

Sonne in Kisten

Im Tal von Sóller auf Mallorca blühen alte Orangensorten – nicht nur für Touristen

VON BRIGITTE KRAMER

Joan Puigserver war wohl einmal groß und stattlich. Heute plagt den 68-Jährigen eine Rückgratverkrümmung, die ihm den Blick nach oben erschwert. Zur Begutachtung seiner Bäume reicht es aber noch. Sie sind niedrig, manche Äste reichen fast zum Boden. Die meisten der 2500 Orangen- und Zitronenbäume auf der Finca Sa Vinyassa sind ungefähr so alt wie ihr Besitzer. Jetzt, im Frühjahr, tragen sie kleine, runde Früchte. „Canoneta“, sagt der Mallorquiner und umfasst eine Orange mit seinen langen Fingern, „die Königin der Saftorangen.“

Wer Joan Puigserver und seine Frau Sebastiana Massanet besucht, glaubt sich im Garten Eden. Bienen summen, Vögel zwitschern, Blüten duften. Alles grünt und spritzt im Tal von Sóller an Mallorcas Westküste. 13 000 Menschen leben hier, es ist die größte Gemeinde im Tramuntana-Gebirge. Seit 2011 ist die Serra de Tramuntana Unesco-Welterbe, wegen der Spuren jahrhundertalter Agrarwirtschaft: Terrassenlandbau, Bewässerungskanäle, Trockenmauern, Kalköfen. Die Tramuntana erzählt davon, wie die Menschen Mallorca über die Jahrhunderte urbar gemacht haben. Was in großer Mühsal an den Hängen und in den Tälern entstand, gilt heute als Idylle, die Millionen Besucher anlockt. Viel mehr als Kulisse sind die Plantagen, Gärten und Wälder aber oft nicht mehr. Das Kulturland verfällt. Dem soll das Unesco-Label entgegenwirken. Es ist ein Appell an die Mallorquiner, ihre Geschichte nicht zu vergessen und ihre Identität zu pflegen. Sóllers Identitätsstifter ist die Orange. Sie gehört zum Ort wie die Berge und der Hafen. Die Bewohner haben ein ausgesprochenes Lokalbewusstsein, deshalb arbeiten sie nun am Revival der Orangen, nachdem die Früchte jahrzehntlang am Baum verfault waren.

Sóller ist von Mallorcas höchsten Gipfeln umgeben, sie trennen das Tal vom Rest der Insel. Seit 1912 gibt es einen Zug, der durch 13 Tunnel fährt, seit 1999 kann man die Berge in wenigen Minuten in einem Autotunnel durchqueren. Trotzdem ist das Tal eine Welt für sich geblieben: Kaum hat man die Berge hinter sich gelassen, weht eine andere Luft. Sóllers Mikroklima bietet ideale Bedingungen für Zitrusfrüchte: Im Sommer ist es weniger heiß, im Winter sieht man die Sonne erst spät, das ganze Jahr über fließt Quellwasser. Jüdische Siedler haben im vierten Jahrhundert Zedrat-Zitronen gebracht, muslimische im zehnten Jahrhundert Bitterorangen. Heute gibt es mehr als 20 Orangensorten im Tal, allen voran die kommerziell erfolgreichen

Hinweis der Redaktion: Die Recherchereisen für diese Ausgabe wurden zum Teil unterstützt von Veranstaltern, Hotels, Fluglinien und/oder Tourismus-Agenturen.

Navel-Varianten, weil sie schön und kernlos sind. Dazu kommen Raritäten wie die dellige Canoneta, die den Begriff Orangenhaut bestens verbildlicht, oder die oval geformte, späte Peret-Orange, die eierförmige, frühe Sorte Cul d'Ou, wörtlich „Eierhinter“, die dünnhäutige Fina oder die dunkle Fulla Menuda, „Kleines Blatt“ genannt. Sie wachsen nur hier, im Tal von Sóller.

