

Auf den Azoren einen grossen, fruchtbaren Garten angepflanzt

Schräge Blicke von den Nachbarn

Einst wirtete Franziska Gastl am Magdenauer Weier, heute empfängt sie Gäste auf einer Insel mitten im Atlantik. Die ehemalige Rössli-Wirtin ist vor elf Jahren auf die Azoren ausgewandert und führt mit ihrem Mann auf der Insel Santa Maria ein Bed and Breakfast mit Landwirtschaft.

Text: Michael Hug, Degersheim

Ein Haus im Grünen, fern der Hektik des Alltags. Die Sonne scheint fast das ganze Jahr, Schnee ist ein Fremdwort, stets weht eine frische Meeresbrise. Früchte, die man in Mitteleuropa in der Exotenabteilung der Supermärkte suchen muss, wachsen hier vor der Haustür. «Natürlich nicht, wenn man nichts dafür tut», sagt Franziska Gastl. Früchte und Gemüse sind ihr neues zweites Standbein. Man habe lange geprübelt, vorhandenes Wissen gäbe es praktisch nicht auf der Insel: «Früchte werden hier aus Südamerika importiert.» Ein Unsinn sei das, dabei wären das Klima und der Boden auf den Azoren wie geschaffen dafür.

Schräg angeschaut

«Am Anfang haben uns die Nachbarn schön schräg angeschaut», erinnert sich der 52-jährige Christian Solenthaler. «Hier jätet kaum jemand in seinem Garten», sagt Franziska Gastl, «man gibt im Herbst Roundup auf den Boden und im Frühling wird neu angepflanzt.» Man sei schnell zufrieden mit dem, was der Boden hergebe, den Rest kaufe man auf dem Markt oder im Supermarkt. «Für uns war es von Anfang an das Ziel, uns selbst zu versorgen», erzählt die 58-Jährige, «und wir wollten unse-



Franziska Gastl und Christian Solenthaler vor ihrer «Pensão Francisca».

ren Gästen Abwechslung auf dem Frühstückstisch bieten, und zwar mit einheimischen Produkten.» So kauften die beiden Auswanderer nach und nach knapp zwei Hektaren gutes Landwirtschaftsland und fingen an zu pflanzen. Der Erfolg stellte sich ein, so Solenthaler: «Wir haben uns auf tropisch-subtropische Früchte spezialisiert: Avocado, Guaven, Kaki, Maracuja, Mango, Tamarillo, Papaya und dann noch wenig Gemüse wie Artischocken, Rübli, Lauch und Randen.» Was wegen des feuchten Kli-

mas schwierig zu kultivieren seien Kirschen, Aprikosen, Nektarinen und gewisse Beeren wie etwa Johannis-, Stachel- oder Aronia-beeren.

Bauern geworden

«Zuerst kümmerten wir uns um die Pension – jetzt sind wir auch noch Bauern geworden», sagt Christian Solenthaler, «noch dazu die ersten Bio-zertifizierten Bauern auf der Insel» Das Klima auf den Azoren sei gemässigt: «Dazu haben wir für die Papaya ein 300 Quadratmeter

Mutterland Portugal

Die neun Azoreninseln sind vulkanischen Ursprungs. Sie liegen auf dem mittelatlantischen Rücken, in etwa auf dem gleichen Breitengrad wie Lissabon. Nach Lissabon sind es 1500 Kilometer oder vier Flugstunden, nach New York rund 3600 Kilometer. Die Azoren (port. für «Habichtinseln») sind portugiesisches Hoheitsgebiet, verwaltet werden sie in der Hauptstadt Ponta Delgada als autonome Region. Die höchste Erhebung, der Vulkan Pico auf der gleichnamigen Zentralinsel, ist mit 2351 Metern auch der höchste Berg Portugals. Santa Maria, die südlichste und älteste, ist die einzige Insel sedimentären und vulkanischen Ursprungs. Sie wurde 1431 als erste Insel des Archipels vom Portugiesen Heinrich dem Seefahrer besiedelt.

