seegraswiesen teil. Anschließend unternehmen sie einen Tauchgang, um Bilder vom Weltkulturerbe der Posidonia-Seegraswiesen aufzunehmen und diese unter den Hashtags #IbizaPosidonia #EivissaPosidonia zu verbreiten.

Datum: Samstag, 14. Juli I **Ort:** Jachthafen Marina Botafoc I **Uhrzeit:** von 11:00 bis 14:00 Uhr

Für: Taucher mit Kameras, die eine Bilderdatenbank über die Seegraswiesen erzeugen und diese in die sozialen Netzwerke stellen möchten , um ein Bewusstein dafür zu schaffen, dass es notwendig ist, dass wir alle am Schutz und an der Erhaltung der Seegraswiesen mitwirken.

Preis: Kostenlos

Die Veranstalter bieten den Transfer mit dem Boot und die notwendige Tauchausrüstung für 24 Taucher an, mit Ausnahme der Kameras.

Es muss vorher reserviert werden. Dies kann telefonisch unter der Nummer 696 473 547 oder 971 322 105 oder per E-Mail formentera@vellamri.com erfolgen.

Veranstaltungen für Kinder an den Stränden

Fiestas von Figueretes:

Am Samstag, dem 15. August werden Aktivitäten für Kinder am Strand von Ses Figueretes organisiert.

Uhrzeit: von 10:30 bis 13:30 Uhr

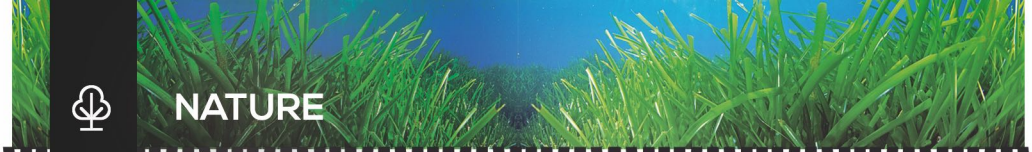
Kostenlose Aktivitäten in Zusammenarbeit mit Anfibios

Tag des Touristen

Am Sonnerstag, dem 20. September werden Aktivitäten für Kinder am Strand von Ses Figueretes organisiert.

Uhrzeit: de 10.30 a 13.30 horas

Kostenlose Aktivitäten in Zusammenarbeit mit Dell'Agnolo



NATURE

'Plástico 0' Environmental workshops for families at Talamanca

The levels of marine pollution by plastic are increasingly worrying. Studies estimate that at this rate, 30 years from now there will be more plastic than fish in the sea. In this context, the Grupo de Estudios de Naturaleza (GEN-GOB Eivissa) has signed an agreement with Observadors del Mar, the association which coordinates the online platform for citizen science in order to carry out the "Plástico 0" project.

The project is managed from the Centro de Estudios Avanzados de Blanes (CEAB-CSIC) and is working on a diagnosis of the issues with plastics on beaches across the Mediterranean, in addition to promoting the exchange of knowledge on the marine environment between scientists and citizens.

In this context, GEN-GOB proposes the activity "Plástico 0" at Playa de Talamanca.

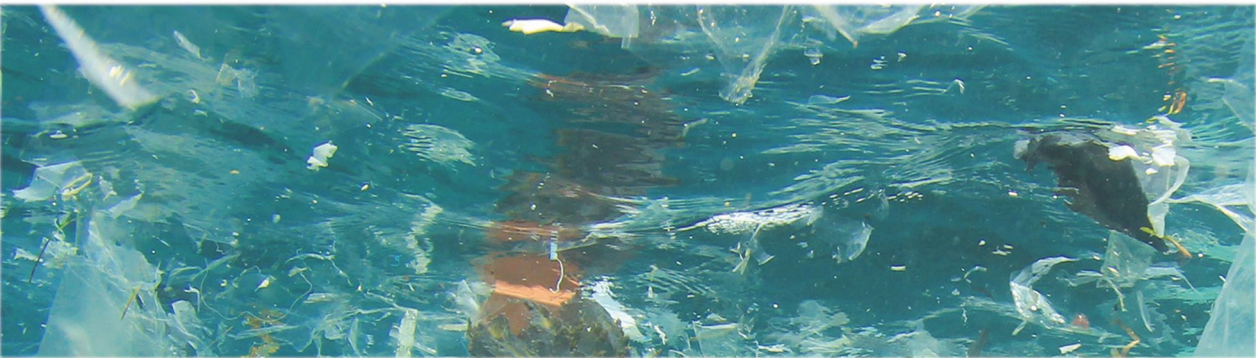
Aimed at families and children: They'll be able to take part in scientific sampling and will separate, categorise and analyse their own samples. The results will be sent to the Observadors del Mar platform www.observadorsdelmar.cat

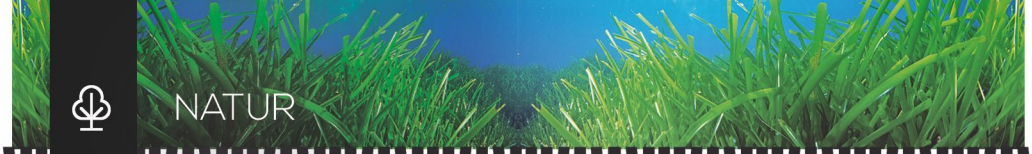
Organises: Servei d'Educació Ambiental del GEN-GOB Eivisssa

Dates: 28th July from 11am until 1pm | 5th August from 11am until 1pm | 22nd September from 11am until 1pm

Free workshop. No reservation required.

