

SAINT LUCIA

WIE SCHMECKT DAS PARADIES?

Die wichtigsten Zutaten: Rum, Kakao und eine Prise Potenzholz. Der **WIENER** kostet Saint Lucia (und ehrlich, wir haben es sehr genossen)

Text: Martin Swoboda / Fotos: Homolka



FARBENFROH

Wenn Gäste kommen, lässt Llewellyn Xavier Ôl und Pinsel liegen und greift zur Flasche. Macheten sucht man in seinem Haus vergebens, die gibt's nur auf der Kakaopflanzung

Llewellyn Xaviers eigentliche Berufung dürfte die Zubereitung des perfekten Rum-Punsch sein, auch wenn er seinen OBE wohl eher wegen seiner Kunst verliehen bekommen hat. „Ganz besonders wichtig ist, zuerst die im Mörser zerstoßenen Muskatnüsse und erst dann den Rum in die Schale zu geben.“ Wer wollte ihm da schon widersprechen, einem als Erntehelfer nach Barbados ausgewanderten Kariben, den die Queen für würdig befunden hat, ihren Orden zu tragen.

Von seinen Ursprüngen hat er sich weit entfernt, im besten Sinne, und geografisch hat sich der Kreis überhaupt wieder geschlossen. Er muss nicht mehr in Plantagen auf Nachbarinseln schuften, stattdessen thront nun sein strahlend weißes Atelierhaus hoch über der Nordspitze von St. Lucia, die Insel liegt ihm zu Füßen. Ganz einfach ist er nicht zu treffen, nicht, weil er sich rar machen würde, ganz im Gegenteil, doch die Zufahrt ist reichlich steil. „Da komm’ ich nur mit Allrad drauf“, schüttelt David Davies frustriert seine Rastalocken. Er chauffiert uns schon seit der Ankunft über die kurvigen Inselwege mit „verkehrtem“ Verkehr, stets ausgesucht höflich und mit einem Lächeln, das Neid erwecken und Zahnärzte zur Verzweiflung bringen kann. Er ist untröstlich, aber nun muss er kapitulieren, weiß aber immerhin, welcher der beiden steile Wege in die weniger gefährliche Treppe mündet.



FLOWER POWER

Der Schönheit der tropischen Pflanzenwelt huldigt Llewellyn auch im Glas, im großen Maßstab soll das sein Kunstprojekt auf der ganzen Insel bewerkstelligen: saintlucias-culpturepark.com

Strahlendes Atelier mit Weitblick

Oben wartet Llewellyn, kaum auszumachen, strahlend weiß blendendes Haus und Stufen, wie eine frisch grundierte Leinwand, auf der sich hier und jetzt der Künstler selbst darstellt. Und zwar genauso farbenfroh wie seine aktuellen Arbeiten, in allen Farben der Karibik, könnte man hineininterpretieren. Als wären wir ihm alle schon lange vertraut, und nicht nur die Freundin, die uns mitgebracht hat, bittet er uns, weiterzukommen. Im weitläufigen Wohnzimmer hängen drei groß-



TRAUMZIEL

Die tiefe Bucht von Castries City dient nicht nur Yachten als sicherer Hafen, auch Kreuzfahrtschiffe docken hier. Deren Passagiere bleiben in der Gegend, überlassen den Rest der Insel den Individualisten, wofür man nur dankbar sein kann

formatige Bilder an der Wand, eines ganz, eines fast und das dritte gar nicht vollendet, und blicken, wie wir, hinaus in die üppig grüne Landschaft rund um Castries. Auf das mittlere deutend meint er, „das braucht noch mindestens drei Monate Arbeit, bis es fertig ist. Aber einstweilen müssen wir uns beide ein bisschen ausruhen“, die mindestens sechs Quadratmeter Leinwand sind pointilistisch gefüllt, da finden sicher noch ein paar tausend Farbtupfen Platz und Bedeutung.

Aber vorher will der Rum-Punsch fertiggestellt werden, gerne folgt man Llewellyns Einladung in die Küche, wo eine dienstbare Freundin bereits einen Kübel Citrus gesaftet und andere exotische Früchte formschön zerteilt hat. Die korrekte Zusammenstellung der Zutaten obliegt natürlich dem Meister höchstpersönlich, neben den eingangs erwähnten Muskatnüssen zählen dazu pflückfrische Limetten, Orangensaft, Angostura Bitter Chairman’s Reserve sowie der lokale Spiced Rum, der Einfachheit halber jeweils eine Flasche, so kann nichts schiefgehen. „Spiced Rum kann man zwar auch im Supermarkt kaufen, aber den echten bekomme ich von einer alten Frau, die die Zutaten im eigenen Garten erntet!“ Als da wären: Zimt, Nelke, Vanille, etwas Kokosnuss, Piment und Richeria Grandis, letzteres ein Stück trockene Rinde, welches man im Deutschen auch vielversprechend Potenzholz nennt. „Alle Ingredienzien stammen natürlich von der Insel“, erklärt Llewellyn, kann seinen Nationalstolz kaum verhehlen und lässt die duftende Essenz beglückt in die bunt dekorierten, mit Eis gefüllten Longdrinkgläser plätschern.



