

# AVOKADOODLARE AV EN TILLFÄLLIGHET

Skåneparet Gun-Britt och Gert Maulin fann sin drömgård norr om Nerja.

På vänster sida i backen upp till pittoreska Frigilliana, några kilometer norr om Nerja, ligger Finca Maulin. Det var inte alls meningen att Gun-Britt och Gert skulle köpa denna gård, men det ena gav det andra och plötsligt var de ägare till en avokadoplantage.

Gun-Britts och Gert Maulins spanska äventyr började med en lägenhet alldeles ovanför Playa de Burriana, i Nerja, för cirka tio år sedan. När de inte själva var där hyrde de ut den – en förmedling som de skötte med egen informativ hemsida som listades på en internationell uthyrningssida.

–Det blev så mycket uthyrning att vi fick blockera våra egna veckor långt fram i tiden. Vi var fullbokade ett år framåt. Läget nära vattnet, en härlig takterrass och goda recensioner bidrog till att det gick så bra, berättar Gun-Britt.

Men paret ville ha mer av det spanska livet. Gun-Britt började därför sondera terrängen för att sälja sitt företag inom telemarketing – en verksamhet som hon hade drivit i 27 år. Även Gert, som jobbade som marknadsansvarig – och delägare – på ett företag i Trelleborg, började trappa ner. Nu har tio år passerat, de närmar sig båda 70 år och har hittat ett omväxlande liv som de trivs med.

–Vi hade kommit fram till att vi ville vara mer i Spanien och under längre perioder, och då kände vi att vi behövde ett hus med trädgård. Vi var runt och tittade på många olika objekt, men det var först när mäklaren visade detta som tankeverksamheten började. Det var egentligen inte en spansk finca med 100 avokadoträd vi letade efter, och enklast hade varit att säga nej, men när fick vi veta att det fanns en man som skulle kunna ta hand om odlingen blev nej till ja, säger Gun-Britt.

Paret gjorde en överenskommelse med mannen att de betalade alla omkostnader, men att han fick sköta odlingen och ta hand om försäljningen av frukten.



GUN-BRITT MAULIN MED AVOKADO FRÅN PARETS EGEN GÅRD, SOM LIGGER INTILL VÄGEN UPP TILL BYN FRIGILLIANA. DE ODLAR ÄVEN MANGO, PASSIONSFRUKT, CHERIMOYA, PAPAYA, FIKON, CITRONER OCH APELSINER.

–Mannen gjorde ett fantastiskt jobb och lärde oss mycket, men tyvärr gick han bort efter ett par år och där stod vi utan hjälp. Vi erbjöd hans son jobbet, men det fungerade inte. En gång när vi kom ner var det inte plockat något alls, trots att träden dignade av frukt.

» **Det var egentligen inte en spansk finca med 100 avokadoträd vi letade efter, och enklast hade varit att säga nej.**

De beslutade därför att själva ta över skötseln och skrev ett inlägg i en grupp för Nerjabor på Facebook och bjöd in till självplock – frukten var tvungen att tas om hand.

–Vi hade aldrig trott att vi skulle få ett så stort gensvar. Det kom över hundra personer! Vi är också populära när vi kommer hem till Sverige. Då tar vi med oss så mycket vi kan bära – en del har vi

också börjat skicka hem. Avokado kan sitta kvar ganska länge på träden och därför sparar vi alltid lite som barnbarnen kan plocka under sommaren, det tycker de är kul.

Inlägget på Facebook har också



NÄRLIGGANDE FRIGILLIANA RANKAS SOM EN AV ANDALUSIENS MEST PITTORESKA BYAR.

genererat ett större kontaktnät i omgivningarna och bekantskapskretsen har brett ut sig.

–Vi har nästan större umgänge i Spanien än hemma. Det är mycket enklare att umgås här. Man träffas över något att dricka, pratar lite och sedan går man hem. Det är inte så komplicerat.

**EN OCH ANNAN LUNCH** på terrassen med vänner blir det också. Det kan man se på Gun-Britts konto på Instagram, där hon är flitig.

–Jag gör det för att familj och vänner ska ha lite koll på oss. De frågar vad vi gör hela dagarna och då är medierna ett bra sätt att förmedla det, men vi lever precis som hemma. Vad gör man hemma? Det är ingen semester det här, vi har bara flyttat vårt boende hit halva året.

De har onekligen en del att stå i. Avokadoodlingen kompletteras med bland annat mango, passionsfrukt, cherimoya, papaya, fikon, citroner och apelsiner.



