Der Mann vom Mond baut am Inselparadies

Der kleine afrikanische Inselstaat Sao Tomé und Principe lockt Touristen mit unberührten Stränden und erstklassiger Schokolade. Auf dem kleineren Eiland investiert ein reicher Unternehmer ein Vermögen in den Traum der Nachhaltigkeit.

Paradies mit Sündenfall: Der Pico Cão Grande ragt 370 Meter hoch hinaus – davor die Palmölplantage, über welche die Einheimischen nicht glücklich sind. Bild: Shutterstock

Philipp Zimmermann

Die Insel Principe wäre heute eine andere ohne die Weltraummission des Milliardärs Mark Shuttleworth. Der britisch-südamerikanische IT-Unternehmer machte 2002 seinen Traum wahr: Für den Preis von 20 Millionen US-Dollar flog er in den Weltraum. Beim Blick auf die Erde soll er sich in Principe verliebt haben, eine Insel mit 6000 Einwohnern westlich von Afrika, anderthalbmal so gross wie die Stadt Zürich. Zusammen mit der grösseren Schwesterinsel Sao Tomé (200 000 Einwohner) bildet die vulkanische Inselgruppe den zweitkleinsten Staat des Kontinents, 200 Kilometer vom Festland Gabuns entfernt. Und eben dort, in Principe, versucht Shuttleworth seit einigen Jahren, einen weiteren Traum zu verwirklichen.

Ob die Geschichte stimmt, ist unklar. Doch sie wird auf der Insel erzählt. Klar ist: 128 Millionen Euro hat der Weltraumtourist mit seiner HBD-Group seit 2011 in die Insel investiert, über 20 000 Franken pro Bewohner. «Wir hoffen, dass wir dieses Jahr eine schwarze Null schreiben», sagt Chris Taxis, der lokale Firmenchef auf Principe. Der Flughafen wurde ebenso ausgebaut wie Strassen und Infrastruktur. Jeder Haushalt, auch jede Holz- und Wellblechhütte, verfügt mittlerweile über einen Stromanschluss. Shuttleworth liess das Roca Sundy, ein ehemaliges koloniales Anwesen einer Plantage, restaurieren und als Luxus-Hotel eröffnen. Er hat Ferienresorts wie das Bom Bom oder das Sundy Praia an paradiesischen Stränden geschaffen für zahlungskräftige Gäste, die einen nachhaltigen Tourismus leben wollen.

Die Einheimischen, die Shuttleworth den «Man in the Moon», den Mann vom Mond, nennen, arbeiten im Tourismus, als Bauern oder Fischer mit den Hotels als Abnehmern ihrer Produkte. Sein Unternehmen beschäftigt 640 Mitarbeitende auf der Insel. Die Natur soll geschützt werden. Allen voran der Regenwald. «Bis 2030 soll Principe eine Referenz für die biologische Vielfalt und die nachhaltige Entwicklung sein», sagt Chris Taxis.

Der Spitzen-Chocolatier als einfacher Bauer

Sao Tomé und Principe feierte erst 1975 die Unabhängigkeit. Damit aber verliessen die portugiesischen Plantagenbesitzer mit ihrem Know-how die Insel. Die Kaffee- und Kakaoproduktion brach ein. Heute macht die Entwicklungshilfe über die Hälfte der Staatseinnahmen aus. Die Kakaoplantagen machten Sao Tomé und Principe zu Schokoladeninseln. Diese Tradition lebt mit vielen Kleinproduzenten fort. Einer der wenigen grossen Hersteller ist Claudio Corallo. Er wohnt auf Sao Tomé. Nach Principe fliegt er regelmässig, um den Herstellungsprozess zu kontrollieren.

«Sono solo un contadino» – «Ich bin nur ein Bauer», sagt er uns, als wir ihn auf dem Plateau Terreiro Velho besuchen, von dem man auf das türkisblaue Meer und das satte Grün des Regenwaldes schaut. Es ist ein Understatement. Denn Corallo gilt als König der Schokolade in Westafrika. Der 68-jährige Italiener betreibt auf Sao Tomé und Principe auf 64 Hektaren Kakao- und Kaffeeplantagen mit 250 Mitarbeitenden. In seiner Fabrik in der Hauptstadt von Sao Tomé stellt er seine eigene Schokolade her. Man kann sie in seinem Online-Shop ebenso kaufen wie im Zürcher Niederdorf.

