

## **Karibik mit Croissant**

Urlaub in einer Abfolge von Postkarten auf den Französischen Antillen

Text und Fotos: Barbara Schaefer

„Madame, Sie haben schöne Ohringe.“ Die Gläser auf ihrem Serviertablett beginnen zu klirren, ein Lachen gluckert aus ihrer Körpermitte nach oben, es breitet sich über die Tischgesellschaft aus, und über ihren fülligen Körper. Madame bebt, Madame sagt: „Negertitten“, sie will sich ausschütten vor Lachen. Die aufgestülpten Spiralen aus Gold schaukeln an ihren Ohren. „Tétés negresses, Negertitten, so heißen diese Ohringe bei uns auf Martinique“. Madame stellt das Tablett ab, greift sich an die Brust und sagt mit vollen Händen. „Und weil ich hier so viel hab, kann ich mir auch so große Dinger ans Ohr hängen.“ Gluckerd räumt sie das Tablett weg. Die Tischgesellschaft ist begeistert. Das volle Leben. Sprühende Lebenslust. So soll sie sein, die Karibik.

„Sollen wir Löcher in den Asphalt hauen, Schrottautos aus Lateinamerika heranschaffen und eine Schiffsladung klappriger Fahrräder in China bestellen?“ Bruno kann den Vorwurf nicht mehr hören, die französischen Antillen seien zu aufgeräumt und deshalb nicht richtig karibisch. Weil keine Abgaswolken über den – zu kleinen – Städten liegen, keine Wellblechviertel die Orte säumen, Fahrräder nur als Sportgeräte verwendet werden, keine untätigen Menschen unter Bäumen dösen und womöglich bettelnde Kinder vermisst werden. „Des is Frankreich, weisch. I bin a Franzos.“ Das Deutsch, das ihm weich von den Lippen schnurrt, hat er im Badischen gelernt. Der 40jährige Antillen-Franzose leistete dort seinen Wehrdienst: Als Nachfahre der Sklaven, die von den Kolonialmächten aus Afrika in die Karibik verschleppt wurden, kehrte er über den Atlantik zurück und unterstützte eine ehemalige Herrschermacht dabei, eine andere zu kontrollieren. Man muss wohl Franzose sein, um nicht verwirrt zu werden auf Martinique und Guadeloupe, den Übersee-Departments der Grande Nation. Hier gilt die französische Straßenverkehrsordnung, werden vierspurige Autobahnen nach französischem Vorbild gebaut, wird Arbeitslosengeld nach französischen Sätzen bezahlt – und auch das Hotelzimmer wird nach französischem Standard berechnet und in Euro bezahlt.

Einmal fuhr Bruno in die Bretagne, zum Schloß eines seiner Vorfahren. Mütterlicherseits ist er Indianer, Mulatte und Schwarzer, großväterlicherseits kam ein

Schuss Weiß in die Kaffeetöne seiner Hautfarbe. Er klingelte an dem Schloss und sagte, spaßeshalber, Bonjour, das Turmzimmer da oben, das gehört mir. Sehr freundlich seien sie gewesen, man setzte sich in die Bibliothek, stöberte in Familienfolianten und es kam zutage: Ein ungeliebter Cousin, ein schwarzes Schaf war in die Kolonien abgeschoben worden. Dort wurde natürlich dennoch etwas aus ihm, nämlich Plantagenbesitzer, und er zeugte eine bunte Schar an Nachkommen mit dem farbigen Dienstpersonal.

Was ist denn mit dir los, du meckerst ja gar nicht. Die wenigen Deutschen, die den Weg auf die französischen Antillen finden, führen gern diesen Urlaubswerbesatz im Mund. Wenn sie an Riffen schnorcheln, auf Veranden alter Plantagen-Herrenhäuser in Hängematten schaukeln. Wenn sie bei einer kleinen schwülen Regenwaldwanderung im Nationalpark von Guadeloupe säuerliche Begonien naschen durften und danach unter einem Wasserfall baden. Wenn sie auf Martinique bei einer Seekajak-Tour durch die Mangroven in der Baie des Angalis auf einer Sandbank Pause machen und der Guide aus einer Kühlbox Ti-Punch mixt. Wenn sie auf dem Sonnendeck eines Katamaran zum Horizont schauen, an dem schon die Palmen der unbewohnten Insel Petite Terre wedeln.