mhu.

grosses Gewächshaus, darin können wir das ganze Jahr irgendwas ernten, von A wie Ananas bis Z wie Zwiebeln, hauptsächlich aber Papayas.» Inzwischen versorgen die Schweizer Auswanderer nicht mehr nur sich selbst und ihre Pensionsgäste, sondern beliefern mit ihren Bioprodukten einen lokalen Markt, vier Lebensmittelgeschäfte und ein paar Stammkunden in der Umgebung. «Wir erzielen dabei ganz moderate Preise», sagt der 52-Jährige. Wobei die Bio-Zertifizierung bei den Einheimischen nicht wirklich relevant sei, «aber ein gutes Argument, speziell bei den Ausländern.» Solenthaler, der vor seiner Auswanderung im IT-Bereich gearbeitet hat, ergänzt: «Es gibt auch Subventionen vom Staat. Voraussetzung dafür ist, dass man registriert ist, einige Kurse besucht hat und je nachdem auch noch etwas für den Markt produziert respektive einen gewissen Umsatz erwirtschaftet.»

«Wir wandern aus»

Stammgäste des Magdenauer «Rössli» erinnern sich – Anfang 2008 verriet Franziska Gastl: «Wir wandern aus!» Zwölf Jahre betreute sie das Rössli, die letzten drei



Junge Avocadofrüchte am Baum.

Bilder: Christian Solenthaler

Jahre als Wirtin. Sie war das Gesicht des Restaurants am Weier und seine Seele. Auch war sie diejenige Wirtin, die unter all den vielen in den letzten 25 Jahren am längsten auf dem Rössli war. Doch Gastl wusste immer, dass die Gastronomie eine Zwischenphase war. Seit ihrer Jugend träumte die Österreicherin vom Auswandern. Das Geld dazu wollte sie sich in der Schweiz ansparen und so blieb sie im Rössli hängen. Ihr Traum wurde nach 20 Jahren wahr. Aber nicht Australien, ihr einstiges Wunschziel, auch nicht Amerika, Favorit ihres aus Andwil

stammenden Gatten, kamen zum Zug. Sondern eine kleine Insel mitten im Atlantik: Santa Maria, «Ilha de Santa Maria» auf Portugiesisch.

Pläne verworfen

«Nach einem Urlaub auf Santa Maria haben wir alle vorherigen Pläne verworfen», erinnert sich Franziska Gastl: «Jedes Jahr flogen wir wieder hin und dabei wuchs uns die Insel immer mehr ans Herz.» Schon 2002 kauften sie sich das Grundstück auf dem grünen Feld nahe beim Dörfchen Almagreira. Vorerst war es ihr Ferienhaus, aber das Ziel war klar: Es sollte daraus eine kleine Pension werden. 2010 eröffneten sie im neu gebauten Haus die «Pensão Francisca» mit drei Gästezimmern. «Die Gäste tröpfelten langsam herein», erinnert sich Solenthaler, «und es wurden stetig mehr, erst waren es Leute aus unserem Bekanntenkreis, heute sind sie international.» Auf Santa Maria, der südlichsten der Azoreninseln, gibt es noch wenig touristische Infrastrukturen, sagte Franziska Gastl 2008: «Der Tourismus wird ins Rollen kommen und wir sind dann genau im richtigen Moment dafür bereit» Genau das sind die beiden jetzt, aber: «Es ist mehr Arbeit als gedacht», so Fran-



Das vor Vögeln geschützte Beeren- und Blumenbeet.

ziska Gastl lachend. Ihr Gatte meint: «Wir versuchen, möglichst viel zu zweit zu machen, um ohne Angestellte auszukommen.»