–Papayan har det lite tufft i Spanien, berättar Gert. I våras var det för kallt för blommorna så där blir inte många i år, men apelsiner har vi så att vi kan pressa sju varje morgon när vi kommer ner efter jul. På tre månader går det åt cirka 700 och dessa plockar vi på träden.

Förra husägaren var en polischef som hade investerat i inbrottssäkert glas, så de karaktäristiska gallert man ofta ser framför fönsterna behövs inte, men en totalrenovering av övriga huset har de gjort.

**SPANJORERNA ÄR INTE** mycket för det nordiska med ljusa träslag och öppna ytor, så väggar revs och köket integrerades med vardagsrummet. När man kommer in genom entrén blir man fullständigt knockad av utsikten. Framför de stora fönsterna ner mot dalen och havet har matplatsen placerats. Här får husets kock Gert konkurrens – vad ska vi intressera oss för mest, maten eller utsikten? Det är nästan tur för honom att måltiderna oftast intas utomhus bredvid poolen och några palmer.

Utekök – och pizzaugn – finns och terrasser är placerade i alla

väderstreck så det är bara att välja om man vill ha sol eller skugga, tak eller himmel. När Sydkusten är på besök serveras vi spansk örting tillagad på grillen med wokade grönsaker och egenhändigt gjord guacamole på de egna avokadofrukterna.

–Jag frågar om jag ska hjälpa till när maten ska lagas, säger Gun-Britt och ler stort, men Gert säger att jag kan sätta mig ner eller göra något annat.

Är det manne då som kreativiteten till nästa projekt frodas? På tomten har de anlagt en japaninspirerad del och kring själva odlingen har förbättringar gjorts – slänterna har fått trappor och en soffa där man kan hämta andan har också skapats.

–När vi røjde i bråten såg vi potential och under en massa skräp hittade vi det som skulle bli soffan – Gun-Britt har lagt mosaiken, berättar Gert. Vi har även tänkt på framtiden och planerat nya avokadoträd. Det är lite pyssel, men jag mår så gott av att gå omkring här och greja.

Forts. sid 48 >>>



UTSikten från Finca Maulin är magisk och när Paret Maulin reser till Lomma i Skåne över sommaren bor barn och barnbarn omlott på gården.

# GONVEL **GV** & KAMPH

ABOGADOS Y ASESORES TRIBUTARIOS

EN FULLSORTIMENTSBYRÅ INOM  
JURIDIK, SKATTER OCH ÖVERSÄTTNING

FASTIGHETS RÄTT-ARVSRÄTT-BOLAGSRÄTT-AFFÄRSJURIDIK-SKATTERÄTT-ARBETS RÄTT-  
FÖRVALTNINGS RÄTT-TVISTER-ETABLERINGSFRÅGOR-BOKFÖRING-ÖVERSÄTTNING



Jessica Kamph  
VD & Delägare

Vi har hjälpt klienter i över 25 år.

Boka gärna tid för att se hur vi kan hjälpa just dig.

Välkommen!



Francisco Velasco  
Spansk advokat  
Delägare ansvarig  
juridik



Jesús González  
Delägare ansvarig  
skatt och redovisning



Antonio J. Franco  
Ekonom



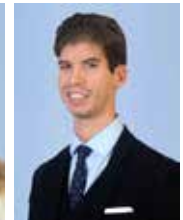
José Alcalá  
Spansk advokat



Ana Rodriguez  
Jurist



Marian Lamas  
Spansk advokat



Julio Reyes  
Spansk advokat



Elena Arévalo  
Skattejurist



Victoria Rojas  
Arkitekt



Cristina Ramírez  
Tekn. Arkitekt



Pedro Martín  
Redovisningskonsult



María José Vázquez  
Personalkonsult



María José Molina  
Administratör



Helene Honga  
Administratör

För mer information besök vår hemsida [www.gonvelkamph.net](http://www.gonvelkamph.net)

Centro Comercial Plaza, oficina 1F, 29660 Nueva Andalucía, Marbella (Málaga)  
Málaga | Marbella | Tel: (34) 951 518 573 [info@gonvelkamph.net](mailto:info@gonvelkamph.net) [www.gonvelkamph.net](http://www.gonvelkamph.net)



>>> Forts. Avokadodlare

På gården finns också ett förråd indelat i tre avdelningar. Den i mitten var tidigare ett höns hus, men numera går den under benämningen lektrum och på väggarna har Gun-Britt ritat ramar i form av blå hjärtan. Dessa får barnbarnen fylla med egna teckningar och man ser tydligt hur de utvecklats genom åren och någon är mer konstnärligt lagt än den andra.

