

Unvermittelt verlässt Paolo den Pfad. Hackt sich mit ein paar Machetenhieben in die Büsche am Wegrand und kehrt mit einer fingergroßen Frucht zurück. Sieht aus wie eine Gewürzgurke mit orangem Stiel. Er vierteilt die Beute der Länge nach, schabt Samen aus dem Innern und steckt sich ein Viertel in den Mund. Ocami heiße die Frucht, erklärt er, sie stärke Magen und Verdauungstrakt. Kann nicht schaden, denke ich, und sauge ebenfalls an einem Stück. Es schmeckt nach Limone und ein bisschen bitter. Tags darauf, ein paar Kilometer weiter, werde ich für diese naturheilkundliche Vorsorge dankbar sein.

Wir stapfen über die Berge der Vulkaninsel São Tomé, durch einen der artenreichsten Regenwälder der Welt. São Tomé und ihre Schwesterinsel Príncipe bilden zusammen den zweitkleinsten Staat Afrikas. Der Archipel liegt im Golf von Guinea, 250 Kilometer vom Festland entfernt, und erfuhr das evolutionäre "Glück", sich in aller Ruhe und Abgeschiedenheit entwickeln zu können. Menschen siedeln erst seit 550 Jahren hier. São Tomé und Príncipe – ein afrikanisches Galapagos.

Paolos Familie stammt von den Kapverden. Er ist ein sehniger junger Mann, ein Kopftuch bändigt lange Zöpfe, ein weiteres Tuch einen geschwollenen Finger. Eine entzündete Wunde -

Vorangehende Doppelseite Pico de São Tomé ist der höchste Berg der Insel. Nebel und Regen verschleiern Wanderern, die den 2024 Meter hohen Gipfel

Sicht. Diese Doppelseite: eines der Plantagenhäuser im Norden der Insel (links). ein Beispiel der Kolonialgeschichte von São Tomé: Kreidetafel in einer Gärtnerei (rechts). Die Insel ist

mit 130 endemischen Pflanzenarten: im 19. lahr hundert war São Tomé einer der größten Produzenten weltweit von

reich an Flora und Fauna

kein wippender, oranger Schwanz, kein weißer Augenkringel im Blätterdickicht. Paolo hilft mir, den natürlichen Reichtum der außergewöhnlichen Insel zu entdecken.

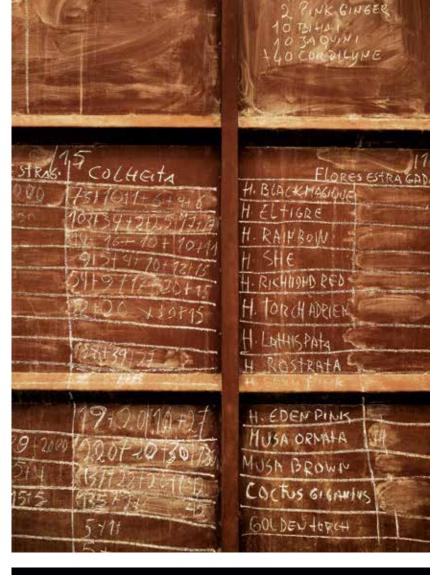
Am frühen Morgen sind wir zu einer zweitägigen Tour aufgebrochen. Von der Hauptstadt São Tomé im Nordosten rumpeln wir mit dem Wagen bergauf. Unser erstes Ziel: der Kratersee Lagoa Amélia. In 1100 Meter Höhe schultern wir die Rucksäcke und verschwinden im Wald. Wirkt er von außen dicht und undurchschaubar, so erweist er sich von innen als erstaunlich geräumig. Die meisten Bäume sind jung, staksen gerade mal armdick empor. Selbst 15 bis 20 Meter hohe Stämme sind nicht dicker als Oberschenkel von trainierten Fußballern. Eine Fledermaus segelt im Slalom um die Hölzer, hält plötzlich auf mich zu. Für Sekundenbruchteile starre ich in winzige Knopfaugen – und ducke mich weg.