ZAUBERTRANK

Allerlei Scharfes am Weekend Market in Castries – von der Chilisauce über Selbstgebrannten bis zur angeblich – wundertätigen Rinde eines Sandelbaumes

Kunst im Dschungel, Schokolade auf Bäumen

Man könnte ihn für einen Trinker halten, wäre da nicht ein Glas zu wenig. „Nein, ich trinke nicht, höchstens mal am Sonntag nach meinem Gottesdienst. Aber so ein Rum-Punsch lässt euch die Schönheit unserer Insel auch mit dem Gaumen erkennen, und alles sind Geschenke der Natur!“



ALLTAG

In Soufriere lebt man noch wie einst, was Touristen romantisch erscheint, Einheimischen hingegen weniger. Reich sind nur die Gäste



BOHNEN-FREUND

Zärtlich streichelt Cuthbert die pralle Kakaofrucht. Nur im Schatten kann sie ungestört gedeihen

müse, das sie an Hotels liefern konnten. Bis zwei Schokolade-Unternehmer aus England auf der Suche nach dem idealen Standort für ihre eigene Plantage auf das Rabot Estat in den Bergen hinter La Soufriere aufmerksam wurden. „Sie haben etwas Großartiges aufgezogen, aber wir bräuchten noch viel mehr von diesen Entrepreneuren“, schwärmt Cuthbert Monroque, während er eine Gruppe Interessierter vor dem Hotel Chocolat empfängt. Der studierte Agronom und Sohn eines Kakaobauern leitet die Plantage, von der Aufzucht der jungen Triebe bis zur Produktion der Rohschokolade, sein Enthusiasmus ist ansteckend. Liebevoll präsentiert er die unterschiedlichen Kakaofrüchte, diverse Veredelungen robuster Sorten mit empfindlichen Trieben ergeben zwei jährliche Ernten. Was danach geschieht, führt Cuthbert eindrucklich vor, ein energischer, mit chirurgischer Präzision exekutierter Schlag mit der mächtigen Machete halbiert die längliche Frucht und bringt die Kakaobohnen zum Vorschein. „In Wirklichkeit sind das natürlich die Samen! Und das Fruchtfleisch rundherum beginnt in der Sonne zu gären, was die Fermentierung auslöst, die Bitterstoffe abbaut und den Kakao die typische Farbe und das Aroma gibt. Wer will kosten?“ Gerne! Lustig lutscht ▶



Diese zu schützen, ist ihm ein ernstes Anliegen, auch der von ihm ins Leben gerufene St. Lucia Sculpture Park hat die Aufgabe, Bewusstsein und Aufmerksamkeit in Richtung Bewahrung natürlicher Ressourcen und Schönheit zu lenken. Was einfach erscheint, die Reize der Insel sind offensichtlich, doch den Bewohnern verstellt manchmal die banale Realität den Blick darauf. Wie überall sonst auch läuft die Wirtschaft nicht immer ganz rund, neben dem Tourismus bleiben nicht viele Devisenquellen, seit die Europäer ihren Zucker aus Rüben pressen. Aber eines können sie Gott sei dank nicht: die Kakaobohne ersetzen, um sich auch noch die Schokolade daheim herzustellen!

Dafür gedeiht die Staude blendend auf Saint Lucia, hat auch lange Tradition, seit europäische Kolonisatoren sie hierher verpflanzten und mit dem Export gutes Geld verdienen konnten. Aber im Laufe der Emanzipation vom Mutterland verlor der Anbau seinen Reiz, die Bauern verdienten mehr mit dem Ge-



SCHOKOCHEF

Auch er liebt seinen Job, täglich zaubert er aus den frischen Zutaten der Insel Gerichte wie dieses Ceviche mit Kakao. Und unter die Toque passen die Rastalocken!