„Besucher der Karibik müssen sich fühlen, als ob sie eine Abfolge von Postkarten bewohnten“, so Derek Walcott, karibischer Dichter aus St. Lucia, der sich in seiner Lyrik – und wie hier in seiner Nobelpreis-Rede – mit Vorurteilen über die Karibik auseinandersetzt. Für Touristen könne der Sonnenschein nichts ernstzunehmendes sein; nur der Winter gebe Tiefe und Dunkelheit dem Leben wie der Literatur. Sie hingegen bewohnten eine Geographie, deren Rhythmus, wie ihre Musik, aus zwei Akzenten bestehe: heiß und kalt, Sonne und Regen, Licht und Schatten, Tag und Nacht, deshalb seien sie ein Volk, „das der Feinheiten des Widerspruchs, das der imaginativen Komplexität nicht fähig ist. So sei es.“ Walcott mokiert sich nicht über die Vorwürfe, die wahlweise mangelnde oder zu viel Atmosphäre beanstanden, sondern über die „gewohnt wohlwollenden Beleidigung des Reisenden, des Touristen“. Die Karibik werde immer noch als „illegitim, entwurzelt und mischrassig“ angesehen.

Wie Walcott fordern die französischsprachigen Kreolen, als ein Volk, als eine nationale anerkannte Minderheit angesehen zu werden. Als Menschen mit einer gemeinsamen Vergangenheit und Zukunft, zu der die indische Restaurantchefin im Casino von Gosier ebenso

zählt wie der bullige schwarze Busfahrer, der nahezu weiße Hotelier und der dunkle Universitäts-Professor, die tiefschwarze Kellnerin mit dem afrikanisch wogenden Busen und die schokoladenfarbige Führerin im Regenwald mit den äthiopischen Gesichtszügen, der chinesisch-stämmige Großhändler und der hellhäutige Arzt. Welch Vielfalt unter der blau-weiß-roten Flagge.

Zu ihnen zählt auch die Blumenverkäuferin auf dem Platz vor der Basilika von Pointe-à-Pitre. Die in bunte Madras-Karos gekleidete Schwarze werkelt mit meterlangen Pflanzen. Sie bindet Bukets mit Rot, Pink und Orange, gibt Prozellenrosen zu Asturien, Alpinas zu Balisier, Bananenblätter zu Palmwedeln, und lacht freundlich und spricht besser englisch als manch Franzose in Paris. Ihre Mutter kam aus Antigua, sie ist auf Guadeloupe geboren, „alle meine Kinder verkaufen Blumen“, sagt sie. „Ich habe 17“. Dreizehn Blumenverkäuferinnen und vier Blumenverkäufer, und sie ist 62 Jahre alt. Sie lächelt, keiner glaubt es ihr, weder die Kinder noch das Alter.

Im grünlichen Neonlicht eines Hinterzimmers empfängt ein Hotelier seine Gäste mit obligatem Ti-Punch, „kleiner Punch“ - Rum, Zuckerrohr-Sirup und ein Schnitz Limone. Er ist weiß, ältlich und klein, die Herrenhose bis weit über die Körpermitte hochgegürtet. Er spricht leise und dubios sanft wie Mörder in Filmen der Fünfziger Jahre. An seinen kleinen Fingern steht der Nagel lang hervor, so dass das bleichrosane Glied aussieht wie eine gepulte Krabbe mit etwas Rest-Gehäuse. Der kreolische Spitznamen der Festlandfranzosen lautet Sorreilles, „Ohren“. Weil sie sich in der Sonne immer die Ohren verbrennen, feixen die Kreolen. Neulich war der Hotelier in der Dominikanischen Republik, da habe es ihm gar nicht gefallen. „Der Service und das Essen“, mäkelte er an der Nachbarinsel herum, sie sei insgesamt „kein gutes Produkt“ und er könne nicht verstehen, warum da so viele hinfahren.

