

Zu Besuch in der «Casa del Mas»

Ein Bericht von Urs Tobler und Sigrid Krautter, Thalwil



Seit wir in Dénia weilen, also etwa 10 Tage, kommt immer wieder die Anfrage: Gehen wir heute zu Casa del Mas? In der ersten Woche beschäftigten wir uns vor allem um die hiesige Gegend, auch durch die netten Freunde von Fredi, Heidi und Heinz, die am Sonntag in die Schweiz zurückflogen. So gesehen war es der erste Tag, da es am Sonntag gegossen hat wie wahnsinnig.

Wir nahmen die von Sigrid heruntergeladene Route mit dem Auto in Angriff, da weder das Wetter sicher, noch die Temperaturen um die 16 Grad zum Töfffahren einluden. Erst ging es in Richtung Valencia, bei Olivia verliessen wir die Küstenstrasse auf der neu gebauten RV60 ging es erst vier-, später zweispurig ins Landesinnere. Bei L'Olleria bogen wir in die RV40, doch leider erst in die falsche Richtung. Nach wenigen Kilometer korrigierten wir unseren Fehler und kamen schliesslich nach Canals, wo wir die vierspurige Autobahn bei „Canals Nord“ verliessen. Auf dem Pathfinder hatten wir es auf dem Bildschirm angeschaut, aber wir hatten keine Adresse dabei. Im Kartenausdruck führte die Strasse direkt in den Süden, also musste es auf dem Weg durch die Stadt immer geradeaus weiter gehen. Wir versuchten es, soweit es von der Verkehrsführung her möglich war, bis wir an einen Kreisel kamen: Da erwischten wir offenbar die richtige Richtung, denn kaum waren wir aus dem Ort, zeigte ein erster Wegweiser in eine schmale Strasse, die nach links abbog: „Casa del Mas“ 1,5 km – so ein Glück!

** Sigrid arbeitete als Krankenschwester in der Klinik Burghölzli, als jemand für das Team eine Kiste „Baumann-Orangen“ vorbeibrachte, dies dürfte Mitte der 90er-Jahre gewesen sein. Als ehemalige Praktikantin in einer bio-dynamischen Grossgärtnerei war sie vom Ansatz der Philosophie begeistert.*

Weitere Wegweiser folgten und schon bald fuhren wir in den Hof, mit dem charakteristischen turmförmigen Gebäude vor uns. Ein riesiger weisser Lastwagen stand hier, der soeben beladen wurde: Der fährt bestimmt nach Küsnacht, meinte Sigrid und sie sollte recht bekommen. Allerdings betonte der spanische Chauffeur, dass er nur bis Perpignan fahren würde. Dort wird der Kühlaufleger durch die schweizerische Transportfirma Planzer übernommen. Er dürfte in der Zwischenzeit bestimmt schon bald in der Schweiz einrollen ...



Ich fotografierte einen Angestellten, den Betriebsleiter Federico, wie es sich später herausstellte, der soeben eine Palette in den Lastwagen schob. Er kam uns entgegen, fragte und ich fragte zurück, in welcher Sprache wir mit ihm sprechen könnten. Er sprach französisch und zeigte uns den Eingang zu Herr Jost's Büro. Jost tönt schon mal ganz schweizerisch und so sagten wir ihm erst einmal „Grüezi“ als er uns die Haustüre öffnete. Ich erklärte ihm unser Anliegen, dass Sigrid seit vielen Jahren eine *Kundin von „Casa del Mas“ sei und diese unbedingt besuchen wollte. Als wir uns für Spanien entschieden, nahm sie auch Kontakt auf mit Boris Jost wegen dem Gästehaus, der Finca Mangay, aber diese wird um diese Jahreszeit nicht mehr vermietet. Die Häuser hier sind meist nicht beheizt.

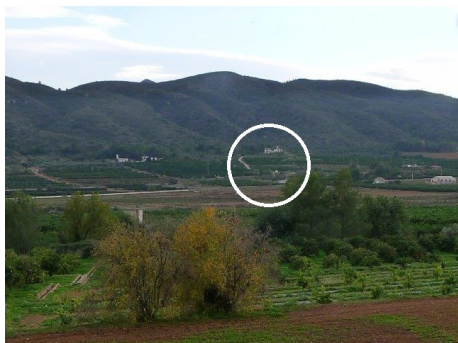


Er führte uns erst in sein Büro: Ein hoher alter Raum im Haus, das vom Grossvater seiner Frau, Ernst Baumann, erbaut wurde, der diesen Bauernhof mit 50 ha Umschwung im Jahr 1928 durch seine Geschäftsbeziehungen käuflich erwerben konnte. Dieser Schweizer, selbst Sohn eines Küsnachter Kaufmanns, lebte als Kaufmann in Tarassa bei Barcelona und verdiente sein Geld mit Woll- und Lederfabriken, die er in Spanien und Amerika betrieb. Da es in seiner Familie eine Vorliebe fürs Bauern gab, sein Vater hatte schon einen kleinen Weinberg in welchem der Sohn Hand anzulegen pflegte, war es ihm immer ein Traum, ein eigenes Bauerngut zu haben.