For more information, visit: educacio@gengob.org





NATUR

Umwelt-Workshops mit der Familie "0 Plastik" in Talamanca

Die Meeresverschmutzung durch Plastik wird immer beunruhigender. Untersuchungen zufolge wird es bei diesem Rhythmus in 30 Jahren mehr Plastik als Fische im Meer geben. In diesem Zusammenhang hat die Studiengruppe der Natur "Grupo de Estudios de la Naturaleza" (GEN-GOB Eivissa) eine Vereinbarung mit den Meeresbeobachtern "Observadors del Mar" abgeschlossen, der Vereinigung, welche die Web-Plattform der Wissenschaft für Bürger koordiniert, um das Projekt "0 Plastik" zu entwickeln.

Das Projekt, das vom Studienzentrum "Centro de Estudios Avanzados de Blanes" (CEAB-CSIC) geleitet wird, arbeitet an einer Diagnose über die Problematik der Kunststoffe an den Stränden des Mittelmeeres und fördert den Austausch von Kenntnissen über die Meeresumwelt zwischen Wissenschaftlern und Bürgern.

In diesem Zusammenhang schlägt GEN-GOB folgende Aktivität vor: "0 Plastik" am Strand von Talamanca.

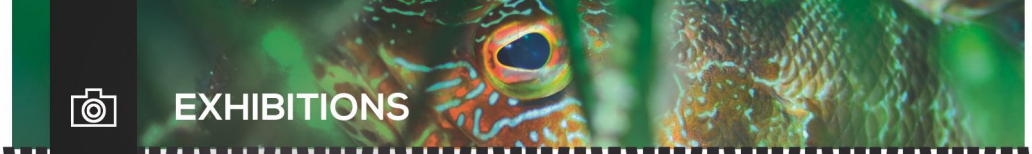
Für Familien und Kinder: Sie nehmen an einer wissenschaftlichen Probenahme teil und können ihre eigenen Proben entnehmen, trennen, klassifizieren und analysieren. Die Ergebnisse werden an die Plattform "Obervadors del Mar" geschickt www.observadorsdelmar.cat

Veranstalter: Servei d'Educació Ambiental del GEN-GIB Eivissa

Veranstaltungstage: 28. Juli von 11:00 bis 13:00 Uhr I 5. August von 11:00 bis 13:00 Uhr I 22. September von 11:00 bis 13:00 Uhr

Kostenloser Workshop Eine Reservierung ist nicht notwendig.

Für weitere Informationen: educacio@gengob.org



EXHIBITIONS

‘Posidonia, Heritage of Humanity’

Open air exhibition of photographs by Xavier Mas.

In 20 images accompanied by descriptions in Spanish, English and German, the exhibition demonstrates the importance of the Posidonia, one of the most diverse ecosystems on the planet: Its life cycle, the variety of species it attracts and the threats it faces as a result of irregular anchorages and the dumping of plastics and waste in the sea.

Xavier Más is a biologist, researcher and underwater photographer and has won various awards for his work. He's also the author of books about marine biodiversity and fish in the Pityuses.

Where: Paseo de Juan Carlos I | **When:** 24/7

On Saturday 8th September from 12pm until 1pm, meet Xavier Mas: A guided visit through images, aimed at families and the general public

Posidonia, by Antonio Villanueva and OD-Group

A tour around Antonio Villanueva's artistic creation about the Posidonia. Committed to its surroundings and settled in Ibiza since 1993, the artist has created a series of beautiful pieces with the aim of raising awareness of the critical importance of the plant and the need to care for and protect the Mediterranean.

An exhibition driven by OD-Group, a company with a number of values, one of which is commitment to the surroundings. This is demonstrated through artistic outreach and distinctive awareness initiatives.

Exhibition location: Ayuntamiento de Eivissa (during July) | Plaza España, 1 (Dalt Vila)

Opening times: Monday to Friday from 8am until 2pm

AUSSTELLUNGEN

‘Posidonia, Weltnaturerbe’

Fotoausstellung unter freiem Himmel mit Fotos von Xavier Mas.

Mit 20 Bildern und erklärenden Texten auf Spanisch, Englisch und Deutsch zeigt die Ausstellung, wie wichtig das Neptungras ist, das zu den vielseitigsten Ökosystemen der Erde gehört: sein Lebenszyklus, die Vielfalt der Spezies, die in ihm beheimatet sind, und die Bedrohungen, denen es durch falsch ankernde Schiffe und die Verseuchung des Meeres mit Plastik und Abfällen ausgesetzt ist.