Sonnenlicht rieselt über Blattkaskaden bis zum Boden. Verstreute weiße Blüten verbreiten einen Duft wie Jasmin. Ein abgebrochener Baum versperrt den Weg, darauf hockt ein handtellergroßer, schwarzer Schmetterling in einer Lichtsäule, ab und zu entblößt er auf seinen Flügelinnenseiten gelbe Flecken.

Alle hundert, zweihundert Schritte passieren wir einen brettwurzelnden, gewaltigen Urwaldriesen, der die umgebenden Kronen weit überragt. Paolo weiß Geschichten dazu. Wer Blätter und Rinde von dieser Spezies in seinem Haus verkokele, vertreibe mit dem Rauch die Eifersucht gehörnter Ehemänner. Wer die Rinde von jener in Alkohol einlege und daran knabbere, erhöhe seine Potenz. Glaubt Paolo daran? Er guckt mich ernst an. Natürlich! Jetzt habe er es noch nicht nötig, aber in 15, 20 Jahren ...

Der Pfad ist rostbraun und glitschig - erst vor einer Woche, Anfang Mai, endete die Regenzeit. Er führt steil bergan, schlängelnde Wurzeln bilden willkommene Stufen. Wir bücken uns unter anmutigen Schleifen von Luftwurzeln hindurch, weichen zotteligen Moosbärten aus. Orchideen ranken sich an artfremden Ästen hoch – in ein, zwei Monaten werden ihre kantigen Knospen weiße Zungen entrollen. Mein Blick streift in die Tiefe des Waldes über grasgrüne Kräuter und Farne oder bleibt an mannshohen Büschen hängen, deren dunkle Blätter wächsern glänzen wie Rhododendron.

Hier oben im Bergwald herrscht ein angenehmes Klima: Um die 20°C, kühler und weniger drückend als an der Küste. Wir könnten zügig laufen, doch ich genieße die Pausen. Wenn die Stiefel nicht länger knarzen, der Atem sich beruhigt, unser Gespräch verstummt, dann höre ich: wie der Wind durch die Wipfel rauscht, ein daumendicker Käfer vorbeibrummt. Herabsegelnde dicke, gelbe Blätter erreichen klackend den Boden. Eine Grille, so klingt es, spielt rhythmisch einen hohen Ton auf einem Xylophon. In einem Busch zetern heiser rotgesichtige Prachtfinken, knapp über mir pfeift anerkennend ein schwarzköpfiger Pirol, ein Riesen-







Zur Landschaft der Insel zählen exotischer Dschungel (links), palmengesäumte Strände, dichter Regenwald, schroffe Berggipfel und erloschene Vulkane

