

Schokoladen-Inseln am Äquator:

SÃO TOMÉ & PRÍNCIPE

Bild und Text Sarah Leuenberger

Sie wissen nicht, wo das ist? Kein Grund zur Sorge – so geht es den meisten! Die Inseln liegen ca. 200 km westlich von Äquatorialguinea und Gabun und gelten nach den Seychellen als zweitkleinster Staat Afrikas.

Umspült vom warmen Golf von Guinea leben die rund 200'000 portugiesisch-sprachigen Einwohner in ihrem ganz eigenen Rhythmus. «Leve-leve» – lautet das Inselmotto und bedeutet so viel wie «immer mit der Ruhe». Weit weg vom Weltgeschehen ticken hier die Uhren noch ganz anders. Stress und Hektik sind für die lebensfrohen São-Toméer Fremdwörter.

Im Sommer 2015 bereiste ich die Inseln zum allerersten Mal. Der Ausschlag für die Wahl dieses doch sehr exotischen Reiseziels war ein Roman von Miguel Sousa Tavares. «Am Äquator» mit São Tomé als Schauplatz spielt in der Kolonialzeit und handelt von den lang erduldeten Sklavenarbeiten auf den Kaffee- und Kakaoplantagen.

Einst Plantagehäuser und Umschlagplätze des Sklavenhandels, funktionieren die Roças heute als landwirtschaftliche Betriebe für Kaffee, Kakao und andere Erzeugnisse. Die Spuren der Vergangenheit wurden vom Dschungel überwuchert. Mehr schlecht als recht erkennt man noch die ehemaligen Krankenhäuser, Lagerhallen, Werkstätten und die primitiven Unterkünfte der Sklaven. Die Fassaden der einst mächtigen Herrenhäuser im Kolonialstil bröckeln langsam aber sicher ab. Heute wohnen die São-Toméer, vielfach auch Nachfahren von Sklaven aus Angola oder den Kapverden, in sogenannten «Comunidades» in den jeweiligen Roças.

In der Roça Nova Moca im Landesinnern von São Tomé riecht es verführerisch nach Schokolade! Kein Wunder, denn dort experimentiert der italienische Chocolatier, Claudio Corallo seit über 40 Jahren an seinen Kakaobohnen. Der Perfektionist setzte sich zum Ziel, den reinen Kakaogeschmack optimal zu erhalten. Keine Spur von Bitterkeit sollten seine Bohnen aufweisen. Und dies ist ihm regelrecht gelungen! Ob reine Schokolade, versehen mit Salz oder Pfeffer, kandierten Ingwer Stückchen oder durch Beigabe von Kaffee – Corallos Premium Schokolade überzeugen durchs Band. Über 200 Arbeitsplätze hat der Florentiner geschaffen. Trotz seinen 67 Jahren denkt er noch lange nicht an den Ruhestand. Leidenschaftlich und sprachgewandt führt er Besucher durch seine Fabrik, viele sind es nicht. Die Inseln mit dem Schokoladenduft warten immer noch auf Tourismus. *



Bildlegende.



Bildlegende.



Bildlegende.



Bildlegende.



Bildlegende.



Bildlegende.



Bildlegende.



Meine Tipps

Sarah Leuenberger

Baumeler Reiseleiterin seit 2014.

São Tomé und Príncipe haben mich mitten ins Herz getroffen. Die Inseln in Worte zu fassen ist unmöglich, man muss sie selber erleben und dies am besten mit allen Sinnen.

1. AKTIV: Zwischen November und März findet die Eierablage der hier vorkommenden Meeresschildkröten statt. Verschiedene Projekte zum Schutz der Meeresschildkröten laden dazu ein, aktiv mitzuhelfen.

2. WISSEN: Der bananenförmige Strand auf Príncipe (Praia Banana) gilt als einer der schönsten und war im Jahre 1991 Kulisse eines Werbespots für Bacardi Rum. Heute ist der Strand Privatbesitz des Luxushotels Roça Belo Monte.

3. GENUSS: João Carlos Silva ist ein bekannter TV-Koch und verzaubert seine Gäste täglich mit spannenden Kombinationen aus der são-toméischen Küche. Ob Süsskartoffeln mit Zimt oder ein Safran-Tintenfisch in Kokosöl.

Reiseinfos

Die Inselrepublik São Tomé und Príncipe liegt im Golf von Guinea und gilt unter den Afrikaliebhabern als Geheimtipp. Statt Massentourismus findet man hier noch intakte Natur, menschenleere, feinsandige Strände, Kakaoplantagen und einen üppigen Regenwald.



Wanderreise São Tomé und Príncipe

16 Tage | Preis: ab CHF XXXX p.P. im DZ |

Reisedaten: 02.02.2019 / 22.06.2019

Anforderung: leicht bis mittel

Kontakt: Caroline Duss
T 041 418 65 31, caroline.duss@baumeler.ch oder
auf www.baumeler.ch

> Webcode 081