EINER VON ZWEI

Die beiden Pitons dominieren die Landschaft an der Westküste, nicht nur das Hinweisschild, sondern auch die Ehrfurcht gebieten da Stille. Wie hier im Hotel Chocolat



REIFEPRÜFUNG

Zwei Mal jährlich wird geerntet, hier ist es noch nicht so weit. Dafür sind die Bohnen schon trocken und bereit zur Weiterverarbeitung. hotelchocolat.com



FRUCHT-FLEISCH
Anschaulich präsentiert Cuthbert die Samen der frischen Kakaofrucht, das Weiße landet gleich im Drink

sich dieser Samen, das Fruchtfleisch schmeckt süßsauer, richtig erfrischend. Und der Samen? „Nicht zerbeißen, der ist richtig bitter!“ War gar nicht so arg. Was die Kakaobohne sonst noch alles drauf hat, kann sie im Hotelrestaurant zeigen, im Aperitif findet sich die Säure wieder, das Bittere passt zum Fleisch, na, und dass einem bei den Desserts die Aussicht auf die Doppelgipfel des Piton fast vor den Augen verschwimmt, versteht sich ja mitten im Schokoparadies von selbst.



Schildkröten brauchen Schutz

Ein Paradies wären auch die einsamen Strände der wilden Atlantikküste, hat uns Llewellyn als Tipp mit auf den Weg gegeben, besonders die Schildkröten würden deren Abgeschiedenheit zur Eiablage schätzen. „Aber auch auf die müssen wir aufpassen, immer noch landen sie im Suppentopf. Doch zum Glück gibt es Marie-Louise Felix!“ Die Dame ist die Koordinatorin für Meeresschildkröten im WWF, Vorsitzende des Sea Turtle Network, hat eine internationale akademische Karriere hinter sich und stellt ihre

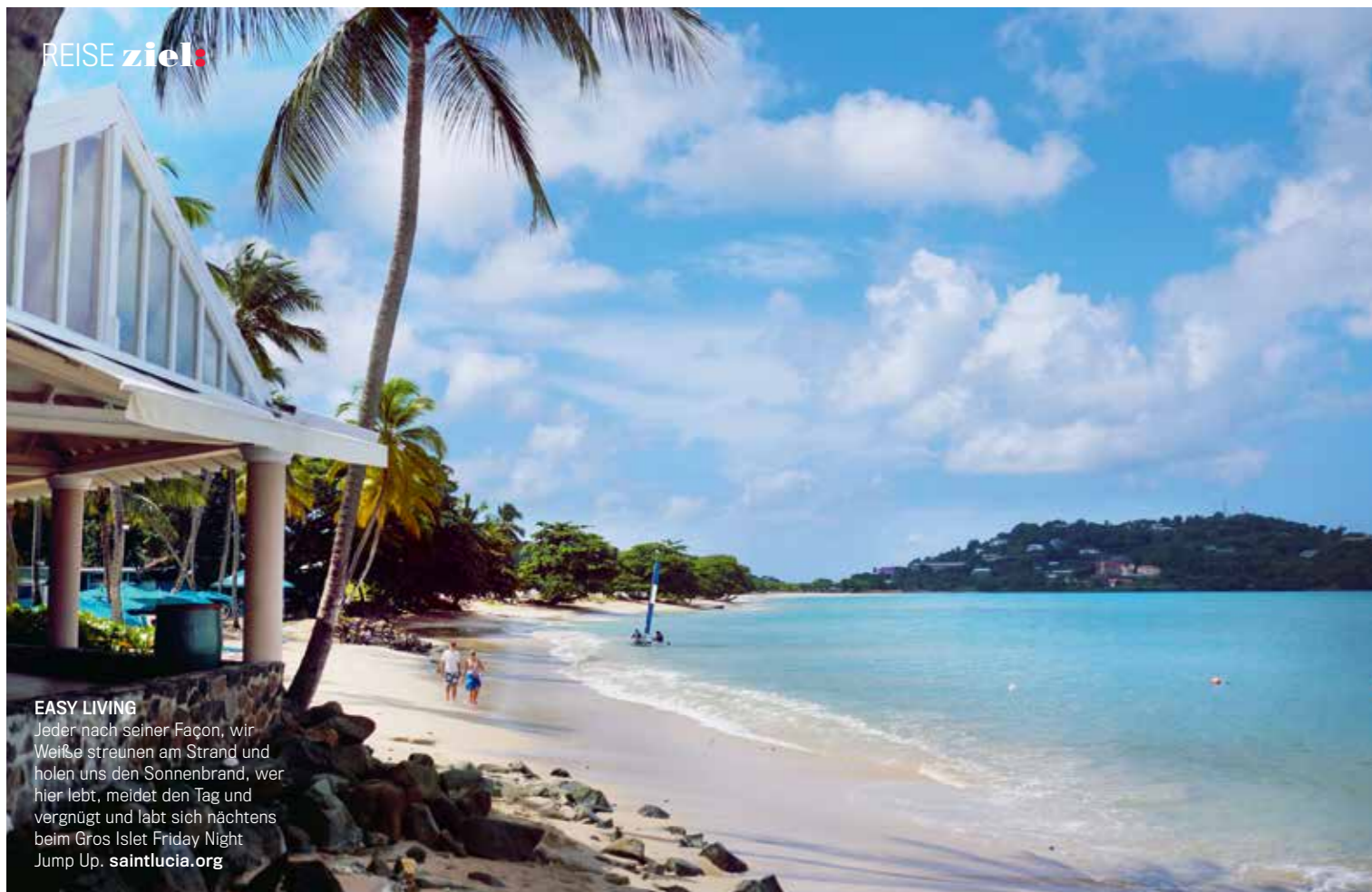
ALLES KAKAO
Zitrusfrische aus der Frucht, FlankerIn von der Bohne