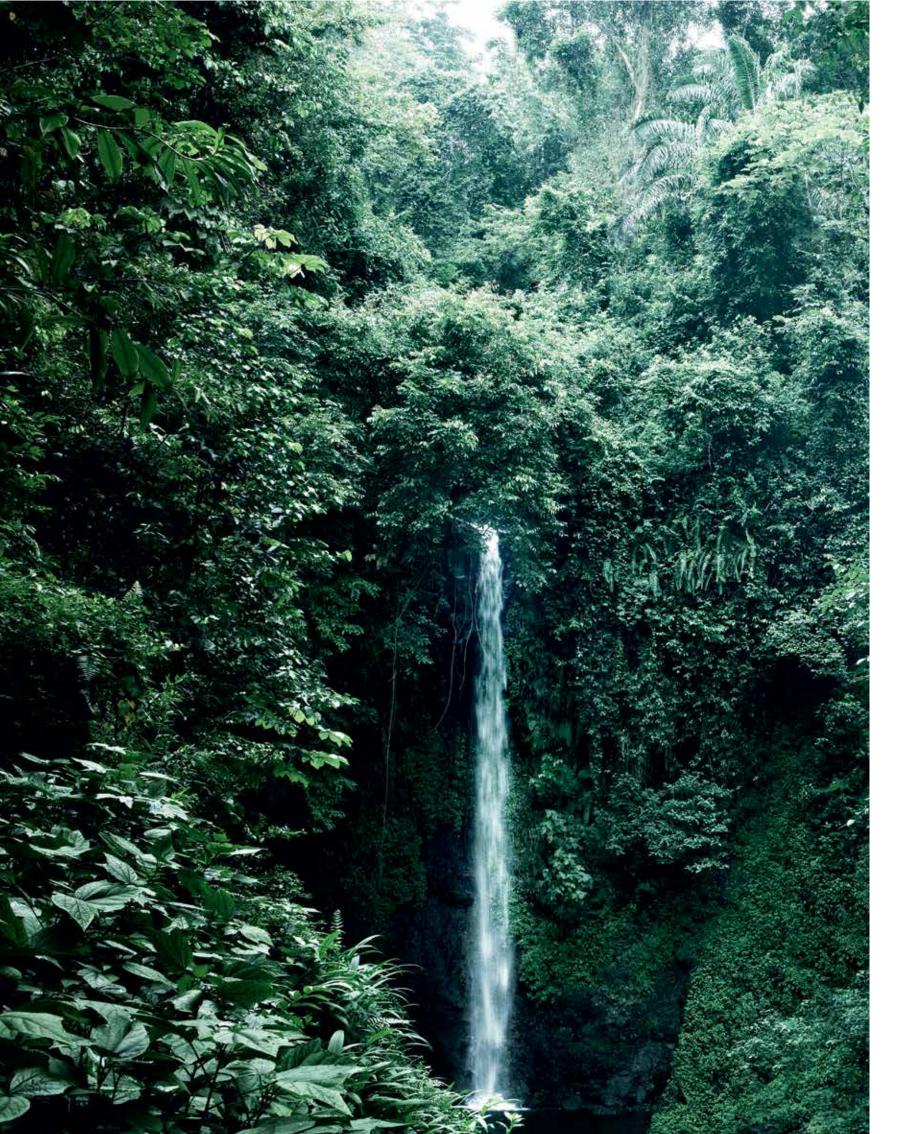
ist. Wind und Regen haben den Basalt einiger Vulkankegel erodiert, nur die Schlote aus härterem Phonolith-Gestein ragen aus der Vegetation. Der aus dem Innern des Planeten herausgequollene Stein, seine Häufung zum Gebirgszug mit tief eingeschnittenen Tälern und Kesseln, begründete vielfältige Landschaften. Denn die erloschenen Vulkane bilden eine Regenscheide. Der Südwesten der Insel, dem Wind zugewandt, bietet ein äußerst feuchtes Biotop, während sich jenseits der Berge, im Nordosten, eine trockenere, savannenähnliche Gegend erstreckt. Im Innern der Insel staffeln sich Tieflandregenwald, Regenwald in mittleren Lagen und Bergund Nebelwälder am Fuß des 2024 Meter hohen Pico de São Tomé. Den erklimmen wir heute nicht. Die Tour ist eine Herausforderung selbst für geübte Bergwanderer, und extrem wetterabhängig. Je höher man steigt, desto dichter wachsen Epiphyten auf den Bäumen, desto lichter wird der Wald. Mit Glück erlebt man am Ende eine fantastische Aussicht über Gipfel und ein grünes Meer. Die nicht unwahrscheinliche Alternative: Dunst und Regen.

Eine Ahnung davon bekomme ich, als wir den Kraterrand erreichen. Über Paolo und mir lösen sich die Baumwipfel auf, dann versickern auch die Stämme im Nebel. Wir befinden uns in 1400 Meter Höhe, und die niedrigste Wolke reicht bis an meinen Scheitel herab. Paolo führt uns einen Abhang hinunter, raus aus dem Dunst, dann stehen wir plötzlich am Rand einer Lichtung. Um uns herum meterhohe Begonien (die endemische *Begonia baccata*) mit rhabarbergroßen Blättern und weißen Blüten. Vor uns eine merkwürdige Grasfläche: Sie ist rund und eben, ohne die geringste Mulde oder Erhöhung.

