

Die Suche

Formentera ist ein Paradies.

Mediterrane Gelassenheit und ein *endless summer* an kilometerlangen Sandstränden – nur zwei Flugstunden von Deutschland entfernt.

Das weiß ich heute. Als ich zum ersten Mal von Formentera hörte, sah ich das anders.

1966. Ein kalter Januarnachmittag in München. Mein Mann Rainer und ich machten Pläne. Wir hatten schon so manchen Plan gemacht und wieder ad acta gelegt:

Ein Leben auf Gotland: Schweden galt in den 50er und 60er Jahren als das Land der großen Freiheit. Dann würden meine Krimis heute vielleicht auf Gotland spielen. Allerdings mit viel weniger Sonne.

Eine Weltumrundung mit unserem ersten 2CV: Citroen wollte das leider nicht finanzieren.

Auswandern nach USA: Zuerst für fünf Jahre nach Kanada, dann als Kanadier direkt nach New York, so hätte es kein Problem mit der *greencard* gegeben.

In die Zeit fiel unsere Hochzeit, und die Familie schenkte Geld, statt Geschirr und Wäsche. Das war erfreulich, aber so viel kam dabei dann doch nicht zusammen. Unsere Ferien verbrachten wir in Südfrankreich, an der Côte d'Azur. Wir schliefen im Auto und ernährten uns von Brot, Käse und Wein.

So entstand der Plan an diesem kalten Januartag: Wir legen alle Ersparnisse zusammen, verkaufen, was wir nicht dringend brauchen, kündigen die Wohnung und unsere Jobs. Und gehen für ein Jahr nach *la douce France*.

Dorle, eine Freundin hörte von dem Plan und meinte: Geht doch nach Formentera. Da sind Hans Werner Richter von der Gruppe 47 und seine Kollegen auch immer. Wir winkten entsetzt ab. Franco-Spanien! Eine Insel – auf der man womöglich nicht jeden Tag seine Zeitung bekommt!

Drei Monate später waren wir auf der Suche nach einer Unterkunft in Saint Raphaël im Département Var. Entweder, wir konnten den Preis nicht aufbringen, oder die Bude war unzumutbar und viel zu weit weg vom Meer. In einem Haus führte der Weg in die zu vermietende Dachkammer direkt am in seinem Bett aufgebahrten, sterbenskrank röchelnden Hausherrn vorbei.

Wir holten Landkarten heraus. Wie hieß diese komische Insel nochmal? Wir fanden einen kleinen schwarzen „Fliegendreck“ auf den Balearen. Unsere Abenteuerlust erwachte. Wir ließen die Ente und einen Großteil des Gepäcks bei Freunden in Perpignan und setzten uns mit zwei Koffern und zwei Reiseschreibmaschinen in den Bus nach Barcelona. Im Bus lernten wir die ersten Worte Spanisch. *Uno, dos, tres ...*



Das Paradies

Als ich 1966 das erste Mal nach Formentera kam, steckte die Insel noch im 18. Jahrhundert. Alle Frauen trugen Tracht. Wenn sich zwei junge Leute trafen, war immer die *abulea*, die Großmutter dabei. Nacktheit, ja sogar Bikinis waren verboten und, und, und ...

In den folgenden 20 Jahren konnten wir eine Entwicklung im Zeitraffer beobachten, für die Europa 200 Jahre gebraucht hatte. Mit allen Vor- und Nachteilen. Das Formentera von heute ist kaum noch mit dem von damals zu vergleichen. Und doch ist es noch immer dieselbe Insel.



Ein Paradies.

Schon die Anreise war damals ein Abenteuer. Auf einem Deckstuhl per Schiff von Barcelona nach Palma und dann

nach Ibiza mit einem Schiff, das heute als Modell im Museum in Barcelona steht. Mit dem Vermerk: Zuletzt vollständig renoviert 1923.

Schon in Hafen konnte man die Leute, die nach Palma wollten, von denen, die nach Ibiza fuhren, an Kleidung und Auftreten unterscheiden. Ibiza war schon damals das hippere Ziel. Am Kai standen die vielen Freunde und Angehörigen der Abreisenden, mit ihnen noch durch Klorollen verbunden, die sich nach und nach abwickelten und schließlich rissen.

