

Der gute Ort

**Aus einem Ibiza-
Flieger zu steigen,
ohne den Plan,
die Nächte durchzuzap-
peln oder ein angesagtes
Yoga-Retreat zu ab-
solvieren, fühlt sich für
Frequent Guests der Insel
schon sehr schräg an.
Die Alternative? Ist eine**



Verschlungene Wege und unbefestigte Straßen täuschen: Gar nicht so weit vom Kultort St. Gertrudis entfernt, versteckt sich das kleine Hotel, das Abgeschiedenheit, ja regelrecht Abschottung, zum Programm erhoben hat. Benannt nach der Familie, die die Finca im Jahr 1880 erbaute, will CAS GASI seinen Gästen echten Frieden bieten, ohne dass diese auf jegliche Annehmlichkeit verzichten müssen, die ein Luxushaus zu bieten hat. Stille, falls so etwas möglich ist, dominiert hier und wird liebevoll gepflegt. Dafür sorgen nicht nur die einsame Lage und die sichere Einfriedung, die Unbefugten weder Zutritt noch Sicht gewähren, sondern vor allem der aufmerksam zurückhaltende Service, mit dem Inhaberin Margaret von Korff und ihr Personal die Gäste umsorgen. Schnell ist klar, warum Richard Gere, Kate Moss oder das norwegische Königspaar sich hierhin zurückgezogen haben.

Es gibt einen herrlichen Pool, ein Mini-Spa, das bei Bedarf geöffnet wird, und einen kleinen, komplett ausgestatteten Fitnessraum. Wer mag, meldet sich für ein Detox Retreat (bedeutet Saft und rohes Essen) oder – noch besser – Healthy Eating Retreat an: mit vegetarischen und veganen Speisen. Doch auch die reguläre, übersichtliche Speisekarte macht ebenso Appetit, wie die Weinkarte. Eigentlich muss man mehr nicht wissen, findet Margaret von Korff. Sie hielt es schon immer für selbstverständlich, dass Luxus die Grundsätze der Nachhaltigkeit erfüllt, und zieht es deshalb vor, echtes Umweltbewusstsein

Vom Finden, ohne zu suchen



zu leben und zu praktizieren, statt ihre Überzeugung als Marketinginstrument zu missbrauchen oder das Hotel ökozertifizieren zu lassen. „Schon als meine Familie und ich die Finca allein bewohnten, bewirtschafteten wir sie ökologisch und widmeten uns dem Direktverkauf von biologisch angebauten Erzeugnissen“, berichtet sie von den Anfängen. „Nach zehn Jahren entstand der Wunsch, diesen Ort für Gäste erlebbar zu machen. Natürlich basierte die Idee, die Finca in ein luxuriöses Landhotel umzuwandeln, von Beginn an auf einem ökologisch nachhaltigen Konzept.“

Wer nachfragt, wird eingeweiht in die wohldurchdachten Besonderheiten, die sich dezent hinter den Kulissen des Cas Gasi abspielen – und diesem Ort seinen außergewöhnlichen Spirit geben. „Wir entwickelten zahlreiche Maßnahmen zur Verbesserung der landwirtschaftlichen Nutzung, um den nachhaltigen Umgang mit den natürlichen Ressourcen der Insel und ein Höchstmaß an ökologischer Sorgfalt auf der Finca zu sichern“, erklärt Margaret von Korff.

Ein Spaziergang um die Finca zeigt, was die vier Hektar Land, die das Cas Gasi bewirtschaftet, zu bieten haben. In einem Garten wachsen saisonale Gemüsesorten, Erdbeeren und andere frische Zutaten, die in der Hotelküche zum Einsatz kommen. Ein anderer Garten beherbergt Hühner, die frei und glücklich zwischen den Obstbäumen leben, die wiederum die Früchte für hausgemachte Marmeladen und Kompotte liefern – wie das Gemüse werden diese konsequent biologisch angebaut, mit ausschließlich natürlichen Düngern versorgt und durch ökologische Maßnahmen vor Schädlingen geschützt. Die Hühner danken ihr schönes Leben mit der Produktion frischer Eier fürs Frühstück der wenigen Gäste (es gibt nur 12 Zimmer und Suiten). Ausgesprochen stolz ist man auf das hauselige kalt gepresste Olivenöl – was natürlich kein Grund ist, dieses extra anzupreisen. Wer Interesse bekundet, erfährt, dass auf der Finca 350 Ölbäume der Sorte Arbequina wachsen, die das kostbare Öl für den Eigenbedarf des Hotels liefern. Ist doch alles selbstverständlich. Genauso wie die autochthone (ursprüngliche) Rebsorte Monastrell, die im eigenen Weinberg angebaut wird und den Landwein für den Hausgebrauch liefert.

Ebenso ist auch der Umgang mit der knappen Ressource Wasser für die Inhaberin kein Grund, große Töne zu spucken: Ein Grundwasserbrunnen mit umweltfreundlichem Sandfiltersystem liefert hochwertiges Trinkwasser für das Hotel und die Bewässerung der Felder. Zwei Speicher sind so auf dem höchsten Punkt der Finca installiert, dass sie mittels Schwerkraft ohne jeglichen Energieaufwand für die Bewässerung der Olivenhaine sorgen und im Falle eines Stromausfalls die Wasserversorgung des Hotels sichern. Eine neue Hightech-Kläranlage ist für die einwandfreie Bewässerung der Gärten zuständig. Sämtliche Wäsche wird im Hotel gewaschen – in wassersparenden Maschinen mit biologisch abbaubaren Zusätzen – umweltschonend und garantiert ohne Bleichmittel. Den Pools wird statt chemischem Chlor ein Salz zugesetzt, das dank natürlicher Reaktion für eine Sauberkeit sorgt, die permanent elektronisch kontrolliert wird. Das Dach des Haupthauses ist eines der ersten „Nox-Aktiv“-Projekte, bei dem eine speziell beschichtete Plane die Luftverschmutzung reduziert. Auch auf dem Dach: eine Solarplattenanlage, die den Energieverbrauch erheblich verringert, indem sie für warmes Wasser im gesamten Hotel – von den Pools bis zur Fußbodenheizung – sorgt. Kaum erwähnenswert, dass alle im Hotel anfallenden Wertstoffe und Abfälle recycelt werden und es eine Aufladestation für elektrische Autos gibt.

Nur im kleinen Teich mit Seerosen erheben derweil ein paar Frösche ihre Stimme – doch selbst ihr Quaken klingt hier entspannt. Angemessen.

FIN