Xavier Mas ist Biologe, Forscher und Unterwasser-Fotograf, der mit verschiedenen Preisen für seine Arbeit ausgezeichnet wurde. Er ist auch Buchautor über die biologische Vielfalt des Meeres und die Fische der Pityusen.

Ort der Ausstellung: Paseo de Juan Carlos I | **Uhrzeit:** 24 Stunden

Samstag, 8. September von 12:00 bis 13:00 Uhr, Treffen mit Xavier Mas: Eine Besichtigung mit Führung über die Bilder, die an Familien und das allgemeine Publikum gerichtet ist.

Posidonia, von Antonio Villanueva und der OD-Group

Tour durch das künstlerische Werk von Antonio Villanueva über die Seegraswiesen. Der Künstler, der sich für die Umwelt engagiert und seit 1993 in Eivissa niedergelassen ist, hat eine Reihe von Werken mit überwältigender Schönheit geschaffen, um ein Bewusstsein über die lebenswichtige Bedeutung der Pflanze zu bilden und die Notwendigkeit zu unterstreichen, das Mittelmeer zu erhalten und zu schützen.

Eine Ausstellung, die von der OD-Group veranlasst wurde, einem Unternehmen, das viel Wert auf das Engagement für die Umwelt legt und das dies durch die Verbreitung von künstlerischen Werken und verschiedene Initiativen zur Bewusstseinsbildung untermauert.

Ort der Ausstellung: Stadtverwaltung von Eivissa (Monat Juli) | Plaza de España, 1 (Dalt Vila)

Uhrzeit: Montag bis Freitag von 8:00 bis 14:00 Uhr

The Posidonia, inspiration for artists

ELISA POMAR: THE ESSENCE OF IBIZA

Winner of the Ibiza Town Gold Medal, Elisa Pómar has incorporated the tradition and culture of the island into exclusive jewellery collections that have featured on international catwalks. In 2012 she created the 'Posidonia' collection, a tribute to this World Heritage site featuring pieces that recreate the beauty of the undersea world by incorporating elements such as green and blue agate. The combination of these stones with traditional Ibizan jewellery is one of the highlights of Elisa Pomar's creations, the success of which bears strong ties to the island landscape while looking steadily towards the future. The Posidonia collection and artistic development of Elisa Pomar can be observed in this spacious exhibition space.

Calle Castelar, 1 | Tel: 971 310 526

When: Midday to 2pm on Saturdays.

Die Posidonia, Inspiration für Künstler

ELISA POMAR: DIE ESSENZ VON IBIZA

Elisa Pomar erhielt die Goldmedaille der Stadt Eivissa und lässt die Tradition und Kultur der Insel in ihre exklusiven Schmuckstücke einfließen, die bereits auf internationalen Laufstegen zu sehen sind. Im Jahr 2012 erstellte sie ihre Sammlung mit dem Namen 'Posidonia', eine Hommage an dieses Weltnaturerbe, bei der sie durch eine Fusion aus blauen und grünen Achaten die Schönheit der Unterwasserwelt nachstellt. Die Kombination dieser Steine mit der traditionellen ibizenkischen Art der Schmuckherstellung ist eines der Kennzeichen der kreativen Arbeit von Elisa Pomar, deren Erfolg in der Verwurzlung mit der Landschaft und dem ständigen Blick in die Zukunft liegt. Die Posidonia-Sammlung und die künstlerische Entwicklung von Elisa Pomar kann man in dem großen Ausstellungsraum bestaunen.

Carrer Castelar, 1 I Tel: 971 310 526

Uhrzeit: Von 12:00 bis 14:00 Uhr jeden Samstag.

Enric Majoral: Posidonia, a jewel

National Handicrafts Award winner in 2007, Majoral began his Posidonia collection in 2001 and since then it has become a central feature of his artistic universe. Under the title "La Posidonia es una joya" (Posidonia is a jewel), the Ibiza exhibition features large-scale one-off pieces, personal notebooks and sketches in addition to a number of designs in which he attempts to recreate the seabed. Majoral is an artist who is committed to his environment while possessing an international dimension, with two pieces from the series 'Joies de sorra' featuring in the permanent collection of the New York Museum of Art and Design.

Carrer d'Anníbal, 8 | Tel: 971 508 863

Visit the exhibition every Saturday

When: From 12pm until 2pm.

Welcome drink/cocktail
Exhibition featuring the artistic process and evolution of the Posidonia collection.
Visitors will receive a complementary bookmark inspired by the Posidonia.

Introduction to the 'Posidònia' sculptures by Willy Márquez

An artist invited by Majoral, in the 'creat amb...' framework.

Date: 6th July, 7:30pm.

Creative workshop 'The Posidonia is a Jewel'

Come and discover how the Posidonia can be transformed into a jewel. Enric Majoral will explain how he has created a bracelet as a homage to the Posidonia and how the whole collection has developed.

