

## ÅLAND

# Meine eigene Schäreninsel

Gestrandet! Auf Åland fühlt man sich wie Robinson – einfach in der nordischen Variante.



Links: Mit dem Motorboot gehts nach Sviskär, eine von über 6700 Inseln des Åland-Archipels. Diese Seite: Angekommen! Sviskär mit der heimeligen Hütte gehört für eine Nacht nur uns.





Zwischen den Bäumen versteckt sich die kleine Sauna, die mit Holz eingeheizt wird.

Blick auf Klobben: Die Schäreninsel kann von Gruppen gemietet werden.



Vier Kajütenbetten, Stube, Kochnische: Das Haus ist einer traditionellen Fischerhütte nachempfunden.



Fischer, Schreiner, Verwalter: Johan Mörn betreut die Ferieninseln.

«Wir müssen alles gegen den Klimawandel tun. Ich liebe den Winter, und ohne Schnee ist es bei uns dann noch dunkler.» Johan Mörn

Text: Barbara Halter  
Fotos: Véronique Hoegger

Erst die Sauna einheizen, dann einmal um die Insel laufen, so der Plan – doch als wir vom Spaziergang zurückkehren, ist das Feuer aus und die Sauna kalt. So einfach wie gedacht funktioniert das nicht. Während man frustriert Holz für einen neuen Versuch aufschichtet und darüber sinniert, dass man vielleicht die Jugend besser bei den Pfadfindern als hinter Büchern verbracht hätte, gelingt das Feuer schliesslich. Der kleine Ofen frisst gierig Holz und heizt die Sauna auf. Es hat gerade genug Platz für zwei Personen, die beiden Bänke sind massgefertigt, ihre Holmen von Hand zurechtgeschliffen. Durch die Fensterfront fällt der Blick über die flachen, weich abgerundeten Felsen, die wie der Rücken eines Blauwals aussehen. Während der Schweiß rinnt, machen wir schon mal einen Platz aus, um danach ins Wasser zu springen. Spanner muss man keine befürchten, Sviskär gehört nur uns.

Am Nachmittag hat uns Johan Mörn am Steg der Insel abgesetzt. Sviskär liegt im Norden von Åland, einem Archipel zwischen Stockholm und Helsinki, ein Mosaik aus über 6700 Inseln und Schären. Die Bewohner sprechen Schwedisch, Åland gehört seit 1806 zu Finnland, wird aber selbst verwaltet. Bevor Johan mit dem Motorboot Sviskär ansteuerte, machten wir einen Abstecher zu seinen Fischernetzen. Seit eineinhalb Stunden liegen diese im Wasser, unweit des Hauses, wo Johan mit seiner Familie lebt. Er stellt den Motor ab, steigt in seine grünen Anglerhosen, kurbelt langsam das Netz auf. Vier Barsche und ein Weissfisch hängen in den Maschen, den Hecht wirft

er gleich wieder zurück ins Meer. «Die machen mir bloss das Netz kaputt», brummt er.

**Auf Sviskär gibt die Natur den Takt an, ausser Vögeln treffen wir keine anderen Bewohner**

Den Fang verspeisen seine Familie und die Touristen. Neben Sviskär verwaltet Johan zwei weitere Ferieninseln. Er chauffiert die Gäste, ist gleichzeitig Fischer und Schreiner – Saunas und Hütten auf den Inseln hat er gezimmert. Nachhaltigkeit und einen respektvollen Umgang mit Ressourcen ist ihm sehr wichtig. «Wir müssen doch alles gegen den Klimawandel tun. Ich liebe den Winter, und ohne Schnee ist es dann bei uns noch dunkler.»