Erfahrung als Direktorin des Fischereiministeriums nun in den Dienst der Erhaltung des maritimen Ökosystems. „Wir beginnen mit unserer Arbeit bei den Jugendlichen, nur wenn die verstehen, wie wichtig eine stabile Schildkrötenpopulation für unsere Insel, die ganze Karibik, ja eigentlich die gesamte marine Welt ist, können wir etwas bewegen! Und weil wir sie anstellen und bezahlen können, tun wir auch etwas gegen die Arbeitslosigkeit und geben ihnen eine Aufgabe.“

Scheint ihr ganz gut zu gelingen, zwei Freiwillige fahren mit uns im offenen Land Rover durch dichten Dschungel hinunter an den Grand Anse Beach. Hermes Isiah Wilfred deutet zu zwei löchrigen Sperrholzhütten: „Die müssen wir jetzt wieder reparieren, der letzte Hurricane hat sie ziemlich verwüstet! Wir brauchen sie als Unterkünfte für die Gruppen, die den Strand bewachen, wenn die Tiere zum Legen an den Strand kommen und während die Jungen schlüpfen.“ Aber nicht nur, wie man annehmen würde, um Jäger und Sammler zu stellen, sondern um die Bauunternehmer abzuschrecken, die hier regelmäßig den Sand ▶

KINDERSTUBE
Hier sollen noch viele Generationen Schildkröten ihre Weltreise starten. heritagetoursstlucia.org





EASY LIVING

Jeder nach seiner Façon, wir Weiße streunen am Strand und holen uns den Sonnenbrand, wer hier lebt, meldet den Tag und vergnügt und labt sich nächstens beim Gros Islet Friday Night Jump Up. saintlucia.org

für ihren Beton stehlen. Außerdem werden die Schildkröten, die hier Station machen, markiert, um Informationen über ihre Wanderungen zu sammeln. „Nicht nur ihr kommt oft weit herum. Von uns markierte Tiere trifft man an allen Küsten des Atlantiks!“

Im besten Hotel der Welt

Das atemberaubende Naturschauspiel der Geburt einer Schildkröte darf ich dann sogar noch mit eigenen Augen sehen, aber nicht hier in der Einsamkeit, sondern ausgerechnet am Strand des Jade Mountain Resort, einem der spektakulärsten und luxuriösesten Hotels der Welt. Nach dem morgendlichen Tauchgang paddelt plötzlich ein winziges Etwas durch den Sand, plumpst in jeden Fussabdruck, arbeitet sich mühsam Richtung Brandung vorwärts. Wir räumen ihr Liegestühle, Gummischlapfen und andere Hindernisse aus dem Weg, lenken neugierige Fregattvögel mit hungrigen Schnäbeln ab, die ersten Meter in ihrem jungen Leben scheinen ohnehin anstrengend und gefährlich genug zu sein. Der Divemaster sieht unsere überraschten Mienen, erklärt beruhigend, das erlebe er regelmäßig. „Ich glaube, wir haben hier die klügsten Schildkröten. Von allen Traumstränden haben sie sich den allerbesten ausgesucht. Oder was glaubt ihr, warum Saint Lucia und ganz besonders das Jade als der Welt bester Ort für einen Honeymoon gilt?“ ◀



**SCHAUM-
GEBOREN**

Warum nicht gleich luxuriös beginnen: auch am Hotelstrand kann man schlüpfen



AUFGETAUCHT

Nick Troubetzkoy's Jade Mountain gilt als eines der besten Hotels der Welt, auch wenn die Zimmer nur drei Wände haben. Dafür kann man die Unterwassercamera indoor testen, wie hier der Autor seine Nikon. jademountain.com