A unique opportunity in Ibiza, maximum 12 people. Free activity

Dates: Saturday 14th July at 7pm. | Saturday 4th August at 7pm.

In order to take part in the creative workshop, you must book your place by calling 626 90 47 28.

ENRIC MAJORAL: DIE POSIDONIA – EIN JUWEL

Er erhielt den spanischen Kunsthandwerkspreis 2007 und erstellte im Jahr 2001 eine Kollektion zur Posidonia. Seitdem ist dieser unter Wasser befindliche Wald ein essenzieller Faktor in seinem künstlerischen Universum. Unter dem Namen "Die Posidonia ist ein Juwel" stellt Majoral in Eivissa einmalige großformatige Stücke aus, persönliche Notizbücher und Zeichnungen sowie zahlreiche Designs, in denen er den Meeresgrund nachstellt. Er ist ein Künstler, der sich für sein Umfeld einsetzt und gleichzeitig eine internationale Dimension erreicht und zwei Werke seiner Reihe 'Joies de sorra' sind in der Dauerausstellung des Museum of Arts and Design in New York ausstellt.

Carrer d'Anníbal, 8 I Tel: 971 508 863

Besichtigung der Ausstellung jeden Samstag

Uhrzeit: von 12:00 bis 14:00 Uhr

Willkommenstrunk
Ausstellung zum künstlerischen Prozess und der Entwicklung der Posidonia-Ausstellung.
Die Teilnehmer erhalten zum Andenken ein in der Posidonia inspiriertes Lesezeichen.

Präsentation der Skulpturen 'Posidonia' von Willy Márquez

Einem Künstler, der von Majoral im Rahmen der 'creat amb...', eingeladen wurde.

Datum: 6. Juli, 19:30 Uhr

Kreativer Workshop 'Die Posidonia ist ein Juwel'

Entdecken Sie, wie sich das Neptungras in einen Juwel verwandelt. Enric Majoral eklärt, wie er das Armband als Hommenage an die Seegrasweisen kreiert hat und die Entwicklung seiner Kollektion.

Eine einmalige Gelegenheit auf Ibiza, für höchstens 12 Personen. Kostenlose Aktivität

Datum: Samstag, 14. Juli, um 19:00 Uhr. I Samstag, 4. August um 19:00 Uhr

Reservierung unter der Telefonnummer 626 90 47 28 ist unerlässlich, um am kreativen Workshop teilzunehmen.

Enric Majoral

©Xavier Más

A tribute to Posidonia

A SON DE MAR

Puerto Marina Botafoch, 116
Tel: 971 313 151

Starters:
Farmer's Salad
Baby squid with onions
Mussels marinara

Main course (to be chosen from):
Fisherman's rice
Creamy rice with red Ibizan crab and artichokes
Fideuá noodles with chicken and rabbit

Homemade desserts

Price: 29,50€ (Includes a welcome glass of cava, other drinks not included)

When: This menu is available on Saturdays and Sundays from 1pm until 4:30pm.

*The menu will change each week

ALL IBIZA

Paseo de Ses Pitiüses, 28 (Ses Figueretes)
Tel: 971 301 925

Starters:
Cured Ibizan sausage croquettes with honey
Ibizan squid with citrus alioli
Octopus stew

Main course
Rice with red shrimp

Dessert:
Melon infused with Ibizan herbs and mint crushed ice

Price: 60€ (drinks not included)

When: Saturdays from 1pm until 4pm and 7pm until 10pm. Prior reservation required.

Hommage an die Posidonia

A SON DE MAR

Hafen Marina Botafoch, 116
Tel: 971 313 151

Vorspeisen (zum Teilen):
Ensalada Payesa (Bauernsalat mit Kartoffeln)
Kleiner Tintenfisch mit Zwiebeln
Miesmuscheln nach Seemannsart

Hauptgang (zum Auswählen):
Arroz a banda (Reis mit Fisch und Meeresfrüchten)
Klebriger Reis mit rotem ibizenkischem Krebs und Artischocken
Fadennudeln mit Huhn vom Lande und Kaninchen

Hausgemachte Desserts

PVP: 29,50€ (mit einem Glas Sekt zur Begrüßung inbegriffen, aber keine anderen Getränke).

Uhrzeit: Dieses Menü wird samstags und sonntags von 13:00 bis 16:30 Uhr angeboten.