Keine Angestellte

Das Jahr 2020 aber begann schlecht: «Wir hatten im Januar ein paar Reservationen. Sie wurden verschoben, abgesagt oder auf «halten» gesetzt. Faktisch haben wir seit vier Monaten keine neuen Buchungen. Vor Kurzem konnten wir dennoch die ersten Gäste des Jahres begrüssen, weil ihr Hotel wegen Covid-19 geschlossen hatte und nicht mehr aufmacht dieses Jahr.» Die Corona-Krise hatte weitreichende Folgen, sagt Franziska Gastl: «Alle Inseln der Azoren waren nur über den Luftweg erreichbar. Es durften keine Schiffe, keine Fähren, Privatjachten oder Kreuzfahrtschiffe anlegen. Die kleinen Inseln wie unsere Santa Maria wurden unter Quarantäne gestellt. Niemand durfte die Inseln verlassen, es sei denn aus gesundheitlichen Gründen. Es war ein totaler Lockdown. Doch dadurch gab es glücklicherweise keinen einzigen Corona-Fall auf Santa Maria.» Die Versorgung der Inseln durch Frachtschiffe oder -flugzeuge aber funktionierte

stets mehr oder weniger, ergänzt Franziska Gastl.

Klein und fein

Die kleine Pension soll klein und fein bleiben, Expansionspläne haben Gastl und Solenthaler keine. Ihre «Pensão Francisca» kann maximal neun Gäste beherbergen. Wanderer, Velofahrer, Taucher oder ganz einfach Naturliebhaber seien ihre Gäste, sagt Franziska Gastl. «Man kann sich hier herrlich aktiv entspannen und das eigentlich zu fast jeder Jahreszeit.» Einsam fühlen sich beide auf dem entlegenen Archipel im Atlantik nicht: «Im Gegenteil, wir sind auch mal froh, wenn nichts los ist im Haus.» Existenzsorgen haben die beiden keine. Es fehle ihnen nichts, nur etwas vermissen sie: «Es gibt hier kein Vollkorngetreide und darum kein herzhaftes Brot», sagt Franziska Gastl. Man bekomme zwar Vollkorngetreide für die Hühner: «Einige Leute verwenden es für den Hausgebrauch und machen Brot damit – wir nicht.» Manchmal brächten Gäste aus der Schweiz Biogetreide mit: «Und natürlich freuen wir uns auch, wenn jemand einen Cervelat oder eine Bratwurst im Gepäck hat.»

Pensão Francisca: www.azorean-spirit.com



Die «Pensão Francisca» (vorne Mitte) und ein Teil des Selbstversorgergartens.

TELEX

Neue LID-Thementafel: Mastpoulet. Ab sofort kann die neue LID-Thementafel mit Informationen zum Mastpoulet kostenlos bestellt werden. Die LID-Thementafeln geben mit kurzen Fragen und Antworten Auskunft über verschiedene Themen der Schweizer Landwirtschaft. Die Tafeln sind auf Deutsch, Französisch oder Italienisch kostenlos verfügbar. *lid.*

Gentech-Mais kann geschützten Schmetterlingen schaden. Laut einer Studie in «Insect Science» können Pollen von insektenresistentem Mais giftig für die Larven von geschützten Schmetterlingen sein. Das im Gentech-Mais enthaltene Bt-Toxin wird mit Pollen vom Wind transportiert. Pollen werden saisonal in grossen Mengen produziert und landen somit potenziell auch auf den Futterpflanzen der Schmetterlinge, wo diese Schaden nehmen können. Ausschlaggebend sei die Zeit, in der sich die Larvenstadien und der Pollenflug überschneiden. *lid.*

Migros und Apeel: Zusatzschale um Avocados. Die Migros kooperiert als erste Schweizer Partnerin mit Apeel, dem US-Unternehmen, das mit innovativer Technologie Früchte und Gemüse länger haltbar macht. Apeel ist ein US-Unternehmen, das Lebensmittelverschwendung reduzieren möchte. Dazu entwickelt es Zusatzschichten, die Früchte und Gemüse länger frisch halten sollen. Die Migros teilt mit, mit dem US-Unternehmen zusammenzuarbeiten; im Sinne ihres Engagements zur Bekämpfung von Food Waste. *lid.*