Joan Puigserver, pensionierter Bauunternehmer, pflegt fast alle. Vor ein paar Jahren hat er mit seiner Frau die knapp zwei Hektar große Orangenplantage von den Schwiegereltern übernommen. „Ein schweres Erbe“, sagt er, ein Verlustgeschäft. Aufgeben wollte das Rentnerpaar aber nicht, vor allem aus Respekt vor der

Die Orangen-Finca ist heute ein Reservat. Sie zeigt, wie die Insel einmal war

Arbeit der Eltern und Großeltern. Deshalb haben die beiden auf Biolandbau umgestellt und einen botanischen Lehrpfad eingerichtet. Für die Früchte bekommen sie nicht mehr als 60 Cent pro Kilo. Rentabel ist das Geschäft dank der Besucher. Puigserver sieht die Finca heute „als ein Reservat, in dem man sieht, was Sóller einmal war“. Er sagt das vor einem niedrigen, kräftigen Baum. Sein Bitterorangenstamm wurde mit drei Sorten veredelt: Clementine, Navel und Canoneta. „Dieser Baum zeigt die wirtschaftliche Entwicklung“, erklärt Puigserver, „je nach Nachfrage haben die Bauern dies oder jenes aufgepfropft.“

Gewinnbringend war das Geschäft früher einmal, vom 17. bis 19. Jahrhundert, als Orangen in Mitteleuropa als exotische Delikatesse galten, später auch in bürgerlichen Haushalten verzehrt wurden. Die Sollerics exportierten ihre Ernte per Schiff nach Frankreich, bis zu 3000 Tonnen pro Jahr. Das Tal wurde reich, noch heute zeugen die prächtigen Häuser im Stadtzentrum vom Erfolg. Bis heute bilden Hangterrassen und Kleinstplantagen einen 130 Hektar großen, grün-gelb-orangefarbenen Fleckenteppich im Tal. In Sète oder Marseille trieben Familien aus Sóller den Handel weiter. Viele Sollerics sprechen noch heute Mallorquinisch mit französischem Akzent.

Mitte des 20. Jahrhunderts kamen die Mechanisierung und die Konkurrenz. Im Flachland von Israel, Marokko oder Ägypten stehen heute riesige Orangenplantagen, die mit hochgepumptem Grundwasser versorgt werden. Auch an der Küste von Valencia wird industrieller Anbau betrieben, viele Früchte in Mallorcas Supermärkten stammen von dort, sogar aus Chile und Südafrika werden sie importiert.

In den 1950er-Jahren kam auch CTV. Das Citrus Tristeza Virus brachte die „Krankheit der Traurigkeit“: Infizierte Zitrusbäume lassen die Blätter hängen und sterben ab. Heute sind die Orangenstämme resistent dagegen. Und damals begann



Früher verfaulten die Früchte am Baum, heute sind sie ein Stück Identität – frei von Chemie. FOTO: ACTION PRESS/IMAGEBROKER

der Tourismus zu boomen, die Landwirtschaft wurde vernachlässigt. Toni Burgos, 73-jähriger Gutsverwalter aus Leidenschaft, bezichtigt seine Landsleute der Faulheit. „Mallorquiner bücken sich heute nicht mehr“, sagt er beim Gang durch das Landgut seines Arbeitgebers, eines mallorquinischen Verlegers. „Unsere Arbeiter kommen aus Afrika und Lateinamerika.“ Als Jugendlicher sollte Burgos Koch werden, doch er weigerte sich. „Ich wollte frei sein“, sagt er, „und den Vögeln zuhören. Sie singen, sobald sie die Augen aufmachen.“

In Sóllers Geschäften stehen Kisten voll mit Orangen, für etwa 1,50 Euro das Kilo. Die Bauern bekommen gerade mal ein Drittel des Preises ausbezahlt, viel zu wenig. „Wir haben ein Überangebot“, erklärt Lina Amengual von der Kooperative. Oder: Es gibt zu wenig Nachfrage oder zu wenig Marketing. 470 000 Tonnen hat Deutschland 2015 importiert, nur etwas mehr als tausend Tonnen stammen aus Mallorca. Das sagt der deutsche Unternehmer Franz Kraus, Sóllers einziger Exporteur.

