



# Åland

– ein verborgener Schatz

*Åland – noch nie gehört? Dieses Insellabyrinth, am südlichen Ende des Bottnischen Meerbusens zwischen dem finnischen und schwedischen Festland, ist ein kleines Stück Skandinavien für sich – nicht nur wegen seines exklusiven Schatzes am Meeresgrund.*

**S**o wie sich Finnland selbst Land der tausend Seen nennt, ist Åland als Land der tausend Inseln bekannt. Wie ein Flickenteppich ziehen sich seine 6757 Inseln durch das baltische Schärenmeer, welches zu den grössten Archipelen der Welt gehört und ganz nebenbei geschichtsträchtige Städte, traumhafte Nationalparks, historische Schlösser und Kirchen beheimatet. Nichtsdestotrotz ist Åland bis heute ein abgeschiedenes Fleckchen Erde, das vom Massentourismus verschont auch weiterhin seine Ruhe geniesst. Bei einem kühlen

Stallhagen-Bier und einer Tüte Taffel Chips – zwei Spezialitäten, für die Åland über seine Küsten hinaus bekannt ist – lässt es sich auf dem Eiland auch durchaus aushalten.

In allen vier Himmelsrichtungen von tiefem Blau umgeben, ist es naheliegend, dass Åländer hervorragende Seeleute sind und sowohl Seefahrt als auch Fischerei zu ihren wichtigsten Einkommensquellen gehören. Henrik Engblom und Emil Weyand kennen das Baltikum in

der Tat wie ihre eigene Westentasche. Wenn sie nicht gerade beruflich an Schiffen herumbasteln – Henrik restauriert das berühmte Museumsschiff Pommern, Emil konstruiert hochmoderne Kreuzfahrtschiffe – sind sie als Kapitäne auf dem Wasser unterwegs. Ihre grosse Liebe ist die S/S Albanus, ein majestätisches Holzsegelschiff, das seit seiner Erstlingsfahrt im Jahr 1988 nicht nur einige Fahrten auf dem Buckel hat, sondern auch den Startschuss für den Aufbau des Seeviertels gegeben hat. Dadurch sollen die Geheimnisse und das Wissen über

## Vor Ort:

## Tipp

Das auf Skandinavien spezialisierte Reisebüro Glur bietet individuell anpassbare Rundreisen mit wunderschönen Übernachtungsmöglichkeiten an. Wer es versteckt mag, wird sich in einem der stilvollen Ferienhäuser im Havsvidden Resort

[www.glur.ch/blaetterkataloge/sommer/#111](http://www.glur.ch/blaetterkataloge/sommer/#111)

an der Nordküste Ålands wohlfühlen. Beim vollständigen Abschalten und Entspannen hilft die vor Åland gelegene einsame Insel Sviskär mit einem Ferienhäuschen der ganz besonderen Art

[www.glur.ch/blaetterkataloge/sommer/#118](http://www.glur.ch/blaetterkataloge/sommer/#118)

Schiffbau, -fahrt und die Geschichte Ålands erhalten und an kommende Generationen weitergegeben werden. Auch die beiden Jung-Kapitäne wurden hier im wahren Sinne des Wortes ins Boot geholt. Immer wieder stechen sie mit der Albanus in See – manchmal ist eine Schulklasse an Bord, ab und an auch private Gäste, die sich einen Segeltörn durch die Schären gönnen. «Einmal infiziert, lässt einen das Wasser nicht mehr los», erklärt Henrik und steuert das prächtige Segelschiff Richtung Horizont – die stilvollen, am Hang liegenden Meerblick-Villen des Havsvidden Resorts im Rücken.

Nicht anders geht es Christian Ekström, wenn er in den Tiefen des baltischen Meeres nach Schiffswracks taucht. Åland ist ein wahres Eldorado für Wracktaucher, nirgendwo sonst auf der Welt sind die gesunkenen Schiffe so gross und gut erhalten. Auch am Morgen des 6. Juli 2010 wollten der flachsblonde Åländer und sein Taucherteam einen Anfang des 19. Jahrhunderts gesunkenen, zweimastigen Schoner südlich von Föglö erkunden. Dass sie in 50 Metern Tiefe ein Wrack mit verheissungsvoller Fracht finden würden, wäre den Taucher nicht mal im Traum eingefallen. «Anfangs wussten wir nicht, womit wir es zu tun hatten, doch die typische Flaschenform und auch die Korken wiesen auf Champagner hin», erklärt Christian Ekström. Der Inhalt habe sehr süss, wie ein im Eichenfass gereiften Apfelwein geschmeckt. «Und obwohl er so unglaublich alt war, schmeckte er überraschend frisch», berichtet Ella Grüssner Cromwell-Morgan, Ålands inseleigene Sommelière und eine der ersten, die das flüssige Gold aus dem Meer probieren durfte. Mittlerweile steht fest: Der rund 170 Jahre alte Åland-Champagner zählt zu den ältesten trinkbaren und somit auch exklusivsten Champagnern der Welt.