*Das Menü ändert sich jede Woche

ALL IBIZA

Paseo de ses Pitiüses, 28 (ses Figueretes)
Tel: 971 301 925

Vorspeisen:
Ibizenkische Kroketten aus Sobrasada (Paprikawurst) mit Honig
Kalamar von Eivissa mit Zitronen-Aioli (Knoblauchmayonnaise)
Krake ALL

Hauptgang:
Körniger Reis mit roten Garnelen

Dessert:
Melone mit ibizenkischen Kräutern und Minze-Sorbet

PVP: 60€ (Getränk nicht inbegriffen)

Uhrzeit: Samstags von 13:00 bis 16:00 Uhr und von 19:00 bis 22:00 Uhr. Vorherige Reservierung unerlässlich

GASTRONOMY

CA N'ALFREDO

Paseo de Vara de Rey, 16
Tel: 971 311 274

First. Choose from:
Amberjack tartar with tomato vinagrette and chive oil
Bouillabaisse with local fish and seafood

Second. Choose from:
Fish stew with Moray and Conger eel
Rabbit and snails served with a Palo reduction

Dessert:
Ibizan fresh cheese Bavaroise with fruits of the forest
Mille feuille of Can Tanqueta lemon cream

Price: 28€ (drinks not included: Wines from Can Rich, Can Maymó and Ibizkus)

When: Lunch and dinner from Tuesday to Saturday, 1pm until 4pm and 8pm until 11pm.

CAN POU

Calle Lluís Tur i Palau, 19
Tel: 971 310 875

Selection of spelt crackers with seafood delights (prawns, seaweed tar tar and 'peix sec' (dried fish) from Formentera).

Price: 6€ (including a glass of wine, a beer or a soft drink)

When: Everyday from 12pm until 11pm

EL RESTAURANTE (HOTEL PACHÁ)

C/ Historiador Joan Marí Cardona 3
Tel: 971 315 963 | elhotel@pacha.com

Avocado salad with chicken and oregano-infused bread

Scallops with a Thai-inspired sauce, salicornia and Ratte potatoes

Sirloin with potato cake, bacon and sea lettuce

The apple

Price: 38€ (drinks not included)

When: Monday to Sunday, 8:30pm until 11pm. Prior reservation required.

GASTRONOMIE

CA N'ALFREDO

Paseo de Vara de Rey, 16
Tel: 971 311 274

Wählen Sie zwischen:
Fisch-Tartar mit Vinaigrette aus Tomate mit Öl und Schnittlauch
Bouillabaisse-Suppe mit Produkten aus unserem Meer

Wählen Sie zwischen:
Suquet de Peix (Fischeintopf) mit Muräne und See-Aal
Kaninchen und Schnecken mit Palo-Reduktion (Kräuterlikör)

Dessert:
Crème Bavaroise aus ibizenkischem Frischkäse mit roten Früchten
Blätterteig mit Zitronencreme aus Can Tanqueta

PVP: 28€ (Getränke extra: Landweine Can Rich, Can Maymó und Ibizkus)

Uhrzeit: Mittags und abends von Dienstag bis Samstag, von 13:00 Uhr bis 16:00 Uhr und von 20:00 Uhr bis 23:00 Uhr.

CAN POU

Calle Lluís Tur i Palau, 19
Tel: 971 310 875

Auswahl an Dinkel-Crackern mit Delikatessen aus dem Meer (Garnelen, Algen-Tartar und getrocknetem Fisch 'Peix Sec' aus Formentera)

PVP: 6€ (dazu wird ein Glas Wein, ein kleines Glas Bier oder ein Erfrischungsgetränk gereicht).

Uhrzeit: Jeden Tag, von 12:00 bis 23:00 Uhr.

EL RESTAURANTE (HOTEL PACHÁ)

C/ Historiador Joan Marí Cardona 3
Tel: 971 315 963 I elhotel@pacha.com

Avocado-Salat mit Landhuhn und Oreganobrot

Jakobsmuscheln mit Thai-Soße, Queller und Ratte-Kartoffel

Filet mit Kartoffelpastete, Speck und Meerlattich

Apfelkuchen

PVP: 38€ (Getränke nicht inbegriffen).

Uhrzeit: Montag bis Sonntag, von 20:30 bis 23:00 Uhr. Es ist eine vorherige Reservierung erforderlich.

GASTRONOMY

ESSENCE

Paseo de de Ses Figueretes s/n (One Ibiza Suites)
Tel: 971 300 661

Scallops with lightly fried seaweed, octopus and grilled spring onion, creamy cauliflower and roasted sepia

Price: 29€

When: Monday to Sunday, 12pm until 4pm and 8pm until 11pm.

GUILLEMÍS

Calle Enmig, 15
Tel: 971 124 432

Calamari 'at home' accompanied by a glass of Can Rich white wine

Price: 18€

When: Saturdays and Sundays from midday until 4pm.

FORMENTERA

Plaza de la Tertulia, 5
Tel: 971 578 664

First. Choose from:
Baked figs with goats cheese and cured sausage served with Ibizan honey
Iberian mussel casserole with garum fish sauce

Second. Choose from:
Cured fish from the Island
Fish paella

Dessert. Choose from:
Flaò
Lemon sorbet

Price: 40€ (drinks not included)

When: Saturdays and Sundays from 1pm until 4:30pm.

HEART IBIZA

Paseo de Juan Carlos I, 17
Tel: 971 933 777 | www.heartibiza.com

Shrimp-conch
A dish which pays tribute to the Posidonia on the 2018 menu

When: Saturdays from 9pm until midnight.