Die Oberfläche ähnelt der eines Sees. Was die Lichtung einst auch war – ein Kratersee. Inzwischen ist er versumpft und mit Gräsern bewachsen. Die sehen harmlos aus, doch wer sie betritt, läuft Gefahr, Amélia und ihrem Pferd Gesellschaft zu leisten, die am Grund des Kraters liegen. Davon erzählt eine Legende, die Paolo zum Besten gibt. Nach einem heftigen Streit suchte die Frau eines portugiesischen Kolonialherren auf ihrem Pferd das Weite, verirrte sich im Wald, erreichte schließlich die vermeintliche Lichtung – zeitgleich mit dem Gatten und seinem Gefolge, die sie gesucht hatten. Amélia zwang ihr zögerndes Pferd, die Lichtung zu queren. Hilflos sahen die Männer zu, wie sie versank.

Kolonialgeschichten begleiten mich von nun an auf Schritt und Tritt. Paolo deutet auf einen Baum, im Volksmund "gebrochene Axt" genannt. Sein Holz ist äußerst fest. Monate und etliche Klingen vergingen seinerzeit, um einen Stamm zu zerlegen. Die Portugiesen bauten daraus Brücken und Eisenbahntrassen, um die Ernte von den Plantagen zur Küste zu schaffen. Es fällt mir schwer, mir vorzustellen, wieviele breite, mit Steinen gepflasterte Wege und Eisenbahnschienen einst die Insel durchkreuzten. In derselben scheinbar urwüchsigen Gegend, durch die Paolo und ich uns auf einem zwei Fuß breiten Pfad kämpfen. Wir würden inzwischen

34 PATEK PHILIPPE **35**



Die lange Wanderung lohnt sich, wenn man auf Lichtungen stößt, wo Wasser fälle in azurblaue Seen herabprasseln (links); der Artenreichtum São Tomés

indruckt mit 230 bisher darunter Blauer Marlin, Schnapper, Segelfisch, Gelb hunfisch. Dorade und Barrakuda (rechts)

durch sogenannten sekundären Regenwald laufen, erklärt Paolo. Allein hätte ich das nicht erkannt. Bis vor 70 Jahren wurden hier Kakao und Kaffee angebaut. Die schnell wachsende, tropische Natur hat sich die Gegend zurückerobert. Vom primären Regenwald ist sie kaum mehr zu unterscheiden, zumal die einstigen Plantagenbesitzer viele ursprüngliche Bäume verschonten, weil sie wertvollen Schatten spendeten. Wir klettern über einen vermodernden Baum, da sagt Paolo: "Gleich kommt ein Krankenhaus." Ich glaube, mich verhört zu haben, doch plötzlich taucht vor mir eine Mauer aus grob behauenen Steinen auf. Die Giebelseite einer ehemaligen Unterkunft für kranke Arbeiter. Stufen führen hinunter zum Eingang. Die Mauern sind von Moos bedeckt, große Teile eingestürzt. Anstelle des Daches krümmt sich dichtes Buschwerk kreuz und quer über die Steine.

Capoeira heißt diese Pflanze, die auch die Umgebung überspannt, dabei Gewölbe und Arkaden formt. Unter solchen Büschen haben sich geflohene Sklaven versteckt. Sie übten sich in einer Kampfkunst, die wie ein harmloser Tanz aussah. Sie benannten sie nach den Sträuchern, in denen sie Unterschlupf fanden: Capoeira.

Ende des 15. Jahrhunderts verschleppten Portugiesen die ersten Sklaven hierher, aus dem heutigen Angola, Mosambik und von den Kapverden, woher auch Paolos Familie stammt. Sie pflanzten Zuckerrohr, bis größere Plantagen in Brasilien ab 1650 São Tomé bedeutungslos machten. Doch kehrten die Portugiesen zwei Jahrhunderte später wieder, um Kakao und Kaffee anzubauen. Ein Großteil des Tieflandregenwaldes wurde zu jener Zeit gerodet, vor allem im trockeneren Norden und Osten der Insel, um Platz für rund 800 Plantagen zu schaffen. São Tomé galt als einer der größten Kakaoproduzenten der Welt. Offiziell galt die Sklaverei als abgeschafft, doch waren die Lebensumstände der Arbeiter weiterhin brutal. Die Krankenhäuser, von denen es insgesamt 20 gab, förderten mehr humanitären Schein als gesundes Sein.