Corallo kaufte hier oben die verlassene Kakaoplantage. Er wohnt im Haus des ehemaligen Kolonialherrn, 1898 erbaut. Eine weisse Ruine mit lauter schwarzen Flecken auf der Fassade, über welche die Bewohner eines Schweizer Dorfs die Nase rümpfen würden. Hier aber strahlt das Haus etwas Mystisches aus. Corallo schläft in den schwülen Nächten im ersten Obergeschoss in einer Hängematte. Die Fenster stehen weit offen.

Vor dem Bürgerkrieg geflohen

Corallo hat ein bewegtes Leben hinter sich: Der in Florenz ausgebildete Agraringenieur widmete sich erst dem Olivenanbau. In Zaire, dem heutigen Kongo, baute er als Plantagenbesitzer Kaffee an. Doch der Bürgerkrieg trieb ihn in die Flucht. Via Bolivien kam er 1992 nach Sao Tomé und Principe. Hier kam er auf die Schokolade. Dass das Bittere zum Geschmack gehört wie der Alkohol zum Schnaps, das bezweifelte er allerdings. Und so tüftelte er so lange herum, bis beim Verfahren keine Bitterstoffe mehr entstanden. «Der bittere Geschmack ist nicht natürlich», sagt er mit dem Lächeln des Entdeckers. «Über Kakao werden so viele Dummheiten geschrieben!»

In der Küche seines mit wenigen Möbeln eingerichteten Hauses lässt er uns Kakaobohnen und kleine Schokoladentafeln degustieren. «Der Gaumen muss sich an den Geschmack gewöhnen. Mit jedem Mal schmeckt man mehr», erklärt er. Dazu tischt er glasklaren Schokoladenschnaps auf. Ein Nebenprodukt seiner eigentlichen Arbeit, mit rund 80 Prozent Alkohol.

Bei unserem Besuch liegt ein Meer an Kakaobohnen in einem überdachten Schuppen zum Trocknen. Seine Mitarbeiter müsse er zur Disziplin antreiben. Was wird dann aus seinen Plantagen, wenn er einmal nicht mehr da ist? Corallo zuckt mit den Schultern. «Möglich, dass alles zusammenbricht», sagt er.

Das Meer als Friedhof für ausgediente Schiffe

Auf Sao Tomé und Principe gibt es auf Wanderungen durch den Regenwald eine üppige Natur zu entdecken. Ein Highlight ist der Anblick des Pico Cão Grande, ein vulkanischer Felsturm, der sich wie ein Phallus 370 Meter weit in die Höhe erhebt. Auch über eine Palmöl-Plantage. Ein Sündenfall von Korruption, über den sich die Einheimischen ärgern und doch machtlos sind.

In der gleichnamigen Hauptstadt Sao Tomés erinnern imposante Herrenhäuser und ein Fort, in dem sich ein kleines historisches Museum befindet, an die 500-jährige portugiesische Kolonialzeit. Auf einem Markt bieten Bäuerinnen Bananen, Papayas oder Flip-Flops an, die häufigste Fussbekleidung. Junge Männer auf knatternden chinesischen Motorrädern fahren als Taxis über die aufgerissenen Strassen. Nicht eine einzige Baustelle haben wir gesehen, dafür sind uns die verlassenen Schiffe in Ufernähe aufgefallen. Das Meer ist ihr schwimmender Friedhof.

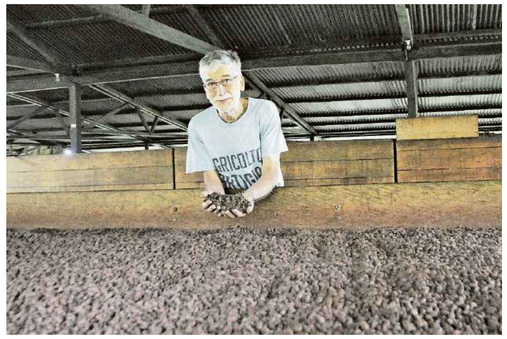
Dagegen locken auf dem Inselstaat unberührte Traumstrände mit feinem Sand, Palmen und schwarzem Lavagestein. Einen solchen ganz für uns haben wir auf der Insel Rolas, einen Kilometer südlich der Hauptinsel und direkt auf dem Äquator gelegen. Ein kleines Denkmal auf einer Anhöhe, auf dem man mit einem Schritt von der Nord- auf die Südhalbkugel schreiten kann, erinnert an die besondere Lage. Hier geniesst man eine atemberaubende Aussicht auf Ozean und Regenwald. «Leve-Leve» lautet das Inselmotto – «immer mit der Ruhe». Ein Gedanke, den man auch hier, weit abseits der Hektik Mitteleuropas, schnell verinnerlicht hat.

