

FET A SÖLLER

## IM TAL der Fruchtbarkeit

Das kleine, aber feine Lädchen von Franz Kraus ist ein Eldorado für Feinschmecker und ganz leicht zu finden. Wer aus der historischen Schmalspurbahn in Söller auf der Plaça de sa Constitució ausgestiegen ist, den trennen nur noch wenige Fußminuten von „Fet a Söller“. Leuchtend goldgelbe Zitronen und Orangen liegen in einem dekorativen Korb im Eingang und stimmen die Kunden auf ein appetitliches Angebot ein. Hochwertige Essige und Öle, Marmeladen, Chutneys, Oliven, Delikatessen wie Granatapfelsauce, Weine, Mandeln,

Salze, feinste Pasteten, Käse, Wurst und andere mallorquinische Spezialitäten wetteifern auf wenigen Quadratmetern um die Gunst des Gourmets. „Alle Produkte sind ‚fet a Söller‘ das heißt, gemacht in Söller oder von ausgesuchten Produzenten der Insel. Dieses Tal ist eine echte Schatzkammer. Die Lebensmittel sind naturbelassen und ohne einen Hauch von Chemie“, erklärt Franz Kraus. Seit 25 Jahren lebt der gebürtige Rheinländer auf Mallorca und zwar von Anfang an in Söller. „Ich habe mich sofort in die Einmaligkeit dieses Ortes verliebt.“ Fasziniert ist er auch von der Fruchtbarkeit, von den Olivenhainen, den Orangenplantagen und der jahrhundertalten Tradition der Lebensmittelherstellung seiner Wahlheimat. Er initiierte die Qualitätsmarke „Fet a Söl-



ler“. „Ich bin gelernter Lebensmittelpezialist, habe in Deutschland in der Lebensmittelindustrie gearbeitet. Fet a Söller steht für höchste Qualität und sorgfältigste Herstellung. Wir verbinden Ökonomie mit Ökologie. Das heißt, die Traditionen und das Wissen des Anbaus von Orangen und Oliven kultivieren, um so das Landschaftsbild und das soziale Gefüge des wunderschönen Tals zu erhalten. Unmengen an Orangen und Oliven, Früchten und anderen Rohstoffen werden in kleinen ortsansässigen Manufakturen zu Qualitätsprodukten verarbeitet. Das gibt rund zweihundert Menschen Arbeit, auch behinderten Menschen“, erzählt der sympathische Geschäftsmann. Sein Produktangebot ist über den firmeneigenen Internetshop erhältlich. Ach ja, und wer bei „Fet a Söller“ stöbert, den erwartet noch etwas ganz Besonders: ein idyllischer Innenhof und in der Eismanufaktur „Sa Fabrica de Gelats“ das – so Insider – beste Eis der Insel! Franz Kraus: „Auch bei der Eisherstellung verwenden wir nur hochwertigste Zutaten. Eine Spezialität ist unser frisches, cremiges Orangeneis, hergestellt aus den besten Orangen des Tal.“ ■

Inhaber: Franz Kraus  
C/Romaguera, 12, E-07100 Söller  
Telefon: 00 34 / 971 / 63 88 39  
Telefax: 00 34 / 971 / 63 17 56  
info@fetasoller.com, www.fetasoller.com  
Öffnungszeiten: 10.00 – 20.00 Uhr  
Online-Shop