–En spanjor som var här undrade vad vi har höns huset till och jag berättade att vi använder det till barnbarnen. Han gjorde stora ögon och undrade om vi verkligen låser in dem där. Nej, det gör vi inte, men de tycker om att vara där. De har också kommit på att de kan sitta uppe på taket – de vill gärna inta sina måltider där, säger Gert när vi vandrar runt i “campon” under tiden Gun-Britt dukar undan lunchen.

### Har ni alltid drömt om ett liv i solen?

–En dröm har alltid funnits, men det var en ren tillfällighet att vi kom till skott. Det var goda vänner som tog oss med till solkusten – det är vi mycket tacksamma för. Vem längtar inte söderut när regntunga moln och bistra vindar försvårar livet uppe i norr? Klimat, kultur och det fantastiska Medelhavet har nog alltid lockat, men vi hade båda intensiva jobb med långa arbetsdagar och såg egentligen inte möjligheten tidigare.

Nu skördar de dock frukten av det hårda arbetet i det gamla livet.

–Huset börjar kännas färdigt när det gäller renoveringar så nu har vi mer tid för att se oss omkring i Spanien och det blir absolut fler besök på vingårdar. Platser som Sevilla, Córdoba, Ronda och Alhambra lockar också. Mer golf står också på vår agenda – det finns flera sammanlutningar där man kan spela golf till rabatterat pris och också tävlingar.

**ATT LÄRA SIG SPANSKA** är också något som paret lägger tid på.

–Vi har båda läst spanska några år nu, men Gun-Britt är flitigast. Varje vecka har hon privatlektion hos en spanjorska nere i Nerja, berättar Gert. Jag nöjer sig med att studera via appar på Internet – nä-



GUN-BRITT OCH GERT TRÄFFADES 1996 GENOM EN KONTAKTANNONS I SYDSVENSKAN OCH GIFTE SIG PÅ MAUI, HAWAII. "ATT HITTA ETT GEMENSAMT EFTERNAMN VAR SVÅRT, MEN VI VALDE MAULIN, SOM ÄR SPRUNGET UR MAUI."

tet är en bra början där man snabbt lär sig grunderna i språket och många ord, även om det haltar lite när det gäller konversation, men jag har ju Gun-Britt vid min sida.

Intresset för Gun-Britt och Gerts tropiska frukter är stort och under fruktsäsongen kommer ofta familjer och andra sällskap på besök för att se och lära om livet på



GUN-BRITT HAR SJÄLV LAGT MOSAIKEN I SOFFAN SOM DE BYGGT I SLÄNTEN TILL GÅRDEN. ETT GAMMALT HÖNSHUS ÄR NUMERA BARNBARNENS LEKPLATS.

en “campo” – det spanska ordet för lantbruksmark.

– Särskilt uppskattat är det på höst- och vinterlov när mor- och farföräldrar med boende i Nerja kommer med barnbarnen. Det lyser i ögonen på de små när de får plocka sina egna tropiska frukter. Många barn, som inte tidigare gillat avokado, kan helt plötsligt börja älska den när de får smaka en närodlat frukt med några droppar citron och några saltkorn, berättar Gun-Britt.

Det är heller inte ovanligt att de blir kontaktade av par eller familjer som själva går i tankarna att köpa fastighet med fruktträd.

– Genom åren har vi fått mycket erfarenhet och det gläder oss om vi kan bistå andra med goda råd. Har vi tid och möjlighet visar vi gärna Finca Maulin. För de flesta är det en upplevelse att få se hur frukterna växer, frukt som vi vanligtvis endast ser på butikshyllorna, säger Gun-Britt.

TEXT & FOTO: ANN-CHRISTINE REIMER

### FAKTARUTA:

Avokado är en tropisk eller subtropisk växt som endast lever på frostfria platser. Frukten, eller egentligen bäret, är färdig att plockas från oktober till mars, beroende på vilken sort man odlar. I södra Spanien kommer först Fuerte och Bacon för att i december följas av Hass, den mest populära sorten i Sverige. En avokado mognar inte på trädet utan först efter någon eller några veckors lagring.

Fuerte och Bacon är krämigast i sin konsistens medan Hass kännetecknas av sitt tjockare och knottiga skinn. Hass är en framodlad sort från USA och har flera bra egenskaper. Med sitt kraftiga skal kan den lagras i kyla under lång tid och är därför perfekt för långa transporter.

I Sverige kommer majoriteten av all import från länder i Centralamerika. Störst exportör i världen i Mexiko.

En avokado kan innehålla upp till 30 procent omättat fett och har ett högt innehåll av kalium. Få andra livsmedel kan visa på samma positiva näringsinnehåll.