Und war man erstmal in Ibiza, war man ja eigentlich schon halb da. Damals musste man in Ibiza übernachten. Das *Monte Sol* hatte noch den Charme großer Zeiten. Die Kellner trugen weiße Uniformen, und die Kartoffelchips waren hausgemacht. Bei einem kühlen Sherry kam man sich vor wie Graf Koks. Dann ein Bummel durch die Altstadt und ein Abendessen in einem der urigen Restaurants. Wir gingen meist in den *Celar Balear*. Dort gab es gewaltige Fischplatten, und ich aß zum ersten Mal eine *Greixoneira**.

Im Hafen, neben der Bar, vor der damals die Boote nach Formentera anlegten, gab es einen Laden, der die besten Kokosflocken der Welt verkaufte. Weiß, rosa und, ich glaube, hellgrün. Die mussten als Reiseproviand unbedingt mit.

Von Ibiza nach Formentera schaukelte zweimal am Tag sehr gemächlich die *Damiana Sanz*. Kurz darauf kam noch die berühmte *Joven Dolores* dazu. Am Hafen von Formentera, La Sabina, stand ein einziger uralter verrosteter grüner Bus.

Die Insel ist flach und steinig karg. Aber alle paar hundert Meter verändert sie sich. Violette Thymiankissen, goldener Weizen oder dunkle Weinfelder, riesige Feigenbäume, unter denen sich Schafe drängen, und schattige Pinienwälder. Und überall verstreut weiße Fincas mit blauen Türen und Fensterläden. Als ich in diesem Bus saß, wusste ich, ich bin angekommen.



Es gibt sechs Ortschaften auf Formentera. La Sabina, der Hafen. San Francisco Javier, die ›Hauptstadt‹. Es Pujols, das Feriendorf am Meer. San Fernando mit der *Fonda Pepe* in der Mitte. Es Caló, der urige Fischerhafen, kurz vor der einzigen Erhebung La Mola, und darauf, ganz oben, El Pilar.

In der Bar Central in San Francisco saß Chiquet aus Pujols mit einer Runde Männer um einen großen Tisch. Sie wink-

ten uns zu sich. *Bienvenido* – willkommen auf Formentera. Danach musste man sehr trinkfest sein, denn nach und nach gab jeder am Tisch eine Runde aus.

Hier muss ich etwas zur Sprache bringen: 1967 lebte der faschistische Diktator Franco noch, die katalanische Sprache, das *Catalán* war verboten, Spanisch – *Castellano* – war die Amtssprache. Nach Francos Tod 1975 stieg das *Catalán* zur Amtssprache auf. Spanisch gab es an den Schulen als Fremdsprache. Heute ist das ausgeglichen, der Unterricht findet in zwei Sprachen statt. Wir Ausländer aber haben damals *Castellano* gelernt. So auch ich. Die Inselfsprache, das *pagès* ist eine Form des *Catalán*. Es ähnelt etwas dem Französischen *Patois*, so konnten wir uns damals auf Französisch einigermaßen verständigen. Ich verstehe ein wenig *Catalán*, spreche es aber nicht. So werde ich auch in diesem Buch – mit wenigen Ausnahmen – nur die deutschen oder spanischen Ausdrücke benutzen. *¡Lo siento!* - Tut mir leid!



Die Insel kulinarisch

Es gibt nicht nur die umfassenden Formentera-Reiseführer von Niklaus Schmid, es gibt auch schon einige Kochbücher der authentischen Formentera-Küche.

Mein Bericht will nur ein paar kleine, sehr persönliche Eindrücke aus einem halben Jahrhundert Formentera herauspicken. Und alle Rezepte sind so ausgewählt, dass sie sich problemlos in Deutschland nachkochen lassen. Ich habe nur die genommen, denen ich selbst irgendwann begegnet bin, oder die ich selbst zubereitet habe. Dazu gehören auch Neu-Interpretationen junger Köche von heute und die Familienrezepte von Freunden und Nachbarn. Manche Rezepte hatten keine speziellen Namen, sie hießen einfach *postre*, *sopa* oder *pescado*. Dann hab ich ihnen Namen gegeben. Auch bei der Zubereitung habe ich mir ab und zu kleine Vereinfachungen erlaubt.



Das möge mir der Purist verzeihen. Ich erhebe keinen Anspruch auf Vollständigkeit. Gerichte, die in meiner kleinen Rezeptsammlung vorkommen, habe ich im Text mit einem * gekennzeichnet.