Anfang der 1990er-Jahre kam der ehemalige Manager mit einem Burn-out-Syndrom nach Sóller und blieb. Heute beschäftigt er 100 Mitarbeiter, in seiner Eisfabrik, in der Marmeladenfabrik und im Onlinehandel. Der Renner sind die Zehn-Kilo-Kisten voller Orangen und Zitronen, die er zum Beispiel Joan Puigserver abkauft und dann europaweit den Kunden direkt nach Hause schickt. „Nicht gewachst und unbehandelt!“, sagt er mit erhobenem Zeigefinger und fügt an: „Was gibt es Schöneres, als

im dunklen deutschen Winter Sonne zu sich zu nehmen?“

Kraus machte aus einer der ersten Sóllers vermeintlichen Nachteile zum Vorteil. Seine Kisten erinnern an Zeiten, in denen guter Kundenkontakt noch Ehrensache war und sie spielen mit der jahrhundertalten Mittelmeersehnsucht der Deutschen.

Zwischen Mai und Oktober ist die Stadt überlaufen. Vor allem der Tagestourismus brummt. 760 000 Besucher kamen vergangenes Jahr allein im historischen Holzweg aus Palma. Alles ist auf Touristen und Orangen ausgerichtet. Ein Drittel der Produktion geht mittlerweile an Restaurants, Hotels, Geschäfte und Cafés. Es gibt Orangensaft, Orangeneis, Orangenkonfitüre, Orangelikör, Orangenbier, Orangensirup, Orangensalz, Orangenessig und neuer-

dings Orangenchutney. Rafel Soler, eigentlich Jazzmusiker, hatte während einer Reise nach Nepal die Idee. „Es ist einfach eine Schande, die Früchte am Baum hängen zu lassen“, sagt er. Jetzt steht er mit seinem Stand in der Fußgängerstraße Carrer Lluna und bietet drei Sorten zur Verkostung an. Zwei Japanerinnen probieren Orange mit Ingwer, mit Kürbis oder Rosinen.

Wer im Frühjahr zwischen den Obstgärten spazieren geht, fühlt sich wie betäubt vom Blütenduft. Das hat auch der örtliche Dichter Bartomeu Rosselló Porcel erlebt. Er ließ sich 1936 zu folgenden Zeilen hinreißen: „Der Himmel mischt geheimes / Murren von Mandarine. Und die Ströme des Winds / verbreiten Orangeaden. / Ich koste Gärten. Ich ruhe / auf gepolsterten Tälern.“



Anreise: Der Linienbus L 211 fährt zwischen Mai und Oktober alle 30 Minuten von Palma nach Port de Sóller, einfache Fahrt 3,25 Euro, www.tib.org. Der historische Zug fährt sechsmal täglich von Palma nach Sóller, Hin- und Rückfahrt 22 Euro, www.trendesoller.com. Die Fahrt mit dem Auto durch den Autotunnel kostet einfach 4,95 Euro.