Die Reise wurde ermöglicht durch Let's go Tours.

Gut zu wissen

Anreise Von Zürich nach Lissabon. Von dort mit TAP Air Portugal und mit Zwischenstopp in Accra (Ghana) nach Sao Tomé. Von dort geht's mit einem 35-minütigen Flug mit STP Airways weiter nach Principe. Bei einem Aufenthalt von bis zu 15 Tagen ist kein Visum nötig.
Wetter und Reisezeit Dank der Lage am Äquator ist das Klima übers ganze Jahr tropisch-warm (26 bis 29 Grad). In der Trockenzeit von Juni bis September fallen weniger Niederschläge. Auch sonst ist mit Regenschauern zu rechnen.
Geld Die Landeswährung ist der Dobra. Bankomaten sind rar, Kreditkarten nicht überall akzeptiert. Es empfiehlt sich, genug Bargeld, am besten Euro, mitzunehmen. In besseren Hotels lässt sich Geld zu einem fairen Kurs wechseln.
Unterkünfte Es gibt einige schöne Hotels und Ferienresorts. Reizvoll sind solche auf ehemaligen Plantagen. Veranstalter wie Let's go Tours aus Schaffhausen bieten Rundreisen mit Höhepunkten an. *(pz)*

Blickfang: Das Farmhaus der Plantage Terreiro Velho. Bild: Philipp Zimmermann



Kakaobauer Claudio Corallo macht Spitzenschokolade. Bild: Philipp Zimmerman

Frauen bieten Bananen feil auf dem Markt der Hauptstadt Sao Tomé. Bild: Shutterstock

Die Strände auf Sao Tomé und Prinicipe sind ein Traum. Bild: Getty Images

In der polnischen Stadt Toruń gibt es Lebkuchenmuseen und Lebkuchenbier. Bild: Getty Images

Wertvoll wie ein Ferrari

Die polnische Stadt Toruń ist berühmt für ihre Lebkuchen. Sie werden dort seit Jahrhunderten gebacken – und waren lange Luxusware.

Zu Beginn der Backstunde schwört Lebkuchen-Meister Lukas Kociszewski die Teilnehmer ein. Mit einer Tafel geht er herum, auf die ein Eid geschrieben ist, den alle ablegen sollen. Einer der Punkte des Eids besagt, dass über die Rezeptur Stillschweigen bewahrt werden soll. Ganz so, wie es vor ein paar hundert Jahren in Toruń (deutsch: Thorn) war. Damals wusste zwar jeder, dass Mehl, Honig und Gewürze in den Teig gehörten. Doch die Mengenangaben hielten die Lebkuchenbäcker geheim.

In der polnischen Lebkuchenhauptstadt ist das Gebäck bis heute wichtig. «Die Tradition reicht rund 600 Jahre zurück», sagt Krzysztof Ciesielski vom Museum des Thorner Lebkuchens. Es ist die grösste von mehreren Ausstellungen in der Altstadt. «Erste Aufzeichnungen über Lebkuchen hier stammen bereits aus der zweiten Hälfte des 14. Jahrhunderts.» Gegessen und gebacken wird Pierniki, so das polnische Wort, aber längst nicht nur in der Weihnachtszeit. Hier hat Lebkuchen ganzjährig Saison.

Mittelalterliche Stadt mit berühmten Stadtsohn

Wie er nach Toruń gekommen ist, sei unklar, gehe aber wohl auf den Deutschen Orden zurück, der die Stadt an der Weichsel 1233 gründete, sagt Ciesielski. «Wahrscheinlich brachten die Deutschen die Rezepte für Lebkuchen mit», sagt er. Weil Toruń ein wichtiger Handelspunkt war, gab es hier im Mittelalter die exotischen Lebkuchengewürze, die aus Asien kamen und sehr teuer waren. Deshalb konnten sich Lebkuchen lange nur sehr wohlhabende Leute leisten. Von denen gab es einige in der Hansestadt.

Der einstige Reichtum spiegelt sich bis heute in der eindrucksvollen, gotischen Altstadt, die zum Unesco-Weltkulturerbe zählt. Bis auf wenige Ausnahmen sind die historischen Gebäude und die mittelalterlichen Strassenführungen erhalten. Wuchtig wirkt das Altstädtische Rathaus mittendrin: ein gotischer Backsteinbau – mit einer Statue des berühmten Stadtsohnes, des Astronomen Nikolaus Kopernikus.

