Garten Mallorcas: Das Tal von Sóller ist berühmt für den Anbau von Orangen und Oliven.

Sóller kämpft um das Gold von den Bäumen

Agrarerzeuger im Nordwesten Mallorcas auf neuen Wegen

Von Jens Lintel

Jetzt ist es amtlich: Die UNESCO hat das Tramuntana-Gebirge im Nordwesten Mallorcas zum Weltkulturerbe erklärt.

Die Auszeichnung des Bergmassivs, das sich mit dem Puig Major, dem höchsten Berg der Insel, bis auf 1.445 Meter erhebt, bedeutet Wasser auf die Mühlen der Bauern von Sóller. Um den traditionellen Landbau auf den Terrassen-Parzellen zu erhalten, die das Bild der nun geadelten Kulturlandschaft prägen, wurde in Sóller bereits vor Jahren darauf gesetzt, Nischen wie den Agritourismus, also Ferien auf dem Bauernhof, den Bioanbau, natürliche Produktionsverfahren und die Internet-Direktvermarktung von Agrarerzeugnissen bis nach Deutschland zu besetzen.

Dicke Dinger: Erntereife Orangen in Sòller. Lintel-Fotos

Am Anfang stand Aufbegehren: Die Landwirte und Erzeuger wollten sich nicht damit abfinden, dass die Orangen, die im Tal von Sóller in ungezählten Hainen heranreifen und den Ort reich und berühmt gemacht haben, nicht mehr in die Supermärkte gelangen. Da beim Anbau auf den Terrassen viel Handarbeit erforderlich ist, liegen die Produktionskosten so hoch, dass die Früchte zu teuer für den vom Festland gesteuerten Lebensmittelhandel sind. Nachdem auf vielen Parzellen die Ernten gar nicht mehr eingeholt wurden, haben die Bergdörfler mit „Fet a Sóller" (Katalan für „Hergestellt in Sóller) bereits 2006 die erste Direktvermarktungs-Initiative für regionale Erzeugnisse in Spanien aus der Taufe gehoben.

Trockenmauern: Viele Zitrusfrüchte werden auf Terrassen-Parzellen angebaut.

Grundgedanke war es, einen neuen Weg für den Verkauf der Apfelsinen zu entwickeln, von denen in und um Sóller von den frühen Navelinas bis zu den Sommerorangen zehn Sorten heranreifen, angeblich auf mehr als 120.000 Bäumen. „Es kann sein, dass unsere Zitrusfrüchte je nach Erntezeit nicht so schön aussehen, aber sie sind sensationell im Geschmack. Und bei Orangen & Co. kommt es ja vor allem auf die inneren Werte an", sagt der aus Deutschland stammende Unternehmer Franz Kraus, der die Erzeuger und Agrarkooperationen in Sóller an einen Tisch gebracht und die Markenidee mit ihnen entwickelt hat. „Unsere Zitrusfrüchte werden reif geerntet. Und wir liefern sie Natur belassen, ohne Wachs und ohne Fungizide", wirbt er.

Ausgehend von der Idee mit den Orangen hat Fet a Sóller ein ganzes Sortiment von Lebensmitteln und Erzeugnissen unter dem Dach der Regionalmarke vereint. Das Logo mit einer lustigen Sonne ziert etwa noch Bio-Konfitüre, Olivenöl, Salz und eine bekannte Speiseeis-Marke. Über das Internet können daneben Honig, Wurst, Käse, Essig, Eingelegtes und viele weitere Produkte bestellt werden, die sonst die Auslagen auf Mallorcas Märkten füllen. Alles wird in kleinen Betrieben in und um Sóller produziert, teilweise eigens für die Regionalmarke. „Wir haben ein Gütesiegel für regionale Qualitätsprodukte geschaffen", sagt Kraus, der schätzt, dass alles in allem etwa 200 Arbeitsplätze daran hängen.

Auf Mallorca werden einige Erzeugnisse wie das Eis und die Konfitüre erfolgreich auch im Lebensmittelhandel verkauft, in erster Linie vermarktet Fet a Sóller die Produkte aber direkt. Die Initiative betreibt eigene Verkaufsstellen, etwa gleich an der Haltestelle der historischen Tram-Eisenbahn in Sóller, auch werden die Erzeugnisse in Hofläden verkauft. Das wichtigste Segment ist der Internethandel. Geliefert wird in alle deutschsprachigen Länder sowie nach England, in Spanien und auf Mallorca natürlich sowieso. Die Initiative hat nach Angaben von Kraus ein ebenso preiswertes wie umweltfreundliches Logistiksystem aufgebaut, das es ermögliche, Bestellungen in nur fünf bis sechs Tagen in Deutschland auszuliefern.

„Wir hoffen natürlich sehr auf Rückenwind für Sóller durch die Auszeichnung der UNESCO", sagt Kraus. „Das Tramuntana-Gebirge steht für Mallorcas Reichtum: Natur pur. Hier sprudeln die Quellen, hier kreisen die Mönchsgeier und Steinadler." Für den Erhalt der einzigartigen Kulturlandschaft sei es erforderlich, die Natur- und Umweltschutzbestrebungen noch weiter zu verstärken. Aber es müssten auch wirtschaftliche Perspektiven für die Bergregion bestehen. Nicht nur der Qualitätstourismus müsse gestärkt werden. Wichtig sei es vor allem, das traditionelle Handels- und Wirtschaftsgefüge und den Landbau zu erhalten. „In Sóller hat sich bereits viel verändert. Der Ort stellt die Orangen und den Anbau nun im Marketing und in den Angeboten für die Gäste deutlich mehr heraus. Es wurde eine Orangen-Festwoche installiert, und wir bekommen ein Informationscenter zum Thema Orangen", freut sich Kraus.

Das Sortiment von www.fetasoller.com ist übersichtlich in zehn Warengruppen gegliedert. Die deutsche Fassung des Webshops umfasst umfangreiche Infos zu Produkten, Zahlungs- und Lieferbedingungen. Die Preise liegen auf handelsüblichem Niveau, einige Produkte wie die Zitrusfrüchte sind vergleichsweise günstig. Der Geldverkehr wird über eine sichere Verbindung mit der Sparkasse der Balearen abgewickelt, es werden Kreditkartenzahlungen und Überweisungen akzeptiert. Wer will, kann sich von Fet a Sóller auch unverbindlich per Newsletter über Neuigkeiten aus dem „Tal des Goldes" informieren und in Reisestimmung versetzen lassen. Internet: www.fetasoller.com.

Ladengeschäft: Fet a Sóller betreibt gleich an der Haltestelle der historischen Tram-Eisenbahn in Sóller einen Laden.