

SANSIBAR

Ruhiges Gewürzparadies



Der Markt in Stone Town: Gute Gelegenheit, zu Hause das Gewürzregal aufzufüllen.

Die New Yorker Anschläge und die Cholera ließen Sansibar in diesem Winter zum verlassenem Paradies werden.

(dw) - Nach dem 11. September ist nichts mehr so, wie es war. Das gilt auch für Trauminseln. In der alten Stone Town wandeln nur wenige Touristen durch den Irrgarten der uralten Gemäuer. Dabei ist Weihnachten, absolute Hochsaison im Urlaubsparadies Sansibar. Normalerweise schieben sich um diese Jahreszeit mindestens drei Mal so viele UrlauberInnen durch die engen Gassen der Inselstadt.

Schnuckeliges Doppelzimmer mit Bad, Balkon mit Meerblick - das alles für 25 US-Dollar. Im Winter 2001/2002 kein Problem - die

Dachterrasse bietet beim Frühstück die absolute Privatsphäre, denn außer einem Zimmer ist im Hotel "Clove" keines belegt. "Dieses Jahr ist ein schlechtes", sagt der Manager und bietet sofort einen "small discount" von fünf Dollar an. "Because of waterproblems" - viele Hotels haben nur zeitweise fließendes Wasser, ein Zustand, der das Geschäft mit den anspruchsvollen Touristen nicht gerade leichter macht.

Doch damit nicht genug: Seit einigen Wochen ist die Cholera auf der Insel ausgebrochen. Sie ist auch Schuld daran, dass sich in Stone Town eine für diese Stadt ungewöhnliche Winterschlafstimmung breit macht. Öffentliche Feste jeder Art wurden verboten, entlang der Uferpromenade, in den Forodhani Gardens, herrscht gähnende Leere. Mit ihren einladenden Steinbänken und schattigen Rasenplätzen sind die Gärten normalerweise nicht nur der ultimative Touristentreff. Hierher strömen in den Abendstunden auch zahlreiche Sansibaris, um die kühlen Stunden am Meeresufer zu genießen. Jetzt, da die unzähligen Imbissbuden, so genannte Garküchen, in denen jede erdenkliche kulinarische Spezialität der Inselküche angeboten wurde, bis auf Weiteres verboten sind, bleibt der Platz ziemlich leer.

"Wir haben Einbußen von 70 Prozent", sagt Dipak Joshi, Inhaber des Seafood Indian Restaurant, in der Nähe des Fährhafens. "Ich habe Tausende Dollar verloren." Dies betrifft sowohl den Restaurantbetrieb als auch die dazugehörige Agentur "Sun'n Fun Safaris & Travel", in der Joshi seit über 20 Jahren Touren auf der Insel und dem tanzanischen Festland anbietet. Seine Eltern kamen wie viele indische Auswanderer im Jahr 1915 in einem einfachen Segelboot, einer Dow, nach Sansibar. "Für die Überfahrt brauchten sie zwei Monate", sagt Joshi, der sich heute "hunderprozentig wie ein Sansibari" fühlt.

"Der Tourismus hat den Lebensstandard vieler Menschen hier verbessert", so Joshi. Der Mittvierziger ist inselbekannt und kann inzwischen auf eine bewegte Geschichte des Touristen-Business zurückblicken. Die Blütezeit lag in den Jahren zwischen 1992 und 1996. Danach sorgten politische Unruhen auf der Insel dafür, dass die BesucherInnen wegblieben. "Als ich 1989 mein Restaurant eröffnete, gab es kaum Touristenlokale auf der Insel", erinnert sich Joshi. Heute ist vom Hamburger, über erstklassige vegetarische Indian-Snacks bis zur köstlichen Suaheli-Küche, gehobenen kontinentaler oder indischer Küche alles zu haben, was das Feinschmecker-Herz begehrt. Dieses Jahr zuweilen in übertrieben exklusiver Atmosphäre. Zum Sylvester-Diner bleiben die Tische im Rooftop-Restaurant des "Chavda" Hotels bis auf einen unbesetzt. Auch im etwas einfacheren "Pangani" wartet man vergeblich auf Gäste. "Try our lobster", lockt der Türsteher. Die roten Schalentiere gibt es hier schon ab drei Euro.

70 Prozent weniger Touristen

Der traditionell moslemische Betrieb hat allerdings mit einem anderen Problem zu kämpfen, das sich am New Years Eve besonders bemerkbar macht. Im Pangani wird kein Alkohol ausgeschenkt, und das ist für viele Touristen ausschlaggebend, sich woanders umzuschauen.

"Viele Leute sind lieber zu Hause geblieben", sagt auch Suleyman, der auf seiner Spice-Tour zu jedem Kraut, das auf der Insel wächst, eine Geschichte zu erzählen hat. Eine solche Spice-Tour ist ein absolutes Must in jedem Touriprogramm. Danach ist jedem und jeder klar, wieso Sansibar auch "Gewürz- oder Nelkeninsel" heißt. Vom Pfeffer, über Henna, Vanille, Cardamon, Muskatnuss, Zimt, Lemongras oder Kaffee wächst hier jedes noch so "exotische" Gewürz. Nicht zu vergessen natürlich die Nelken, deren Anbau in großen Plantagen heute dank der wachsenden Touristenbranche zurückgegangen ist.