GASTRONOMIE

ESSENCE

Paseo de de Ses Figueretes s/n (One Ibiza Suites)
Tel: 971 300 661

Jakobsmuscheln mit Sofrito (Würzsoße) aus Algen, Tintenfisch und junger Zwiebel vom Grill, Blumenkohl-Creme und Saft von geröstetem Tintenfisch

PVP: 28€

Uhrzeit: Montag bis Sonntag, von 12:00 bis 16:00 Uhr und von 20:00 bis 23:00 Uhr. Keine vorherige Reservierung erforderlich.

GUILLEMÍS

Calle Enmig, 15
Tel: 971 124 432

Gericht vom Tintenfisch in seinem Lebensraum, dazu ein Glas Weißwein von Can Rich

PVP: 18€

Uhrzeit: Samstag und Sonntag von 12:00 bis 16:00 Uhr

FORMENTERA

Plaça de la Tertúlia, 5
Tel: 971 578 664

Wählen Sie zwischen:
Feigen aus dem Ofen mit Ziegenkäse, Sobrasada (Paprikastreichwurst) und Honig aus Ibiza
Miesmuscheln im iberischen Schmortopf, in Garum-Fischsauce

Wählen Sie zwischen:
Salmorra mit Fisch von der Insel
Paella mit Fisch

Wählen Sie zwischen:
Flaò (Käsekuchen mit Minze)
Zitronensorbet

PVP: 40€ (Getränke nicht inbegriffen)

Uhrzeit: Samstags und sonntags von 13:00 bis 16:30 Uhr

HEART IBIZA

Paseo de Juan Carlos I, 17
Tel: 971 933 777 I www.heartibiza.com

Garnele-Schnecke
Gericht als Hommage an die Posidonia im Menü 2018

Uhrzeit: Samstags von 21:00 bis 24:00 Uhr

GASTRONOMY

IL DEK

Calle de Antonio Palau, 1
Tel: 871 035 173

Il Dek squid
Ibizan fish timbal
'Peix Nostrum' lobster broth
Ibizan herb infused ice cream

Price: 100€

When: Wednesdays and Sundays

LA IMPRENTA

C/ Bisbe Azara, 5
Tel: 871 907 845 | reservas@laimprentaibiza.com

'Peix sec' dried fish salad timbal
Fried octopus with tiaras and seaweed bread
Grouper roasted with aromatic vegetables, beans and diced vegetables
Flaò with mint ice cream

Price: 65€ (drinks not included). Includes the live show if dining within the restaurant.

When: Saturday and Sunday (dinner only)

LA GAIA

Paseo de Juan Carlos I, 17
Tel: 971 806 806

Welcome cocktail

Sheet of 'Camcha'
Crispy rice with crushed Ibizan prawns

"Specially selected" Amélie oyster with apple and rosemary essence

Sea bass with basil and jalapeño tiger's milk

Mini pickled beetroot with coconut, horseradish and cashew nuts

Signature Nigiri

Grilled monkfish kokotxas with black garlic mayonnaise

Slow-roasted belly of Ibizan lamb with cardamom

Ice cold exotic fruits

Chocolate & peanut

Price: 65€ per head (drinks not included). 32€ fusion per person. Full table tasting menu.

When: Saturdays from 8pm to 1am (prior reservation required).

Salmorra

GASTRONOMIE

IL DEK

Calle d'Antonio Palau, 1
Tel: 871 035 173

Tintenfisch Il Dek
Timbale mit Fisch von Ibiza
Langustensuppe 'Peix Nostrum'
Eis mit Kräutern von Ibiza

PVP: 100€

Uhrzeit: Mittwochs und Sonntags

LA IMPRENTA

C/ Bisbe Azara, 5
Tel: 871 907 845 I reservas@laimprentaibiza.com

Timbale-Salat vom getrockneten Fisch 'Peix Sec'
Frittierte Krake mit Kronen und Algenbrot
Gebratener Zackenbarsch in Kräutersauce vom Lande mit Bohnen und Picada
Flaò (Käsekuchen) mit Minzeis

PVP: 65€ (Getränk nicht inbegriffen). Einschließlich einer Live Show, man speist im Restaurant.

Uhrzeit: Samstags und sonntags zum Abendessen.

LA GAIA

Paseo de Juan Carles I, 17
Tel: 971 806 806

Willkommenscocktail

Camcha-Wraps
Knuspriger Reis mit Schnee von Ibiza-Garnelen

Auster Amélie "Spezialauslese" mit Apfel und Rosmarinessenz

Adlerfisch-Tiradito mit Basilikum-Tigermilch und Jalapeños

Mini Rote Bete in Kokos-Marinade, Meerrettich und Cashewnüssen

Die 'Nigiri de Autor'

Seeteufel-Kiemenbacken vom Grill mit schwarzer Knoblauchmayonnaise

Niedriggegartes Bauchfleisch vom Lamm aus Ibiza mit Kardamon

Sehr kaltes exotisches Obst

Schokolade & Erdnüsse

PVP: 65€ pro Person, Getränke nicht inbegriffen. 32€ Passender Wein pro Person. Verkostungsmenü kompletter Tisch.

