

Ein Hoch auf ÅLAND

Åland – nie gehört? Dieser Flickenteppich aus mehreren tausend Inseln, mitten im Baltikum zwischen Schweden und dem finnischen Festland, ist ein kleines Stück Skandinavien für sich – nicht nur wegen seines exklusiven Schatzes auf dem Meeresgrund.

Autor: Anna Karolina Stock



So wie Finnland sich Land der tausend Seen nennt, so bezeichnet sich Åland als Land der tausend Inseln. Kein Wunder, dass Henrik Engblom und Emil Weyand schon seit Kindertagen auf dem Wasser zu Hause sind. Wenn sie nicht gerade beruflich an Schiffen herumbasteln – Henrik restauriert das berühmte Museumsschiff Pommern, Emil konstruiert hochmoderne Kreuzfahrtschiffe –, sind sie selbst Kapitäne. Ihre Herzensangelegenheit ist die S/S Albanus, ein majestätisches Holzsegel-

schiff, 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 Schiffbau, -fahrt und die 6757 Åland-Inseln erhalten und an kommende Generationen weitergegeben werden. Auch die beiden Jung-Kapitäne wurden hier im wahrsten 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 Segelausflug durch die Schären gönnen. «Einmal infiziert, lässt einen das Wasser nicht mehr los», erklärt Henrik lachend 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 Äländer und sein Taucherteam einen Anfang des 19. Jahrhunderts gesunkenen, zweimastigen Schoner südlich von Föglö erkunden. Dass er in 50 Metern Tiefe ein Wrack mit verheissungsvoller Fracht finden würde, hätte er sich nicht mal träumen lassen. «Wir wussten anfangs nicht, womit wir es zu tun hatten, doch die typische Flaschenform und auch die Korken wiesen auf Champagner hin», erklärt der Taucher. Der Inhalt habe sehr süss, wie ein im Eichenfass gereiften Apfelwein geschmeckt – ein vollmundiges Bouquet von reifen Früchten mit einem Hauch Tabak. «Und obwohl er so unglaublich alt war, schmeckte er überraschend frisch», so Ella Grüssner Cromwell-Morgan, Ålands inseeigene Sommelière und eine der Ersten, die das flüssige Gold aus dem Meer probieren durfte. Mit einer Flasche Perrier Jouët aus dem Jahr 1825 zählt der rund 170 Jahre alte Åland-Champagner zu den ältesten trinkbaren und somit auch exklusivsten Champagnern der Welt. 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. 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

Forschungsprojekt 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 zunutzen 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, wird sich erst in den kommenden Jahrzehnten zeigen. Den einen oder anderen Privatier mit Unterwasser-Weinkeller gebe es aber schon jetzt.

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

-> Nice to know !!! <-

Anreise: Auf die Insel Åland gelangt man entweder mit Finnair via Helsinki nach Mariehamn (tägliche Verbindungen ab Zürich – oder auf dem Wasserweg mit VikingLine von Stockholm, Kappelskär, Turku und Helsinki nach Mariehamn.

> www.finnair.com | www.sales.vikingline.com

Insidertipps: Besuch des Schifffahrtmuseums im Hafen Västerhamn in Mariehamn, Erkundung des maritimen Viertels von Mariehamn mit anschliessendem Segeltörn auf der Albanus oder eine entspannte Velotour über die kleine Schäreninsel Kökar.

> www.visitaland.com

Vor Ort: 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 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. Beratung und Buchung bei Glur Reisen in Basel.

> www.glur.ch