



FET A SÖLLER

LEUCHTENDES GOLD aus Söller

Über Zitrusfrüchte lassen sich Erfolgsgeschichten erzählen: Orangen spielen darin die Hauptrolle – und ökologisches Bewusstsein. Aber der Reihe nach: Lange Zeit war das Tal von Söller, der Garten Eden im Tramuntana-Gebirge auf Mallorca, mit dem Schiff leichter zu erreichen als über die steile Bergstraße. Früher wurden die Orangen direkt aus dem Hafen von Port de Söller per Schiff transportiert, weil der Weg über den Coll de Söller so mühsam war. Der Tren de Söller – auch Orangenexpress genannt – schuf Abhilfe, indem er die Orangen auch zur Hauptstadt Palma transportierte und den Inselbewohnern zugänglich machte. Der pittoreske Ort Söller, mit seinen prächtigen ertragreichen Orangen-, Oliven-, und Mandelhainen, umgeben von bizarren Gesteinsformationen, wird heute nicht nur von Wanderfreunden und Liebhabern des authentischen Mallorcas verehrt – mit dem Tourismus erfahren einheimische Bauern seit einigen Jahren eine neue Wertschätzung für ihre traditionelle ökologische Anbauweise. Der deutsche Einwanderer Franz Kraus war an dieser Entwicklung maßgeblich beteiligt – durch seine Leidenschaft und sein Engagement für die prächtigen „Vitamin-C-Bomben“ und die Men-

schen der Region wurden die Plantagen zu dem, was sie heute sind. „Noch in den neunziger Jahren endeten achtzig Prozent der Zitrusfrüchte als Fallobst, weil die Plantagen verfallen und die Bewässerungskanäle marode waren“, erzählt der Unternehmer, der sich damals als Mittler für den Aufbau und Erhalt der Plantagen stark machte. Mit dem Versandhandel Fet a Söller hat Kraus neuen Schwung in die Landwirtschaft gebracht. Sein Konzept: Direkter persönlicher Kontakt mit den Bauern und den Herstellern sowie höchste Priorität für nachhaltigen Anbau. Der Verzicht auf chemische Düngung und Konservierung in Kombination mit einer ausgefeilten Logistik wurde zum Rezept, um unzählige Feinschmecker und Anhänger einer gesünderen Lebensweise in ganz Europa zu begeistern. Neben dem Engagement für die saftigen Vitaminspender werden verschiedene Marmeladen in einer Werkstatt für behinderte Menschen hergestellt. Die Wurst- und Käsewaren kommen aus kleinen loka-

len Manufakturen, die noch nach traditionellen Rezepten und Methoden arbeiten. In 10-Kilo-Versandeinheiten gelangt das pralle Obst (Zitronen gibt es auch in 1-kg-Kisten) nach der Online-Bestellung unmittelbar zum Kunden. Delikatessen aus eigener Herstellung und mallorquinische Weine aus kleinen Bodegas (Weingütern) werden dem Kunden jeweils nach Wunsch gesendet. Eine Obstkiste mit 10 kg und alle anderen Lieferungen ab einem Bestellwert von 30 Euro sind versandkostenfrei. Ein wahrer Segen, da die von Hand geernteten Früchte das ganze Jahr lieferbar und nicht nur pur ein Vergnügen sind: besonders köstlich der fruchtige Orangenessig! ■

Fet a Söller, S.L.
c/. Romaguera, 12
E-07100 Söller/Mallorca
Telefon: 00 34 / 971 / 638 839
Telefax: 00 34 / 971 / 631 756
E-Mail: info@fetasoller.com
Internet: www.fetasoller.com