Uhrzeit: Samstag von 20:00 bis 1:00 Uhr, mit vorheriger Reservierung.

GASTRONOMY

LA SOLERA

Plaza de la Tertulia, 6
Tel: 971 311 171

Cuttlefish served with Ibizan cured sausage

Fisherman's rice

Dessert. Choose from:
Flaò
Greixonera

Price: 25€ (includes a glass of wine or soft drink per person).

When: Saturdays from 1:30pm until 4:30pm.

MAR Y PLAYA

C/ Tarragona, 5 (playa de Ses Figueretes)
anaya@verserhoteles.com

Grilled roast octopus
(8.60€ per tapa or 16.90€ per portion)

Squid with wasabi mayonnaise
(8,50€ per portion)

Cuttlefish, squid and squid ink risotto
(10,60€ per dish)

When: Everyday from 12:30pm until 5pm.

MIRADOR DE DALT VILA

Plaza de España, 4. Dalt Vila
Tel: 971 303 045

Red shrimp carpaccio with halophytic plants
Lobster served on a bed of sea salad
Citrus cream with coriander and candied sesame seeds

Price: 80€ (drinks not included. The wine recommendation is Can Maymó Grec, Malvasia)

When: Saturdays from 8pm until 11pm, prior reservation only.

NOBU HOTEL IBIZA BAY

Camí Ses Feixes, 52
Tel: 971 192 222

Scallop gratin
*This dish can be tasted at Nobu restaurant

Price: 38€

GASTRONOMIE

LA SOLERA

Plaza de la Tertulia, 6
Tel: 971 311 171

Sepia mit Sobrasada aus Eivissa

Reis nach Fischerart

Wählen Sie zwischen:
Flaò (Käsekuchen mit Minze)
Käsekuchen Greixonera

PVP: 25€ (dazu wird pro Person ein Glas Wein oder ein Erfrischungsgetränk gereicht).

Uhrzeit: Samstags von 13:30 bis 16:30 Uhr.

MAR Y PLAYA

C/ Tarragona, 5 (Strand von Ses Figueretes)
anaya@verserhoteles.com

Krake vom Grill
(Tapa 8.60€ und Portion 16.90€)

Calamars amb maionesa de wasabi
(Portion 8,50€)

Tintenfischringe mit Wasabi-Mayonnaise
(10,60€)

Uhrzeit: 12:30 bis 17:00 Uhr

MIRADOR DE DALT VILA

Plaza de España, 4. Dalt Vila
Tel: 971 303 045

Carpaccio von roten Garnelen mit halophilen Pflanzen
Hummer auf Meeresfond
Zitrusfrüchtecreme mit Koriander und kandiertem Sesam

PVP: 80€ (Getränke nicht inbegriffen. Zu empfehlen mit dem Landwein Can Maymó Grec, Malvasia)

Uhrzeit: Samstags von 20:00 bis 23:00 Uhr, mit vorheriger Reservierung.

NOBU HOTEL IBIZA BAY

Camí Ses Feixes, 52
Tel: 971 192 222

Überbackene Bunte Kammmuschel
*Das Gericht kann im Restaurant Nobu gekostet werden

PVP: 38€

GASTRONOMY

PETER PAN IBIZA

Carrer de la Mare de Déu, 78
Tel: 722 446 654

Linguine with clams and seaweed
Ray served with cherry tomatoes and seaweed
Frozen pistachio truffles

Price: 28€ (drinks not included)

When: Saturdays from 8pm until 1:30am

SA BRISA

Paseo de Vara de Rey, 15
Tel: 971 090 649

Flavoured croquettes: Ibizan: 'bullit de peix' with ray, alioli and parsley
Ramellet tomato salad: Potato purée, 'peix sec' (dried fish) from Formentera, fish and salicornia crisps
Red Ibizan shrimp with brunoise fennel and pickles
'Spider' confit in oil and seasonal vegetables
Tradition: Goats cheese, figs, almonds and bread.

Price: 50€ (drinks not included)

When: Every weekday from 1pm until 4pm and 9pm until midnight (reservation recommended).

SA NANSA

Avenida 8 de Agosto, 27
Tel: 971 318 750

Pickle taster selection
Sa Nansa rice with cuttlefish, sea cucumber and red prawns
Greixonera

Price: 38€ (drinks not included)

When: Tuesdays to Saturdays from 1pm to 4pm (prior reservation required).

SES FIGUERES IBIZA (HOTEL)

C/ Ses Figueres, 18 (Playa Talamanca)
Tel: 971 314 313

"Zeus' daughters"

Price: 7€ (drinks not included)

When: Everyday from 7:30pm until 11pm.