Nach Åland gelangt man am besten mit der Fähre, zum Beispiel von Stockholm aus. Unterwegs kann man idyllische Schärenlandschaften bewundern – oder sich die Kante geben. Das Schiff ist zollfreie Zone, und viele Schweden nutzen den Trip, um günstig zu feiern und ihren Alkoholvorrat im Duty-free-Shop aufzustocken. Wenn die Fähre morgens in Mariehamn anlegt, steigt nur eine Handvoll Passagiere aus, der Rest fährt zurück nach Stockholm. Partypeople verirren sich selten auf Åland, erst recht nicht auf die Schäreninsel Sviskär. Hier gibt die Natur den Takt vor. Beim Umrunden der Insel müssen wir uns den Weg selber suchen, einen Pfad gibt es nicht. Flache, rötlich schimmernde Felsen wechseln sich ab mit federndem Waldboden, der mit bauschigen Flechten bedeckt ist. Charakteristisch für eine Schäre ist ihre flache, von Gletschern abgerundete Form. Nach etwas mehr als einer Stunde sind wir rum, und ausser ein paar Vögeln haben wir keine anderen Bewohner angetroffen. Die Einsamkeit auf Sviskär lässt sich angenehm aushalten. Johan hat zum Ab- →



Davon hätte Robinson geträumt: Granola zum Frühstück auf der einsamen Insel.



Fischsuppe zum Aufwärmen. Weisswein gegen die Einsamkeit, so lebt es sich gut.





Bullerbü-Romantik auf Åland: Die Inseln lassen sich vorzüglich mit dem Rad entdecken.



Koch Gustav in seinem Garten. Aus dem Überfluss an Blumen entstand das Granola mit getrockneten Blüten.



Hier fehlt noch ein grosszügiger Klacks Schlagrahm, dann ist der Pannkaka servierbereit.

«Die eine Hälfte des Tages verbringe ich in der Küche, die andere flicke ich Boote oder bin im Garten.» Gustav Eriksson



Die roten Granitformationen sind typisch für Åland und besonders schön in der Nähe des Hotels Havsvidden in Geta.

schied eine schwarze Box zurückgelassen, deren Inhalt auch eine Familie sättigen würde: ein Topf mit Fischsuppe zum Aufwärmen, Brot, Einmachgläser mit Joghurt und Granola fürs Frühstück, Milch und Apfelsaft in Glasflaschen, Lachs, Tomaten, Käse, eine Flasche Weisswein, zwei Stück Blechkuchen mit Heidelbeeren – und natürlich eine grosse Thermoskanne mit Filterkaffee, ohne den geht in Finnland bekanntlich nichts. Wer selber kochen will, kann auch seine eigenen Vorräte mitbringen oder fischen gehen. Die Geräte in der Kochnische laufen mit Gas und Solarenergie. Anderen Strom gibt es keinen, dafür einen guten Vorrat an Kerzen. Der gemütliche Wohnraum ist Schlafzimmer und Stube in einem. Die vier Kajütenbetten versprechen einen tiefen Schlaf. Wenn die Reisebegleiter nicht schnarchen, wird man hier höchstens vom Wind gestört, der um die Hütte pfeift.

Am nächsten Morgen wartet Johan mit dem Motorboot wieder am Steg und nimmt uns mit nach Silverskär, die grösste der drei Fe-

rieninseln. Am Bootshaus stehen aufgereiht Fischerruten. «Heute kommen leider alle für Meetings hierher, früher haben die Gäste viel mehr gefischt», sagt Johan bedauernd, während wir Richtung Küche gehen und an einem roten Holzhaus vorbeikommen. Bis 1950 wohnte hier eine Fischerfamilie. Heute buchen Gruppen die Insel.