Unter einem pompösen halb zerfallenen Torbogen nehmen wir ein mitgebrachtes Picknick ein: Manioksalat mit Thunfisch und Kräutern, alles aus São Toméischer Produktion. Zum Nachtisch pflückt Paolo eine gelbe Kakaofrucht von einem Baum. Sie hat die Form eines Footballs, nur kleiner. Mit der Machete hackt er ringsum die zentimeterdicke Schale auf. Innen liegen Bohnen, die Knoblauchzehen ähneln. Eingebettet in einem weißen fruchtflei-

ZWISCHEN BANANEN-PFLANZEN MIT SEGEL-**GROSSEN BLATTERN** WACHSEN VIELE DER URSPRÜNGLICHEN URWALDRIESEN



schigem Gespinst. Als seien es Bonbons, lutschen wir das Weiße von den Bohnen. Es schmeckt köstlich, süß und erfrischend.

Unser Nachtquartier ist fast erreicht, als der Himmel schwer ergraut. Ein junger Mann kommt uns schnellen Schrittes entgegen, er will die Ernte des Tages vor dem drohenden Regen retten. Schlingt ein Seil um eine Palme und seine Hüfte und klettert flink hinauf zu einem Eimer, in den Saft aus aufgeschnittenen Blütenkolben sickert. Er wird ihn zu Palmwein vergären.

Wir passieren einen Wasserfall, laufen auf einer alten, überwucherten Pflasterstraße, treffen Einheimische, unterwegs zu ihren Plantagen. Frauen tragen Körbe mit Bananen und Papaya auf dem Kopf. Nach der Unabhängigkeit von Portugal 1975 teilte die Regierung die Ländereien unter der Bevölkerung auf. Jeder besitzt nun seine eigene Scholle. Zwischen Bananenpflanzen mit segelgroßen Blättern und kirschbaumhohen Kakaobäumen wachsen viele der ursprünglichen Urwaldriesen sowie eigens gepflanzte, schattenspendende Erythrina-Bäume mit flammend orangen Blüten.

Meine Unterkunft entpuppt sich als hundert Jahre altes Herrenhaus, aus Holz, zweistöckig, mit umlaufenden Balkonen, Jugendstil-Glas und Parkett. Bombaim heißt die Villa, was laut Paolo soviel bedeutet wie "guter Wegweiser".

18 Uhr – die Sonne ist verschwunden, es ist stockdunkel. Ich liege rücklings auf der Veranda und schaue zu etwas hoch, das aussieht, als hätte jemand geschliffene Brillanten verschüttet. Morgen werde ich auf dem Weg zurück in die Hauptstadt auf Bergdörfer mit bunt gestrichenen Holzhütten treffen und einen Mann, der mir Palmsaft anbietet. Der Becher, in dem er mir die milchige Flüssigkeit reicht, wird nicht unbedingt sauber zu nennen sein. Doch die Neugier wird siegen, und meine Erinnerung an die magenstärkende Ocami-Frucht, die mir Paolo verabreicht hat. Ich werde einen süß-

säuerlichen Geschmack erleben – weiter nichts. Und glücklich sein über diese Erfahrung.

Jetzt aber, in der Nacht davor, frage ich mich, ob man Erhabenes denken muss, wenn man ein solches Gefunkel betrachtet, oder ob man einfach nur erschlagen sein darf - von einer Wanderung durch das tropische Grün auf einem winzigen Planeten; und von der unbegreiflichen Weite dort oben, wo vielleicht nirgends sonst etwas wächst. Geschweige denn ein solches Paradies.

Mehr zu diesem Thema finden Sie bei den exklusiven Online-Inhalten unter Patek Philippe Magazine Extra bei patek.com/owners