GASTRONOMIE

PETER PAN IBIZA

Carrer de la Mare de Déu, 78
Tel: 722 446 654

Bandnudeln mit Venusmuscheln und Alge
Rochen mit Cherrytomate und Algen
Eiskalte Trüffel mit Pistazien

PVP: 28€ (Getränke nicht inbegriffen)

Uhrzeit: Samstags von 20:00 bis 1:30 Uhr.

SA BRISA

Paseo de Vara de Rey, 15
Tel: 971 090 649

Kroketten mit Geschmacksrichtung: Ibizenkisch, 'Bullit de Peix' mit Rochen und Petersilien-Aioli
Salat mit Ramallet-Tomaten: Kartoffelpüree, getrockneter Fisch 'Peix Sec' aus Formentera, Crostes (geröstetes Brot) mit Kleinfischen und Queller
Rote ibizenkische Garnele mit eingelegtem Fenchel in Brunoise
In Öl kandierte Spinne und Gemüse der Saison
Die Tradition: Ziegenkäse, Feigen, Mandeln und Brot.

PVP: 50€ (Getränk nicht inbegriffen)

Uhrzeit: Jeden Tag der Woche, von 13:00 bis 16:00 Uhr und von 21:00 bis 24:00 Uhr (Reservierung wird empfohlen).

SA NANSA

Avenida 8 d'Agost, 27
Tel: 971 318 750

Kostproben von Marinaden
Reis à la Sa Nansa mit Sepia, Königsseegurke und roten Garnelen
Käsekuchen Greixonera

PVP: 38€ (Getränke nicht inbegriffen)

Uhrzeit: Dienstags bis samstags, von 13:00 bis 16:00 Uhr (mit vorheriger Reservierung).

SES FIGUERES IBIZA (HOTEL)

C/ Ses Figueres, 18 (Platja Talamanca)
Tel: 971 314 313

'Töchter von Zeus'

PVP: 7€ (Getränk nicht inbegriffen)

Uhrzeit: Jeden Tag, von 19:30 bis 23:00 Uhr

GASTRONOMY

TASTEM

C/ d'Enmig, 25
Tel: 971 931 440 | 638 737 466

Coca of 'sofrit and gató' (sautéed vegetables and fish)
Greixonera
Glass of wine or beer

Price: 10 € (Without dessert: 7€)

Artichoke hearts with dried fish, crab, pepper sauce and caramelised peppers
Flaò ice cream
Glass of wine or beer

Price: 12€ (Without dessert: : 8€)

When: Saturday from 7pm until midnight.

ZELA

Avenida 8 de Agosto, 29
Tel: 871 515 380

Oysters served with Ponzu sauce
Squid sunomono (cucumber salad)
'Peix Nostrum' sashimi
Sushi omakase
San Pedro kha kai (spicy Thai coconut soup)
Dessert

Price: 70€ (drinks not included)

When: Saturdays from 8pm until 1.30am. To ensure a table, reservation is recommended. Please ask the waiter for the Posidonia Menu.

GASTRONOMIE

TASTEM

C/ d'Enmig, 25
Tel: 971 931 440 I 638 737 466

Gemüsepizza Coca de Sofrit und Mandelkuchen Gató
Käsekuchen Greixonera
Glas Wein oder Bier

PVP: 10 € (Käsekuchen Greixonera: 7€)

Artischocken mit getrocknetem Fisch Peix Sec und Krebs in einer Soße aus Chili und karamellisierten Paprika
Flaò-Eis (Käsekuchengeschmack)
Glas Wein oder Bier

PVP: 12 € (Ohne Dessert: 8€)

Uhrzeit: Samstag von 19:00 bis 24:00 Uhr.

ZELA

Avenida 8 d'Agost, 29
Tel: 871 515 380

Austern mit Ponzu-Sauce
Sunomono (Gurkensalat) mit Kalamaren
Sashimi 'Peix Nostrum'
Sushi Omakase (Überraschung)
Petersfisch Kha Gai (mit Kokosmilch)
Dessert

PVP: 70€ (Getränk nicht inbegriffen)

Uhrzeit: Samstags von 20:00 Uhr bis 1:30 Uhr. Es wird empfohlen, zu reservieren, um sich einen Tisch zu sichern. Bitte bestellen Sie am Tisch das 'Posidonia-Menü'.

gráficamente
MAKE POSIDONIA THE GREAT
DISCOVERY OF YOUR TRIP
MACHEN SIE AUS DER POSIDONIA
DIE GROßE ENTDECKUNG IHRER REISE
ajuntament d'eivissa
www.eivissa.es
UNESCO
Organización de las Naciones Unidas para la Educación, la Ciencia y la Cultura
Ibiza, biodiversidad y cultura inscrito en la Lista del Patrimonio Mundial en 1999
Port d'Eivissa
Autoritat Portuària de Balears
www.turismo.eivissa.es | www.tourism.eivissa.es | www.turisme.eivissa.es | www.tourismus.eivissa.es
TurismeEivissaIbiza
EivissaIbiza
turismeeivissaibiza
+TurismedEivissaIbiza
#IbizaPosidonia | #EivissaPosidonia