Die Idee, hier Zitrusfrüchte anzupflanzen kam ihm, als er Grapefruit-Setzlinge aus Kalifornien brachte und sie in seinem Garten auf Bitterorangenbäumen erfolgreich aufzweigte. Das Gut selbst war ein herunter gekommener Hof, da es auf dem Grundstück kein Wasser gab. Inzwischen war diese Gegend von Orangenplantagen überzogen, das setzte aber genügend Bewässerungsmöglichkeiten voraus.

Weitblickend hatte er sich das Vorkaufsrecht auf eine benachbarte kleine Farm geben lassen, die über einen eigenen Brunnen mit Pumpwerk verfügte. Damit war der Grundstein für den Erfolg dieser Story gelegt und er setzte auf den Handel mit handgepflückten erntereifen, ausschliesslich biologisch angebauten Früchten: Zitronen, Orangen und Grapefruits sowie Clementinen, die man nicht nur am Hauptsitz in Küsnacht, sondern auch an verschiedenen Orten in der Schweiz abholen kann. Im Bild: Casita Mangay/Brunnen





So mit Wissen ausgerüstet, nahm Herr Alexander Jost, der Ehemann der Enkelin von Ernesto Baumann, wie dieser sich nannte, den Tschoopen von der Wand und zeigte uns das Gut. Sie hatten eben begonnen, die alten Gebäude, also das Original-Casa des Herrn Mas, zu restaurieren, um sie vor dem endgültigen Zerfall zu bewahren. In der Mitte, auf dem höchsten Punkt des Bauerngutes, liegt einer der beiden Wasserspeicher.

Von hier aus wird nach dem Bewässerungsprinzip das Wasser über Kanäle in die Terrassen geleitet. Ein erneuerter Teil wurde auf Tropfbewässerung (Bild rechts) umgestellt, dort braucht es keine Terrassen mehr. Das Wasser kommt von der auf der anderen Talseite gelegenen Liegenschaft Casita Mangay mit dem Pumpwerk, wo auch das renovierte und in ein Ferienhaus umgewandelte Häuschen des ehemaligen Pumpenwartes, die Finca Mangay steht.



Dann ging es hinaus in die Plantage, wo wir auf die Pflückerteams stiessen. Ein grosser Teil der Bäume wurden bereits abgepflückt, nur noch wenige Früchte hingen an den Bäumen, die in einem zweiten Durchgang abgenommen werden. Im Moment sind zwei Pflückerteams unterwegs, ein algerisches und ein spanisches: In den Zeiten der Hochkonjunktur wollte kein Spanier mehr als Landarbeiter arbeiten und deshalb mussten Nordafrikaner, aber auch

Bulgaren und Rumänen in die Bresche springen. Da über viele Jahre Algerier mithalfen, nimmt die Familie Jost trotz dem grösseren Angebot von spanischen Helfern diejenigen Leute ins Team, die ihnen über Jahre so treu geholfen hatten.

"Wie sind denn die Arbeitsbedingungen bei Ihnen auf der Plantage?"

von Alexander Jost, 06.02.14

Diese Frage wird uns dann und wann gestellt, besonders wenn in den Medien die zum Teil desaströsen Arbeitsbedingungen für Landarbeiter im Süden Europas thematisiert werden. Namentlich ein kürzlich (29. Jan. 2014) im ZDF ausgestrahlter Beitrag, "[Ausgepresst und ausgenommen](#)", zum Preisdruck auf dem Orangenmarkt in Deutschland und dessen Folgen zurück bis zu den Produzenten, hat die unmenschlichen Verhältnisse für die zumeist aus Afrika eingewanderten Wanderarbeiter eindrücklich vor Augen geführt.

Die Frage scheint uns deshalb berechtigt, ob Sie als Kunde der Casa del Mas nebst erstklassigen Früchten in Bio-Qualität auch darauf zählen können, dass diese zu fairen Bedingungen produziert werden.

