



„Das Paris der Antillen“ wurde Saint-Pierre einst genannt. Doch im Jahr 1902 übergoss der Vulkan Mont Pelée die damalige Hauptstadt von Martinique mit Lava und verwandelte sie in eine Geisterstadt, in die das Leben nur ganz langsam zurückkehrt.

Foto: akg-images

Das Glück der Nutzlosigkeit

Hervé liebt an seiner Heimatinsel Martinique das Unspektakuläre, Unaufgeregte, Müßige. Er knüpft regenbogenfarbene Hängematten, züchtet kathedralenhohe Bäume und brennt exzellenten Rum. Seine Gäste schätzen genau das. *Von Birgit Weidt*

Leicht wippend schwebt eine Zigarette durch den Urwald, festgeklemmt zwischen weiß schimmernden Zahnreihen. Eine Stimme grüßt mit samtenem Timbre „Bonsoir“. Es ist Hervé. Seine dunkle Haut, der schwarze Lagenlook und die Finsternis der Nacht lassen lediglich die aufglühende Zigarette, sein makelloses Gebiss und die großen Augen leuchten. Der Patron der Maison Rousse kommt von seinem allabendlichen Rundgang zurück, bahnt sich einen Pfad aus dem knisternden Dickicht und tritt auf die von Fackeln erleuchtete Veranda ins Helle. Seine Gäste liegen dösend in bunten Hängematten, wippen mit einem Ti-Punsch in der Hand im Schaukelstuhl oder sitzen auf den Holzstufen des zweihundert Jahre alten Anwesens und lauschen in den surrenden Wald. Selbst die weiße Katze spitzt ihre Ohren. Sie hält den Kopf in die Richtung, aus der das Zirpen, Zwitschern der Vögel herüberklingt, späht dorthin, wo die Äste knacken und der Fluss rauscht.

Hervé Larcher lächelt zufrieden. Denn seine Gäste seien jetzt angekommen, sagt er. Das braucht seine Zeit. Wenn sie mit ihren Mietwagen den Hang hinabrollen, ihre Autos vor der Kolonialvilla abstellen, Fort-de-France gerade eine Stunde hinter sich gelassen haben, sind sie noch längst nicht da. „Präsent schon“, stellt der Rastafari fest „doch umgeben von einer diffusen Grundnervosität. Sie sind noch mit der Hochspannungsleitung ihres fernen Alltags verbunden. Woran ich das merke? Na, sie rennen begeistert auf meine Hängematten zu, setzen sich kurz rein, springen gleich wieder raus, mit der Begründung, nur um zu schauen, dafür hätten sie keine Zeit. Es gäbe so viel zu tun, zu sehen ringsherum.“ Der Kreole wiegt nachdenklich den Kopf, so dass seine langen Dreadlocks hin und her hüpfen. Wer schaukelt, vergeudet doch keine Zeit!

Hervé findet die Dodine – so heißen die Hängematten auf Martinique – schön und existentiell. Deshalb stellt er sie auch selbst her. Das hat er von seinem Großvater gelernt. Als Kind half er ihm beim Ziehen der Vanille, bei der Ernte des Kaffees, beim Jäten der Yamswurzeln, und in den Verschnaufpausen lag er träumend in der Hängematte. Das gefiel ihm so gut, dass er sich die Knüpftechnik fürs fabelhafte Abhängen vom alten Pierre abguckte.

Der schlanke Riese, dessen fein geschnittenes Gesicht nun im Schein der Laterne gut zu erkennen ist, drückt seine Zigarette aus und lächelt – ein Lächeln, das ihm Nu seine Augen erreicht. Ein schöner, auch eleganter Mann. Seine Eleganz besteht nicht darin, was er trägt, es ist nur ein einfaches Hemd, eine weite Leinenhose, sondern darin, wie er es trägt: stolz daherschreitend, mit durchgedrücktem Kreuz und geraden, breiten Schultern. Zwischen den Holzsäulen der Veranda sind seine bunten Exemplare festge-