Neben Stone Town, das außer seinen alten, bislang wenig renovierten, arabischen Häusern des 19. Jahrhunderts mit ihren legendären geschnitzten Türen unzählige Moscheen und einige Sultanspaläste bietet, zieht es Touristen hauptsächlich an die Nord- und Ostküste. Hier locken schneeweiße Sandstrände, türkisblaues Meer und ausgedehnte Korallenriffe ins Bade- und Taucherparadies. Wie lange die Folgen der New Yorker Anschläge dafür sorgen werden, dass diese Orte ruhiger bleiben, ist noch unklar. In einem Punkt jedoch herrscht Einigkeit: Der 11. September hat die Stimmung der Sansibari untereinander nicht negativ beeinflusst. "Auf Sansibar leben Moslems, Christen und Hindus friedlich zusammen", erklärt Joshi. "Es gibt keine Diskriminierung."



7015 rues

(rg) - On n'en est pas encore aux 700.000 Luxos, mais déjà notre département des forêts commence à se remplir: 537 localités, 90 zones industrielles, 7015 rues. Pas besoin

de les apprendre par coeur, ni de les parcourir toutes, puisque la nouvelle édition du **Guide Routier** ne laisse aucune lacune. Si vous cherchez la rue où habite la tante de votre grand-mère Maria à Knaphoscheid (p. 344) ou l'emplacement du supermarché Aldo dans la zone industrielle "Lëtzeburger Heck" à Foetz (p. 547), vous ne pouvez vous tromper. Ce que les routiers utilisent depuis belle lurette est également d'une grande utilité pour les particuliers. Si certaines adresses dans les ZAC changent trop vite et nécessitaient une actualisation, les rues des 537 localités sont fiablement trouvables, ce guide pratique et tout en couleur en main.

Limax Communication: Guide Routier de toutes les rues du Grand-Duché, 575 p., 29,74 €.



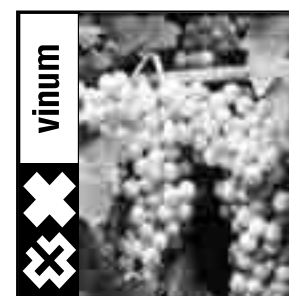
It takes two to Mango

(fs/rg) - Mangos mögen köstliche Früchte sein, doch ökosoziale Kriterien verbieten meist den Kauf. Diese Mangos jedoch stammen aus fairem Handel. Sie werden von philip-

pinischen Kleinbauern auf den Inseln Cebu, Luzon und Mindato angebaut und geerntet. Ein Teil der Ernte wird zu besseren Preisen an eine Fabrik auf Cebu verkauft, wo die Verarbeitung zu getrockneten Mangos erfolgt. Die Vermarktung der Mangos soll den Familien eine Stütze sein, um ihre Kinder zu ernähren und die Abwanderung in die Städte und damit das Abrutschen in die Prostitution zu verhindern. Deshalb werden die Bauern von der Organisation "PREDA" unterstützt, die sich gegen die sexuelle Ausbeutung von Kindern einsetzt. Diese Zusammenarbeit ermöglicht den Produzenten, der Abhängigkeit von Zwischenhändlern zu entgehen und zinsfreie Darlehen, technische Beratung und Hilfe bei der Vermarktung zu genießen.

Die Trockenfrüchte sind eine leckere Nascherei, können klein geschnitten auch im Müsli oder in herzhaften Speisen eingesetzt werden.

Getrocknete Mangos: in allen Weltläden erhältlich.



Bio-Schampes

(rw) - Bekannt ist, dass seit einiger Zeit in Luxemburg auch auf biologischen Weinanbau gesetzt wird. In Canach werden mit zunehmendem Erfolg von der "Letzeburger Natur- a V-

leschutzliga" und der "Hëllef fir d'Natur" mehrere Weinberge bewirtschaftet. Weniger bekannt dürfte sein, dass es aus dieser Produktion mittlerweile auch Luxemburger Sekt mit Bio-Label gibt. Die Trauben aus dem "Biowéngert", die ohne chemisch-synthetische Pflanzenschutzmittel, Herbizide oder Kunstdünger wachsen, werden auch für einen "vin mousseux de qualité" verwertet, der unter dem Namen "Terrasses d'Or" vermarktet wird. Im Vergleich zu klassischen Schaumweinen wirkt der Biosekt säuerlich-fruchtiger, entfaltet beim Trinken aber ein angenehmes Bouquet. Im Vergleich hält er einem "Mousseux" der Mittelklasse durchaus stand.

Bestellungen nimmt das "Haus vun der Natur" über Tel. 29 04 04-1 entgegen (Kontakt R. Aendekerker).



Schaffen sich gekonnt um das Riff und die dort herumpaddelnden SchnorchlerInnen: Fischer an der Ostküste Sansibars. (Fotos: Danièle Weber)