**Anreise:**

Auf die Insel Åland gelangt man entweder mit Finnair via Helsinki nach Mariehamn (tägliche Verbindungen ab Zürich)

[www.finnair.com/ch/de](http://www.finnair.com/ch/de)

oder auf dem Wasserweg mit VikingLine

[www.sales.vikingline.com](http://www.sales.vikingline.com)

von Stockholm, Kappelskär, Turku und Helsinki nach Mariehamn.

**Tipp**

Sein hervorragender Zustand liege an den optimalen Lagerbedingungen unter Wasser: der geringe Salzgehalt des baltischen Meeres, die horizontale Lage des Schiffswracks, Dunkelheit und ähnlichen Druckverhältnissen im Inneren und Äusseren der Flaschen. «Das Wichtigste ist allerdings die geringe und konstant bleibende Temperatur von vier Grad Celsius am Meeresgrund», erklärt der schwedische Champagnerexperte Richard Juhlin. Dadurch reife der Champagner deutlich langsamer und entwickle viel prägnantere, vollere Noten – vorausgesetzt es gelangt kein Salzwasser ins Innere der Flaschen.

«Mitten im Nirgendwo einen weltrekordverdächtigen Champagner zu entdecken, ist schon fast ironisch», konstatiert Ella Grüssner Cromwell-Morgan. Auf Åland leben weniger als 30 000 Einwohner, rund 11 500 allein in seiner Hauptstadt Mariehamn, die damit eine der kleinsten Hauptstädte Europas ist. Doch so besonders wie der Champagner-Fund ist auch das baltische Eiland: ein kleines Stück Schweden in Finnland, wenn man so will. Erst 1921 wurde das schwedischsprachige Åland zur Selbstverwaltungszone unter finnischer Herrschaft. Seitdem dürfen die Äländer ihre Angelegenheiten weitgehend selbst regeln, was im Laufe der Zeit zu eigener Fahne, eigener Nationalhymne, eigenem Nationalfeiertag, eigenem Autokennzeichen, eigenen Briefmarken und eigener Internetdomain geführt hat. Das Sahnehäubchen der äländischen Eigenständigkeit ist, dass Finnisch kein verpflichtendes Schulfach ist.

Seit Christian Ekström den edlen Unterwasser-Fund gemacht hat, können die Äländer ihren Sonderstatus sogar mit einem edlen Tropfen begiessen. Dass auf der Insel seit 2010 regelmässig die Champagner-Korken knallen, ist Familie Holmberg, der die Konferenz- und Hotelinsel Silverskär bei Saltvik gehört, zu verdanken. Zusammen mit Veuve Clicquot und der Universität Reims in Frankreich hat sie ein besonderes Forschungs-



projekt ins Leben gerufen: Unweit der Champagner-Insel lagern mehrere Käfige mit neuem Champagner am Ostseegrund. «Wir wollen uns den Einfallsreichtum und die Kraft der Natur zu Nutzen machen und testen, inwiefern sich die Unterwasserlagerung auf den Reifungsprozess des Champagners auswirkt», erklärt Johan Mörn, einer der Manager von Silverskär. Parallel

reift im französischen Reims Champagner der gleichen Jahrgänge in den herkömmlichen Lagervorrichtungen an Land. Das Projekt ist auf 40 Jahre ausgelegt, wobei alle zwei Jahre Flaschen von beiden Standorten geöffnet, probiert und miteinander verglichen werden. Ob sich die Unterwasserlagerung durchsetzt und das bisher unbeachtete Åland als Vorreiter in die Geschichte eingeht, wird sich erst in den kommenden Jahrzehnten zeigen. Den ein oder anderen Privatier mit Unterwasser-Weinkeller gebe es aber schon jetzt.

Die Recherche für diesen Beitrag wurde unterstützt von Glur Reisen und Finnair.

**Insidertipps:**

Besuch des Schiffahrtmuseums im Hafen Västerhamn in Mariehamn

[www.visitaland.com/de/articles/pommern-sjofartsmuset](http://www.visitaland.com/de/articles/pommern-sjofartsmuset)

Erkundung des maritimen Viertels von Mariehamn mit anschliessendem Segeltörn auf der Albanus oder eine entspannte Velotour über die kleine Schäreninsel Kökar.

**Tipp**

**Mehr Informationen:**

Beratung und Buchung:  
 Glur Reisen  
 Spalenring 111, CH-4009 Basel,  
 +41 61 205 9494 | [reisen@glur.ch](mailto:reisen@glur.ch)  
[www.glur.ch](http://www.glur.ch)