Damals gab es nur drei, vier kleine Pensionen, aber man konnte ein Haus mieten, eine alte *finca* meist. Es lebten kaum Ausländer auf der Insel. Die ersten waren etwas schrullige Engländer, ›colonels‹, die aus Indien kamen und denen es vermutlich in England zu kalt und zu teuer war. Danach kamen Franzosen, die sich um die Lagune herum ansiedelten. Die ersten Deutschen waren eine Gruppe Professoren aus Berlin, die sich in Pujols ihre Ferienhäuser bauten. Amerikaner, Skandinavier, Holländer folgten. Künstler meistens, Maler liebten das Licht auf der Insel. Susa Ackermann hatte in ihrer Finca die erste Galerie. Und in den 70er Jahren die Hippies aus aller Welt. Die großen Touristenmassen kamen erst Jahre später.

Michael, einer der allerersten Besucher, berichtete, dass er ankam, als der *coñac* nur eine Pesete kostete. Als ich auf die Insel kam, kostete er schon vier Peseten.

Allerdings schwankten die Währungen damals noch sehr. Ich erinnere mich, dass 1000 Peseten einmal 70 Mark kosteten, in einem anderen Jahr nur noch 18. Die Amerikaner erfreuten sich am hohen Dollarkurs, bis der einbrach und einige von ihnen schwer in Verlegenheit brachte.

In den drei Kirchen der Insel gab es je einen Generator, der auch die Bar nebenan mit Strom versorgte. So konn-

te der Pfarrer die Karten spielenden Männer wenigstens an Weihnachten in die Kirche zwingen. Sonst hatten wir nur Kerzen und Petroleumlampen. Wasser war kostbar. Es musste aus dem Dorfbrunnen oder einer Zisterne geholt werden. Und die hygienischen Verhältnisse erforderten Erfindergeist.

Das Angebot in den *tiendas* war sehr begrenzt. Man aß vor allem, was Land und Meer hergaben. Zwiebeln, Tomaten, Paprika, Oliven, Feigen, Mandeln. Schweine, Schafe, Hühner. Und natürlich Fisch. Reis gab es und diese wunderbaren roten Kartoffeln. Ein Gerücht behauptet, dass die Engländer mit großen Containern ihre Futterkartoffeln auf die Insel brachten und sie gegen die roten Köstlichkeiten eintauschten. Das könnte sogar stimmen. Auf Formentera aß man die Kartoffeln nie gesondert, fast immer nur in Suppe und Eintopf. Und, wenn es zwei englische Kartoffeln für eine rote gab, wer weiß?



Alles musste frisch verbraucht werden, Kühlschränke gab es nicht. Den ersten Kühlschrank hatte Colmado Toni in seinem Laden, ein mit Generator betriebenes Kühlhaus, das auf der Insel erstmal für Spott und Hohn sorgte.

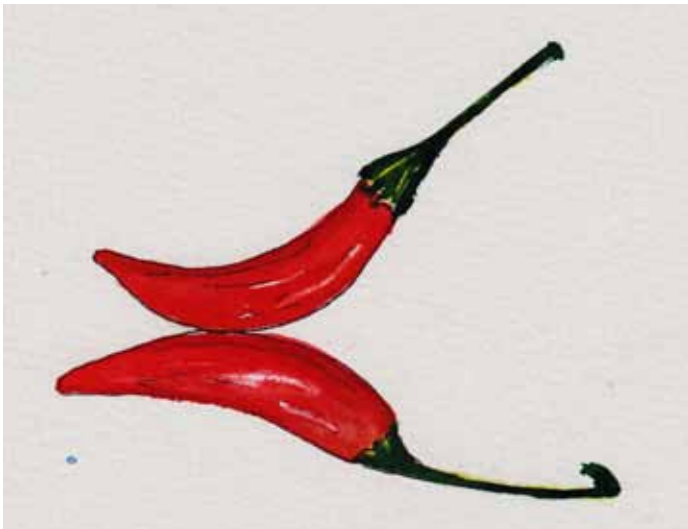
Der Metzger stand an seiner Theke, die unvermeidliche *Celtas* im Mundwinkel, vor sich das schon etwas ältere Lamm. Die Hausfrauen kauften kiloweise, und er hackte das Fleisch der Reihe nach für sie ab. Wenn man ein besonderes Stück haben wollte, musste man warten, bis er soweit war. Eine Schulter zum Beispiel oder eine Keule.



Kaufte man ein Kaninchen, wurde gern ein Scherz für den Gringo gemacht. Katze und Kaninchen haben exakt das gleiche Skelett. Daher bleiben beim gekauften Kaninchen die Pfoten dran. Die Knochen sind weiß, die beim Kaninchen bläulich.

Die ersten dieser Scherze nahm ich noch ernst und war immer froh, wenn Puzo, unsere erste Katze wieder gesund heimkam.