Schlendert man durch die Gassen, ist der nächste Lebkuchen nie weit. In der Jan-Olbracht-Brauerei gibt es ihn sogar in trinkbarer Form. Miroslav Gauka braut dort Lebkuchenbier. «Ein Jahr haben wir an der Rezeptur gearbeitet. Anfangs war es noch würziger, das fertige Bier ist nun etwas süsser», sagt der 35-Jährige.

Vor allem aber wird in Toruń Lebkuchen gegessen. In rund 20 Geschäften gibt es das Gebäck; Kopernik ist der grösste Anbieter. Bei Sklep Z Piernikami kann man sich seinen Lebkuchen individuell bemalen lassen. Das Iga Sarzynska ist eine schickere Lebkuchen-Adresse, wo das Gebäck etwa mit feinem Blütendekor angeboten wird und der süsse Lebkuchenmann eine Fliege trägt. Vor allem den weichen, essbaren Lebkuchen findet man in den Auslagen. Eine zweite Sorte ist fest und nur für dekorative Zwecke gedacht. «Das war ein Symbol für Reichtum, so wie heute ein Ferrari», sagt Lebkuchen-Meister Kociszewski, in dessen Schnellkurs ebenfalls ein fester Souvenir-Lebkuchen gebacken wird.

Zwölf Wochen lang lagert der Teig im Holzgefäss

Kociszewski zeigt, wie der Teig hergestellt wird. Dann rollen die Teilnehmer diesen aus und drücken die traditionellen Holzformen rein. Die Form, für die Toruń bekannt ist, ist das sogenannte Kathrinchen. Länglich ist sie und besteht aus zweimal drei ineinander übergehenden Kreisen. Auch im Backkurs kommt manch Kathrinchen aus dem Ofen – neben Herzen, Kutschen und Lebkuchenmännern.

Vom Mischen des Teigs bis zum fertig gebackenen Souvenir hat der Kurs eine knappe Stunde gedauert. Für Lebkuchen ist das eigentlich zu schnell. «Normalerweise lagert der Teig zwölf Wochen lang in einem Holzgefäss an einem trockenen und kühlen Ort», sagt Kociszewski. «Der Teig wird dadurch besser. Das ist wie bei Wein oder Käse.»

Den Kindern und Erwachsenen scheint das allerdings egal zu sein, als sie die warmen Lebkuchen in Papiertüten verschwinden lassen. Und das Rezept, auf das sie Geheimhaltung geschworen haben? Das ist in diesem Moment wahrscheinlich längst vergessen.

Sascha Rettig

Raus ins Land! Tipps fürs nächste Wochenende

Ganze Schweiz: Skilehrer zum Testen
Zum Saisonauftakt zeigen die Lehrer der Schweizer Skischulen, was sie können. Kostenlos verraten sie Kniffe und Tricks und machen einige Abfahrten mit Interessierten. Die Skilehrer auf Probe gibt es am Samstag, 14. Dezember, in verschiedenen Skigebieten. *www.swiss-ski-school.ch/de/angebote/teste-unsere-skilehrer.html*

Basel: Adventsgasse
Im Dezember verwandelt sich die Basler Rheingasse in die zauberhafte «Adventsgasse». Stände reihen sich aneinander, es gibt Deftiges und Wärmendes zu kaufen. An langen Tafeln lässt sich schlemmen und zusammen sein. Jeden Tag bis zum 23. Dezember. Montags bis freitags 17 bis 22 Uhr, samstags und sonntags 14 bis 22 Uhr.

Aarau: Lichter im dunklen Wald
Lichter, Laternen und Kerzen säumen den dunklen Telliwald in Aarau. Entlang der beleuchteten Pfade kann man spazieren, mittendrin gibt es etwas Warmes zu trinken und ein Feuer zum Aufwärmen. Eine eigene Tasse sollte mitgebracht werden. Am 14., 15. und 16. Dezember von 18 bis 21 Uhr – und nur bei gutem Wetter. *www.unter-weg-s.ch*

Stein am Rhein (SH): Märlistadt
Ein Städtchen verschreibt sich den Märchen: In Stein am Rhein gibt es einen Märliweg, Nachtwächter erzählen von frühen Zeiten, und am Märlimarkt gibt es Suppe, Raclette und Glühwein. Die Märlistadt findet bis zum 31. Dezember statt. Vom 13. bis zum 15. Dezember gibt es einen Mittelaltermarkt. *www.maerlistadt.ch*