knüpft, sie sehen aus wie verkehrt herum angebrachte Regenbogen. „Ich meine, den Regenbogen braucht ja auch keiner, doch jeder liebt ihn. Hängematten sind ebenso überflüssig, und doch, aus meiner Sicht, unabkömmlich. Je länger meine Gäste darin liegen, desto besser geht es ihnen. Sie entspannen“, resümiert Hervé. „Warum? Die Hängematte gibt der Bewegung der Träume nach.“ Wenn Hervé alt ist, will er ein Buch schreiben über die Bekenntnisse seiner Gäste beim Schaukeln: Geschichten von großen Träumen und kleinen Begebenheiten, vom leichten Leben und der schweren Liebe und von der langen Suche nach dem Glück. Aber jetzt ist er erst vierzig und sammelt noch fleißig.

Die Maison Rousse liegt im Norden von Martinique, eine halbe Stunde von Saint-Pierre entfernt, einem lohnenswerten



ten Städtchen am Karibischen Meer, das von Touristenströmen verschont geblieben ist und einen ganz eigenen Stil entwickelt hat. Der Grund dafür liegt lange zurück. 1902 übergoss der Vulkan Mont Pelée Saint-Pierre mit seiner Lava. Das pompöse Theater, die flotten Pferdebahnen, gepflegte Restaurants und exquisite Läden wurden zerstört. Tausende Menschen starben, und mit dem gepriesenen Charme der damaligen Hauptstadt, die gern als „Paris der Antillen“ bezeichnet wurde, war es ein für alle Male vorbei.

Das Zepter übernahm von nun an Fort-de-France. Erst in den vergangenen Jahren hat sich Saint-Pierre aufgerappelt und schüttelt das Image der toten Stadt lang-

sam ab. Kreolische Villen bekamen ihr Antlitz zurück, neue Läden eröffneten, der Markt an der Uferpromenade wurde vergrößert, und ein maritimes Sportzentrum entstand, in dem man in die Vergangenheit hinabtauchen kann – dorthin, wo Dutzende von Schiffen, die beim Ausbruch des Vulkans im Hafen lagen, versank. Jetzt sind sie von Schwämmen und Korallen bedeckt und werden von bunten Fischen umschwärmt.

Auf der Corniche, der langgestreckten Uferpromenade, treffen sich jetzt Künstler und Musiker. Es werden Musikanlagen mit wichtigen Verstärkern aufgebaut und überbetonen mit Zouk- und Reggae-Rhythmen die tosende Brandung. Der Zouk ist nicht nur ein traditioneller, karibischer Musikstil, sondern der Tanz der Kreolen schlechthin, ein erotischer Paartanz, bei dem beide Partner abwechselnd die Führung übernehmen und die Frau kräftig die Hüfte schwingt. Er findet seinen Ursprung auf Martinique und auch auf Guadeloupe. Berühmt auf beiden französischen Antilleninseln ist die Band Kassav, die seit mehr als dreißig Jahren weltweit auftritt und den Zouk über die Karibik hinaus bekannt gemacht hat. Kassav benannte sich nach dem Maniokfladen Kassav, der sowohl süß mit Honig als auch salzig mit Trockenfisch gebraten wird und ein Nationalgericht Martiniques ist.

Ausgerechnet in Saint-Pierre, da, wo nichts mehr war, entsteht Neues: Ein Freund von Hervé aus dem französischen Mutterland, der seinen stressigen Job bei France Télécom an den Nagel hing und nach Martinique ausgewandert, bringt Maler, Bildhauer, Kunsthandwerker zusammen und verkauft ihre Produkte in seinem Laden. Hervés Hängematten werden dort auch angeboten, und die Gäste haben zu Recht das Gefühl, Dinge zu sehen und kaufen zu können, die von Einheimischen stammen und kein Allerweltskitsch sind. Der Laden liegt nahe der Hafenterrasse, am Gemüsemarkt, in dessen alter Halle ein kleines Bistro eröffnet hat und nun für ein paar Euros frische Langusten serviert.