### Ohne einen Pannkaka gegessen zu haben, darf niemand die Inseln verlassen

In der Küche ist Gustav Eriksson – blaue Augen, blonder Pferdeschwanz im Nacken – fast fertig mit dem Mittagessen. Die Gäste sind noch im Konferenzraum. Im Ofen wird ein Blaubeerkuchen goldgelb, im grossen Topf auf dem Herd köchelt eine ähnliche Fischsuppe, wie wir sie am Abend zuvor, bei Kerzenlicht und ausgehungert nach mehreren Saunagängen, mit grossem Genuss verspeist haben. Ob er uns das Rezept verrät? «Das verändert sich ständig», sagt Gustav, «je nach Saison variiere-

ren die Zutaten.» Heute hat er Kohlrabi, Karotten, Fenchel und Pastinaken in der selbst gemachten Bouillon verkocht, Dill, Zwiebeln, All-Spice-Gewürz, Pfefferkörner und grosszügig Rahm und Butter (jener von der Insel soll besonders gut schmecken) dazugetan. Sobald die Gäste im Anmarsch sind, wird Gustav Lachs- und Barschstücke in der Suppe erwärmen. Doch das Mittagessen verzögert sich, und so plaudern wir weiter über seinen Alltag auf Åland. «Die eine Hälfte des Tages verbringe ich in der Küche, die andere flicke ich Boote oder bin im Garten», erzählt er und wirkt dabei ausgesprochen zufrieden. Um das Lebensgefühl auf dem Archipel kennenzulernen, verbringen wir ein paar Tage auf den Hauptinseln. Die entspannte Stimmung hält an, vor allem die Gemeinde Geta im Norden bietet viel Ruhe und Urtümlichkeit. Auf den rötlichen Strassen – die Farbe kommt vom roten Granit, der so typisch für Åland ist – verkehren nur spärlich Autos. Auf einen Quadratkilometer kommen 18 Einwohner (bei uns sind

es 204), viele der Feriengäste sind mit dem Rad unterwegs. Die Inseln sind mehrheitlich flach, Fähren überbrücken die Wasserwege zwischen den Inseln und Schären. Man muss kein Supersportler sein, um die Velotouren zu geniessen. Neben den Wegen ziehen abwechselnd Kuhweiden, Wiesen und Wälder vorbei, die Bauernhäuser erfüllen jedes Bullerbü-Klischee, sogar Apfelplantagen gibt es. Omnipräsent ist das Blau des Wassers – wobei man nie so genau weiss, ob man sich nun an einem See, einem Sund oder am Meer befindet. Unterwegs locken kleine Sommercafés mit Kaffee und Kuchen, die schwedische «Fika», die Kaffeepause, wird hier auch zelebriert. Ohne einen Pannkaka gegessen zu haben, darf niemand die Inseln verlassen. Solche Pfannkuchen kriegt man sonst nirgends: Die dicken quadratischen Kuchenstücke enthalten Reis oder Griess. Serviert werden sie mit einem Kompott aus getrockneten Pflaumen, getoppt mit einem satten Klacks Rahm. Zugreifen bitte! – Diätsorgen sind was für Stadtmenschen. 🍌

Illustration: Nigel Simmonds

## ÅLAND ENTDECKEN

**SVISKÄR** Das Haus auf Sviskär hat Platz für zwei bis vier Personen, Anreise und Verpflegung wird organisiert. Skandinavien-Spezialist Glur Reisen hat die Insel im Programm und bietet zum Beispiel eine elftägige Tour von Stockholm über Åland (eine Nacht in Mariehamn, zwei Nächte Sviskär) bis nach Helsinki an. Nach Wunsch auch individuelle Reisen nach Åland.

[www.glur.ch](http://www.glur.ch)

**ÅLAND ALLGEMEIN** Anreise mit der Fähre der Viking Line von Stockholm nach Mariehamn. Am Meer liegt das **Hotel Havsvidden** in der Gemeinde Geta. In der Nähe gibt es Sommercafés wie «**Pettas Ekobageri**» oder das **Enebo Café**, die aber nur von Mittsommer (zwischen 20. und 26. Juni) bis Mitte August geöffnet haben. Länger offen ist das **Restaurant Smakbyn** in Sund, vis-à-vis von Schloss Kastelholm. Koch Micke Björklund arbeitet mit regionalen Produkten. [www.visitaland.com](http://www.visitaland.com)

