

Süß, aber kurz haltbar

Feigen I: Die frischen Früchte haben es schwer auf den Märkten. Dabei tragen die Bäume dieses Jahr üppig



Die gestreifte Inselfeige: *Coll de sa dama pintada* (die bemalte Damenhalsfeige) auf der Plantage der Feigen-Koryphäe Montserrat Pons auf Son Mut Nou bei Lluçmajor. FOTO: SEBASTIÁN TERRASSA

BARBARA POHLE

Das ist genial: die Feige an der Baumkrone pflücken und dann sofort reinbeißen. Vor allem dann, wenn die Früchte Ende August und im September auf dem Höhepunkt ihrer Reife sind und ein Maximum an Zuckergehalt gespeichert haben. Wer keinen Feigenbaum im Garten hat, ist auf die Wochenmärkte oder die Fruchtheken der Supermärkte angewiesen. Doch dort kommen die Feigen, die im Spanischen *higos* und im katalanischen *figues* heißen, eher spärlich an. Einen der Gründe dafür nennt Maties Alcover: „Feigen haben ein extrem kurzes Verfallsdatum.“ Mit der Folge, dass im Großmarkt Mercapalma einheimische Feigen häufig keine Abnehmer finden.

NEUE PLANTAGEN

Auf Alcovers Plantagen bei Manacor wachsen 200 Bäume der einheimischen *Coll de sa dama negra* (schwarze Damenhalsfeige) und der *Albacor*. Sie reifen an niedrigen Bäumen und können vom Boden aus geerntet werden. Und weil Maties seine Plantagen bewässert, bilden seine Feigenbäume größere Früchte als auf der Insel üblich. „Viele Verbraucher bevorzugen große Feigen“, sagt er. Er beliefert Stände auf den Wochenmärkten sowie Agromart, wo sie als hauseigenen Marke im Regal stehen.

Doch schon bevor die heimischen *higos* reif wurden, kamen im Frühsommer riesige Feigen von Plantagen in Marokko oder auf dem spanischen Festland auf den Markt. Meistens handelt es sich laut Alcover um die Sorte Brown Turkey. Auch er experimentiere mit 20 Bäumen dieser Art. Im kommenden Jahr werde sich zeigen, ob sie für die Insel geeignet sind. Maties empfiehlt allen, die auf der Insel frische Feigen für den Handel züchten, sich intensiv mit Sorten, Lagerfähigkeit und Reife

zu beschäftigen. Es dürfe nicht dazu kommen, dass man der Haltbarkeit wegen, auf Kosten von Süße und Aroma, unreife Früchte pflückt.

Katalanische Plantagenbesitzer sind im Anbau von Frischfeigen denen auf der Insel einen Schritt voraus. In der Ortschaft Alguaire erntet man jährlich rund eine Million Kilo Feigen der Sorte *Figa de coll de dama negra*. Auch sie werden an niedrigen Bäumen und sogar als Spalier gezogen. Die Landwirte können auf Hilfen des Bauernverbandes zählen, der sie beim Pflanzen, Schneiden und Bewässern berät. Verkauft werden die reifen Früchte in Obstgeschäften der Umgebung.

FRISCH VOM BAUM

Wer auf der Insel über Feigen schreibt, kommt an Montserrat Pons, dem Apotheker von Lluçmajor, nicht vorbei. Seit 1995 hat er auf seiner Plantage Son Mut Nou genau 2.834



Viele Verbraucher bevorzugen große Feigen.“

MATIES ALCOVER
Landwirt

Feigenbäume gepflanzt, 1.436 unterschiedliche Arten. Auf den Balearen heimisch sind dagegen 246 *higueras*, wie die Feigenbäume im Spanischen heißen, im Katalanischen *figueres*. „Die Bäume tragen dieses Jahr üppig“, so der Pharmazeut. Doch sie hätten unter der Hitze gelitten und bräuchten dringend Regen.

Wer nicht zu den Glücklichen zählt, die einen eigenen Feigenbaum besitzen, kann für 5 Euro Eintritt auf der Plantage spazieren gehen und so viele Früchte essen, wie er will. Doch weil die meisten nach ein paar Früchten pappsatt sind, können sie sich für 5 Euro pro Kilo Feigen mit nach Hause nehmen.

FEIGEN FÜR DAS GANZE JAHR

Doch nur wenig frische Früchte finden auf Son Mut Nou Abnehmer. Deshalb bietet man im Hofverkauf Produkte mit der Zutat Feige an – von Feigenkaffee über getrocknete Feigen und Konfitüre bis hin zu Schnaps und Brandy, auch *Paté amb figues* ist im Programm.

Bei Fet a Sóller hat sich Franz Kraus ebenfalls für die konservierte Version der Früchte entschieden. Die Zutaten seiner *Confitura de Figa* stammen aus biologischem Anbau – und das Feigenbrot mit Mandeln ebenfalls. Unter den vielen Varianten von Gelat Sóller, das tiefgekühlt inselweit geordert werden kann, wird auch das Feigeneis als Schleckvergnügen verzehrt. „Die Feige bringt immer schon selbst viel Süße für die Zubereitung mit“, sagt er.

Kraus ist wie auch Alcover und Pons der Meinung, dass es die frische Feige aus Mallorca verdient hat, während der Erntesaison täglich als Gourmet-Zutat in den Inselrestaurants auf die Teller zu kommen.



Die schwarze Damenhalsfeige wird jetzt auf den Inselmärkten verkauft. FOTO: BARBARA POHLE

Feigenfest in Lloret de Vistalegre (*Festa des sequer*) am 4. September ab 18 Uhr. Infos zum Besuch in Son Mut Nou: monserratpons.com/sonmutnou