Übernachten: Jumeirah Port de Sóller, DZ mit Frühstück ab 399 Euro, www.jumeirah.com

Orangen: Capvespre, Besucherzentrum der Genossenschaft, <http://centrecapvespre.com>, Ecovinyassa, Biopflanzung mit Lehrpfad, www.ecovinyassa.com, Fet a Sóller, Orangenversand, www.fetasoller.com

Weitere Auskünfte: www.visitsoller.com, www.illesbalears.es

ENDE DER REISE

Tiere wie wir

In der Science-Fiction-Literatur ist das ein beliebter Topos: Die Natur erobert Terrain zurück, das ihr der Mensch zuvor abgerungen hat. Und gute Science Fiction handelt verklausuliert natürlich immer von der Gegenwart. Man muss sich nur umschauen: Die Wölfe sind längst zurück in Europa; in Italien, in Deutschland, in Spanien. Und wir fragen uns angsterfüllt, ob nicht unsere ganze Zivilisation bedroht ist dadurch: Wer kann noch wandern oder Pilze suchen gehen, wer noch einen Pilgerurlaub unternehmen, wenn sich allerorten Wölfe herumtreiben?

Zwar kann man sich den altmodischen Wolf vom Leib halten, wenn man nicht wie er zu Fuß durch die Lande streift, sondern im Auto, Zug oder Flugzeug reist. Aber andere Tiere sind längst eingestiegen in unsere modernen Fortbewegungs-Maschinen. Dieser Tage erst wieder haben zwei Vogelspinnen Flugpassagiere in Panik versetzt, die auf der Heimreise aus der Karibik nach Kanada waren. Sind aufreizend durch die Kabine stolz, an Beinen hinaufgewuselt und haben das Kreischen der Menschen vermutlich sehr genossen. Jedenfalls hatten die Tiere keine Probleme mit ihrer Beinfreiheit, die Menschen haben ihnen willfährig Platz gemacht.

Eine deutsche Charter-Fluglinie hat die Zeichen der Zeit nun erkannt: In der neuen Marketingkampagne sind Katzen die Passagiere, sie lämmeln auf den Sitzen, lassen sich verwöhnen und fühlen sich, alle Hunde mögen das nachsehen: pudelwohl. Die Katzen sind die Urlauber der Zukunft, sie kennen keine Terrorangst und stellen keine Entschädigungsansprüche bei Verspätungen. Und während die Menschen sich noch freuen über derlei possierliche Tiere, ist das Boarding längst geschlossen – und sie sind nicht mit an Bord. So wird es kommen, ganz gewiss. Egal, sollen sich doch in Zukunft Pinguine, Klapperschlangen und Zwergpinscher um die Liegen am Pool zanken. STEFAN FISCHER

REISERECHT

Flugzeug auf Abwegen

Wenn ein Flug ausfällt, weil die Maschine auf einer anderen Strecke eingesetzt wird, steht den Passagieren eine Entschädigung zu. Das gilt auch, wenn ein Blitzschlag der Grund für den Ausfall der Maschine war. So entschied das Landgericht Frankfurt (Az.: 29 C 3128/14 (21)), wie die Deutsche Gesellschaft für Reiserecht in der Zeitschrift *Reiserecht aktuell* berichtet. In dem Fall wollten die Kläger von Frankfurt nach Hanoi fliegen, wo sie zwei Tage später als geplant ankamen. Die Fluglinie hatte ihr Flugzeug als Ersatz für einen anderen Flieger nach Saigon eingesetzt, der durch einen Blitz beschädigt worden war. Das Gericht stufte das Umbeordern des Flugzeugs nicht als „außergewöhnlichen Umstand“ ein; dieser hätte die Airline von einer Entschädigung entbunden. DPA

VERANTWORTLICH: JOCHEN TEMSCH



HEIMVORTEIL NR. 105
«Nach einer rasanten Abfahrt über die Flow Trails auf der Corviglia eine Pause einlegen und die Sicht auf die Oberengadiner Seenplatte genießen.»

Romano Cortesi, Velomechaniker, Suvretta Sports, St. Moritz

ALLEGRA HEIMVORTEIL

Entdecken Sie das Engadin wie ein Einheimischer: www.engadin.stmoritz.ch

Wer mehr als eine Nacht bucht, erhält das Bergbahnticket inklusive. Angebot gültig vom 1.5. bis 31.10.2016 in den teilnehmenden Hotels.