Wir beschäftigen auf der Casa del Mas nebst dem Betriebsleiter Federico Palop vier ganzjährig angestellte Arbeiter, die entsprechend der gesetzlich geregelten Konventionen entlohnt werden. Zwei von Ihnen, die mit besonders verantwortungsvollen Aufgaben wie Bewässerung oder Arbeiten mit Landmaschinen betraut sind und auf deren Einsatz wir auch in besonders stressvollen Situationen zählen können, erhalten am Ende der Erntezeit eine Gratifikation im Einklang mit dem erzielten Geschäftsergebnis.

Während der Ernte zwischen November bis ca. Ende März stellen wir zudem 15-20 temporäre Erntehelfer ein, wobei eine Equipe aus jungen Spaniern gebildet wird, während die andere Equipe aus Algeriern besteht, die seit jener Zeit, als ungelernete Spanier lieber im boomenden und besser bezahlten Baugewerbe tätig waren, regelmässig auf Erntebeginn anreisen. Ausserdem stellen wir eine etwa gleich grosse Zahl von Temporärarbeitern und -Arbeiterinnen für den Abpackbetrieb ein, zumeist Frauen aus der Nachbarschaft, die sich Jahr für Jahr auf ein Zubrot für ihre Familien freuen. Auch sie erhalten den vollen, vom Gesetz geregelten Lohn und dies ausnahmslos pünktlich, was im heutigen, krisengeschüttelten Spanien leider keine Selbstverständlichkeit ist. Besonders geschätzt dürfte auch der Geschenkkorb mit Naturalien sein, der jede(r) Mitarbeiter(in) zu Weihnachten erhält. (...)

Für uns ist es eine grosse Befriedigung, stets mit einer zufriedenen und harmonisierenden Equipe arbeiten zu können und wir hoffen natürlich, dass dies dank der Unterstützung unserer loyalen Kunden in der Schweiz auch noch manche Jahre möglich sein wird!



Die reifen Orangen werden vom Pflücker einzeln vom Baum geschnitten, dann landen sie im Korb, der zum Wagen getragen wird.



Dort landen sie in Harassen, mit welchen sie mit dem Traktor in die Sortierhalle gefahren werden. Wir konnten jeden der einzelnen Schritte selbst beobachten und ich fotografierte ununterbrochen.



Paco, den wir auf unserem Rundgang kennenlernten, ist der Mann, der das ganze Jahr auf dem Hof lebt: Der Zufall wollte es, dass wir genau neben den Bäumen standen, die zur Zeit, als Paco vor 29 Jahren in den Betrieb eintrat, gepflanzt wurden. Paco ist der Mann mit der grössten Erfahrung. (Bild nächste Seite)



Paco schaut, dass die Bäume bewässert werden – jetzt war er derjenige, der den Teams die Arbeit zuwies, wo sie und in welcher Reihenfolge die Früchte pflücken mussten. Er fuhr die Ernte ein, buchstäblich mit dem Traktor zur Sortierhalle.



Ein Baum braucht etwa 4 Jahre, bis erste Früchte geerntet werden können. Nach etwa 8 Jahren sind sie dann in der vollen Grösse mit Früchten überhangen. Alle zwei Jahre werden sie zurückgeschnitten, es braucht viel Gefühl und Wissen, dass die Bäume gross und stark werden und auch so bleiben. Von jeder Lieferung, die Paco zur Sortierhalle bringt, muss er eine Frucht in ein Kistchen legen. Diese Früchte werden von Herr Jost auf den Geschmack getestet. Er ist auch derjenige, der diese Tests direkt bei den Bäumen macht, um die Reife zu bestimmen und mit dem Betriebsleiter Federico und mit Paco bespricht, wann und wo als nächstes geerntet wird.





Herr Jost erklärte, wie die Wasserkanäle funktionieren, wie das Wasser auf dem Weg einzeln mit den Schiebern zu den Terrassen geleitet wird.



Danach zeigte er uns die neue Schiene, die durch das Gelände geht für die Schnellbahn, die zwar erst einleisig gebaut, aber der Platz für das zweite Geleise bereits vorbereitet ist. Mit dem Ausbau von der kleinen Regionalbahn zur jetzigen Hochgeschwindigkeitsbahn mit Absperrzäunen beidseitig wurde das Grundstück zweigeteilt. Die Erbauer nahmen aber auch Rücksicht auf die enteigneten Besitzer und sie konnten die Neugestaltung etwas mitbestimmen, damit ihnen die Arbeit leichter zur Hand geht. Es wäre nicht immer leicht, mit der Bürokratie in diesem zentralistisch geführten Land umzugehen, meinte Herr Jost. Da er aber sehr gut spanisch spricht, wird es ihm besser gelingen, seine Anliegen anzubringen.