Von Saint-Pierre ist es nicht weit zur ältesten Siedlung der Insel, dem Fischerdörfchen Le Précheur, das einst Zentrum der Zucker- und Kakaoindustrie war. Dann ist es auch nicht mehr weit zum Lieblingsort von Hervé, der Habitation Céron, einer Plantage aus dem achtzehn-

ten Jahrhundert. Und dort steht er, der imposanteste und größte Zamanas von Martinique. Zamanas sind Bäume hoch wie Kathedralen, sie wachsen in den Wäldern und Hochebenen, mit ausladender Krone, die über Hunderte Quadratmeter Schatten wirft. Wenn es regnet, falten sich die Blätter zusammen, damit das Wasser durch das Geäst hindurch die Erde erreicht. Sobald die Sonne scheint, fächern sie sich auf und schützen den Boden vor dem Austrocknen.

Hervé wird oft gefragt, warum Zamanas so alt werden: „Na, weil sie nutzlos sind. Wäre ein Zamanas brauchbar, was immer man darunter versteht, würde er gefällt und zu Tischen oder Stühlen verarbeitet. Doch weil man mit dem Holz nichts anfangen kann und auch mit den Früchten nichts, bleiben sie. Die Vögel bauen darin ihre Nester, und wir können uns in seinen Schatten setzen und ausruhen.“ Zamanas wachsen im Norden von Martinique und werden bis zu zweihundert Jahre alt. Die Früchte sind im Vergleich zur voluminösen Erscheinung des Baumes winzige, flache, dunkelbraune Hülsen, aus deren Samen Hervé auf seinem Anwesen im Dschungel neue Zamanas züchtet und hofft, dass seine Sprösslinge einmal auch so riesig und alt werden. Voraussetzung dafür: Sie müssen nutzlos bleiben.

Hervé liebt Hängematten, Zamanas und natürlich Rum, ein Getränk für Müßiggänger, Tagediebe, Lebenskünstler, wie er meint, vor allem aber für Genießer und Kenner. Denn der Rum von Martinique gehört zur Weltspitze. Wie die meisten Bewohner der Insel trinkt auch er den Weißen gemischt mit Fruchtsäften zum

Apéritif und den aromatischen „rum vieux“ nach dem Essen als Digestif. Und er brennt ihn auch am liebsten selbst. Auf seiner Pflanzung schneidet er das Zuckerrohr noch traditionell mit der Machete, befreit die Rohre von Blättern und Enden, schüttet sie in die Presse. Der Rum auf Martinique wird nicht wie üblich aus Melasse, sondern aus Zuckerrohrsaft gebrannt und reift in Eichenfässern heran.

Sein hausgemachtes Sortiment ergänzt Hervé in der Rumfabrik Clément bei Le François, eine der sieben Destillieren auf Martinique. Dort kauft er zu seinem frischen Weißen noch den guten Alten und zeigt seinen Gästen das wunderschöne Anwesen der uralten Fabrik. Nirgends kann man sich so gut in das Leben der Plantagenbesitzer aus der Kolonialzeit zurückversetzen wie hier im Park und der Villa, die wirkt, als seien die einstigen Bewohner gerade mal für fünf Minuten außer Haus: Die Betten sind aufgeschlagen, in der Küche steht der Topf auf dem Herd, und in der schwarzen Schreibmaschine klemmt noch ein halbbeschriebenes Blatt Papier. Durch die herrliche Allee aus Kokos- und Königspalmen rauscht der Wind, auf dem holprigen Weg ruckelt eine Pferdekutsche heran, feine Herrschaften mit weißen Sonnenschirmen stehen und plaudern – es wird gerade wieder ein historischer Film gedreht, eine Episode über die Rum-Barone von einst.

Die Geschichte der Rum-Destillieren auf Martinique reicht weit zurück, sie wurden schon im siebzehnten Jahrhundert immer wieder ehrgeizig modernisiert. Den entscheidenden Anstoß gab ein Herr in Paris geborene Dominikanermönch Père Labat, der als Missionar auf die Antilleninsel kam. Er war ein gebildeter und streitlustiger Schlemmer, der mit Freibeutern dinierte, leidenschaftlich gern Wildschweine jagte und häufig Ärger mit seinen kirchlichen Vorgesetzten hatte. Er ließ Windmühlen erbauen, mit vorsätzli-

cher Absicht, die Rumproduktion erheblich zu steigern.