Die Gerichte waren einfach, aber schmackhaft. Man würzte mit Salz, Pfeffer, Knoblauch und Paprika, verwendete ab und zu kleine Chilischoten, andere Gewürze und Kräuter kaum. Als ich einmal die Nachbarin fragte, ob ich mir etwas Salbei aus ihrem Garten nehmen dürfte, fragte sie besorgt: Bist du krank? Die Frauen kannten die Heilkräfte aller Kräuter. Dass man Salbei auch essen kann, fand sie sehr merkwürdig.



Auch den ungemein intensiven Thymian, der in üppig violetten Kissen so nur auf Formentera wächst, nahm man nicht zum Würzen der Speisen, man braute *frigola* daraus, einen süßen goldgelben Likör. Der wilde Fenchel und viele andere Kräuter finden sich auch nicht in den Rezepten, dafür aber im *hierbas**, einem extrem leckeren Kräuterlikör.



Die *paella** wurde meist in riesigen Pfannen auf Feuerstellen im Garten oder auf Gaskochern am Strand zubereitet. Allerdings war sie nicht so üppig wie heute. Selber geschossenes Kaninchen gab es oft, Huhn selten. Oder eben Fisch und Muscheln und manchmal sogar gambas. Fast nie alles auf einmal. Man lud sich gegenseitig ein. Und an Feiertagen bekam man auch schon mal eine *chorizo* oder *so-brassada*, die würzige Paprikawurst, geschenkt. Oder am 24. Juni, an San Juan, einen Teller mit *San-Juan-Nudeln**.



Zu Ostern gab es *flaó**, den Käsekuchen mit Anis. Und schon damals gab es eine Diskussion über die Frage, wer denn den besten machte. Heutzutage gibt es jedes Jahr zu Ostern einen richtigen *flaó*-Wettbewerb. Den letzten gewann Gina, eine Engländerin.

Auch *tapas* in der Art wie heute waren nicht üblich. Oliven, Mandeln, salzige Schinkenwürfel oder Schnitze vom runden Ziegenkäse. Und in der *Fonda Pepe*, in der wir alle unsere Abende verbrachten, machte Catalina eine köstliche *ensalada rusa**, russischen Salat und eine *tortilla** mit Kartoffeln und (Luxus!) viel Zwiebeln.

In der *Fonda* gab es auch eine Begegnung, die völlig verrückt klingt und doch in gewisser Weise symptomatisch für die damalige Zeit war. Die Zeit der allerersten Ausländer auf Formentera. Die auf der Insel so fremd und sehr, sehr seltsam wirkten. Jenny, eine typische Engländerin

mit rotblondem Haar, milchweißer Haut und Sommersprossen, hatte beschlossen, in ihrer einfachen alten Finca auf Formentera zu bleiben und kaufte sich in Ibiza einen Rattan-Schaukelstuhl. In Formentera übergab sie ihn dem Busfahrer, der ihn aufs Bus-Dach packte. Jenny meinte: Du weißt ja, wo ich wohne, an der Straße hinter San Fernando. Wirf ihn bitte einfach vor meinem Haus runter. Der Busfahrer nickte, aber der Stuhl kam nie bei Jennys Haus an. Drei Wochen später stand sie in der Fonda neben Jaak, einem sehr dunklen Afrikaner aus München, der oben auf der Mola lebte. Komisch, meinte der, bei mir liegt seit Wochen ein Schaukelstuhl vor dem Haus. Jenny rannte zum Busfahrer. Der sah sie nur verwirrt an. ›Ach, Ihr Ausländer seht doch alle gleich aus.‹

Jenny lebte damals mit ihren Kindern in der Nachbarfinca, wir wurden Freunde. Wenn einer von uns zurück auf die Insel kam, kaufte der andere schon ein paar Vorräte ein und stellte sie ihm ins Haus. Man half sich, man hielt zusammen. Das ist bei den *residentes* von früher noch heute so.

Einmal lud Jenny uns ein; ein Dinner, das ich nie vergessen werde. Es war noch die Zeit, in der es außer dem, was die Felder boten und ein paar Konservendosen, nicht viel gab. Jennys damaliger Freund und späterer Mann Volker tauchte gern nachts und kam meist mit reicher Beute heim. An diesem Abend ein gewaltiger *pulpo*, den Volker stundenlang auf den Steinen weicklopfte, bevor Jenny ihn kochen konnte.

Es war eine laue, windstille Sommernacht. Jenny hatte einen Tisch vor das Haus gestellt, darauf ein Damast