Nach dem Rundgang auf einem Teil der Farm landeten wir in den modernen Gebäuden, die ans Haus des Grossvaters angebaut wurden und die alten Sortierräume ersetzen. Die lichtdurchfluteten Räume mit den vielen Händen, die die Früchte vom Harass bis zum „Casa del Mas“-Holzkistchen, wie wir es kennen, sortieren und verpacken, haben im Moment Hochbetrieb: Insgesamt sind etwa 40 Personen in der Ernte beschäftigt. Dabei braucht es Manpower für die groben Arbeiten, leeren und stapeln, dazwischen sind die sanften Hände der Frauen gefragt, die an den Sortieranlagen erst aussortieren, was qualitativ nicht in den Verkauf gehen kann, dann das Abpacken nach Orangengrösse in die Kistchen: Von Grösse 1 (riesig!) bis Grösse 6 und 7, die vorwiegend für Saft gebraucht werden. Dann wird in jedes Kistchen der grüne Zettel (wie man die Orangen frisch hält) gelegt, dann abgedeckt, gestempelt und auf die Paletten geladen für den Transport in die Schweiz.



Nachdem die geernteten Früchte vom Pflücker zum Sammelplatz getragen und in die Harassen gekippt wurden, werden sie mit dem Traktor auf dem Anhänger zur Sortierhalle gefahren. Der Harass wird geleert und über das Förderbahn kommen die Früchte in die Bürstenanlage, wo sie ihren Glanz



erhalten. Anschliessend kommen sie zur Qualitätskontrolle, wo sie einzeln gesichtet und die verletzten oder missgebildeten Früchte von Hand aussortiert werden – von den Zwillingen, die in der Mitte gezeigt werden. Daneben die Kiste mit den Ausschussorangen, die als Futter für Schafe Verwendung finden.

Der nächste Arbeitsschritt ist die Kalibrierung, das heisst, in der Sortieranlage landen die Früchte je nach Grösse in unterschiedlichen Fächern, von wo sie in die Kistchen abgefüllt werden.



Je nach Grösse der Früchte findet eine bestimmte Anzahl im Kistchen Platz, entsprechend werden die Kistchen durch die flinken Hände beladen. Diese bekommen anschliessend den grünen Zettel mit den Verbraucher-Hinweisen, wie sie am längsten frisch bleiben, dann wird alles mit einem Netz abgedeckt und landet entsprechend



der Grösse auf den Paletten, wo sie gestempelt werden. Die Paletten verlassen den Sortierraum und werden fein säuberlich gerichtet und gebunden: Beim Beladen des Lastwagens geht es um Zentimeter, da darf kein Kistchen irgendwie schräg sein oder vorstehen.



Nach der Bestellungsliste aus Küsnacht wird die Ladung zusammengestellt: Da die Ladung an verschiedenen Orten gelöscht wird, muss alles genaustens vorbereitet und in der richtigen Reihenfolge beladen werden. Die Paletten werden ihrem Bestimmungsort entsprechend beschriftet, damit die richtige Ware am richtigen Ort landet.



Die Kraft, die nun hauptsächlich den Laden schmeisst, ist der Sohn Boris (Urenkel von Ernesto Baumann) der Enkelin Beatrice Jost-Baumgartner, die zusammen mit ihrem Ehemann Alexander, unserem Gastgeber an diesem Nachmittag, nun Eigentümer der Orangenplantage sind. Boris, als gelernter Agronom, gestaltet von der Schweiz aus die Zukunft für den Familienbetrieb, mit Produktion in Spanien und Verkauf in der Schweiz. Herr Jost ist als Pensionär während der Erntezeit zugegen, als „Mädchen für alles“, wie er sich selbst bezeichnet: Wir haben ihn als würdigen Patron erlebt und es war ein Vergnügen zu sehen, wie er dank seinem hervorragenden Spanisch mit den Beschäftigten umging. Es wurde gelacht, geplaudert und man sah, wie alle mit Freude dabei sind, dem Gedanken der Firma Rechnung zu tragen: **«Mit viel Liebe und Handarbeit, vom Baum bis zur Auslieferung die biologisch (seit 2006 bio-zertifiziert) angebauten Früchte im reifgeernteten Zustand in der Schweiz anzubieten – und dies seit 85 Jahren!»**

Bild: Boris zusammen mit Sigrid am 9.Dez. beim Abholen in Küsnacht.

Dénia/Spanien, 2.Dez. 2014

Bericht verfasst von Urs Tobler, Töff-Fahrlehrer