Wenn die Hitze der Tropen aufs Gemüt drückt, ein Gläschen Rum einem gleich die Sinne raubt und man sich nur noch als glühende Feuersäule durch die Mittagsglut schleppt, ist es an der Zeit, sich irgendwo abzukühlen. Die angenehmste Flucht ist die ins klimatisierte Museum, zu Hervés bevorzugtem Ort, der Bibliothek Schœlcher. Dieses orientalisches Jugendstilgebäude mit seiner imposanten Glaskuppel in Fort-de-France wurde einst zu Ehren des Politikers Victor Schœlcher errichtet, der sich 1848 in Frankreich für die Abschaffung der Sklaverei einsetzte. Das Gebäude wurde für die Pariser Weltausstellung 1889 gebaut, anschließend in Einzelteile zerlegt und in Martinique wieder aufgebaut. Die Bibliothek birgt mehr als 130.000 Bücher, von denen viele von Schœlcher selbst gestiftet wurden. In den alten Schinken zu schmökern ist wunderbar, und ab und zu gibt es Kurioses, Makaberes zu lesen – wie Passagen aus den Reisenotizen von Charles de Rochefort, der 1658 detailliert die kulinarischen Vorlieben der einst angeblich Menschen fressenden Kariben beschrieb und zusammenfasste: Die Franzosen waren besonders lecker, Holländer schmeckten fade, und Spanier mit ihren vielen Sehnen und Knorpeln blieben fast ungenießbar.

Am Abend, wenn die Hitze sich langsam zurückzieht, schlendert Hervé mit seinen Gästen zum rauschenden Fluss hinter der Maison Rousse, um die Beine vom Ufer aus im kalten Wasser baumeln zu lassen. Er fischt aus der Strömung einen glatten, schwarzen Kieselstein, der von zwei weißen Adern durchzogen ist, reicht ihn herum und sagt: „Man kann ihn in einen Milchtopf legen, dann kocht die Milch nicht über. Man kann damit auch einen streunenden Hund beworfen, der angreifen will. Oder ihn als Briefbeschwerer einsetzen. Oder einfach nur auf den Tisch legen, von Zeit zu Zeit in die Hand nehmen und an diesen Moment jetzt denken. Der Stein ist also keineswegs nutzlos.“

Die Kunst der Entspannung: Tage auf Martinique

- **Anreise:** Die bequemste Verbindung bietet die Gesellschaft Air France an, die von elf deutschen Flughäfen über Paris nach Martinique fliegt. Die Preise beginnen bei 680 Euro.
- **Übernachtung:** Eine schöne Pension mit guter, kreolischer Küche ist die Maison Rousse (bei Hervé), pro Nacht für zwei Personen mit Frühstück ab 90 Euro: Quartier Fonds Mascaret, Fonds Saint Denis, Telefon: 00 596/596/558549, www.maisonrousse.com.
- **Habitation Céron:** alte Plantage mit einem riesigen Zamanas-Baum, erhalten

sind die Unterkünfte der Sklaven, die Produktionsstätten mit Mühle und Zuckerfabrik sowie die Parkanlage. Öffnungszeiten: 9.30 bis 16.30 Uhr, Eintritt: 6 Euro, Telefon: 00 596/596/529453, www.guidemartinique.com/visites/habitation-ceron.php.
- **Rumfabrik Clément:** die schönste Destillerie der Insel, Verkostungen gelegentlich auch nachts. Hier haben sich 1991 die Präsidenten Mitterrand und Bush getroffen. Öffnungszeiten: 9 bis 17 Uhr, Eintritt: 12 Euro inklusive Verkostung der Rumsorten, Telefon:

00 596/596/547551, www.habitation-clement.fr

- **Bibliothek Schœlcher:** Von den etwa 300.000 Bänden kann ein Drittel besichtigt werden. Öffnungszeiten: Montag 13 bis 17.30 Uhr, Dienstag bis Donnerstag 8.30 bis 17.30 Uhr, Freitag 8.30 bis 17 Uhr, Samstag 12 bis 17.30 Uhr. Rue de la Liberté, Fort-de-France, Telefon: 00 596/596/702667.
- **Informationen:** im Internet unter www.insel-martinique.de und http://de.rendezvousfrance.com/de-sehenswerth/martinique.