Ein anderer Hotelier, Kolumbianer mit getöner Scheitelfrisur, will „nirgends anders mehr arbeiten“ als in seinem Luxushotel auf Guadeloupe. Ich habe das beste Team, trompetet er, zu den fleißigen schönen Damen gehört, Wunder der kolonialen Verwirrung, ein bildschönes Mädchen aus Marokko. Er habe das beste Restaurant der Insel, ja, der ganzen Karibik, wirft er sich in die Brust. Und natürlich ist sein Pool der größte. An diesem hocken seine Gäste, zu 80 Prozent Franzosen vom Kontinent, verspeisen dezent gewürzten Terrinen mit zwirbeligem Backstreifen, Fisch natürlich, und Kokos-Mousse. Unweit des Hotels liegt,

unbemerkt, die Karibik. Die Landzunge Pointe des Châteaux schiebt sich kilometerweit nach Osten, links brandet der Atlantik gegen Felsen, rechts streicht die Karibik mit sanftem Flügelschlag auf Sand. An der Spitze, wo die Meere zusammenfließen, steht ein einfaches Restaurant im Wasser, Buchstäblich Les pieds dans l'eau wird Fisch mit höllenscharfer Soße verzehrt. Nur wenig Gäste kommen, um die die Zehen im Wasser baumeln zu lassen; Travellern sind die französischen Inseln viel zu teuer, und wer Vier-Sterne bucht, kann sich den Luxus kleiner Fluchten wohl nicht leisten.

Strandhotel auf Martinique. Bei Sonnenuntergang werden die Markisen hochgedreht. Enervierend quietsch es, quierk, quierk, quierk. Doch es sind gar nicht die Markisen, es sind Frösche. Klein wie Litschis und fast durchsichtig seien sie. Sie müssen völlig durchsichtig sein, bleiben jeden Abend unsichtbar. Vielleicht sind sie nicht echt. In der Provence kann man kleine Kästchen kaufen, sie sind eingeschlagen in den gelben Paisley-Stoff, aus dem auch Beutelchen mit Lavendel genäht werden. Wenn das Kästchen ein Sonnenstrahl trifft, hebt darin ein Gezirpe an, öffnet man den Deckel, wackeln zwei Blech-Zikaden und erfüllen die Luft mit Sommerklang. Die gleichen Kästchen – in China gefertigt wie die provencalischen – werden auf Martinique verkauft, nun eingeschlagen in indischen Madras-Karostoff. Öffnet man sie, ertönt dasselbe Geräusch, nur hocken winzige Blechfrösche auf Blättern und wackeln dazu.

Die Frösche quierken, der Blick schweift über das nachtschwarze Meer. Was wohl daraus morgen serviert wird? Doraden? Thunfisch? Schwertfisch? Nichts. Jedenfalls nichts von hier. Die Inseln, obwohl auf der einen Seite umschwärmt von karibisch bunten Fischen und auf der anderen von Kühle liebendem Atlantikgetier, importieren Fisch. 16.000 Tonnen verspeisen die Martiniquais jährlich, nur 6000 Tonnen kommen aus den eigenen Gewässern, 5000 Tonnen aus Venezuela und 5000 aus Europa. Grönlandkrabben für den karibischen Meeresfrüchtesalat.

Ein bisschen was für den Weltmarkt steuern die Inseln doch bei. Rhum agricole, der nach Zuckerrohr duftet, weil er nicht aus Melasse sondern direkt aus Zuckersirup gewonnen wird, sowie tropische Früchte. Die lokalen Märkten sind seltsam verlassen, wieder so unkaribisch, aber aus den riesigen Filialen französischer Supermarkt-Ketten schleppen die Antillen-Bewohnern tütenweise Mangos und Flaschenananas, Guaven und Melonen nach Hause. Beim Frühstück auf der Hotelterrasse verlockt der leuchtend gelbe Saft der

prallen Früchte dazu, den Teller abzuschlecken. Vom Strand wehen Musikfetzen herüber, Salsa und Reggae. Ein Wispern kommt auf und klingt wie Regen auf staubtrockenem Asphalt. Der tropische Wind ist es, der in die Blätter der Palmen fährt. Hitze prallt aufs Meer. Und plötzlich ist es da, das Karibik-Gefühl. Nun stören auch die backfrischen Croissants nicht mehr.

**Barbara Schaefer**

Auerstr. 44

10249 Berlin

Tel. +49 30 853 55 79

Mobil +49 171 544 6157

[www.barbara-schaefer.de](http://www.barbara-schaefer.de)

kontakt@barbara-schaefer.de