



Alles Schokolade

Das vollkommenste Nahrungsmittel der Welt ist das Leitthema dieser Reise, denn die Region im Sambiranotal gilt als Hotspot des Kakaogeschmacks. «Reis ernährt den Körper, Schokolade erwärmt das Herz», heisst es und wir besuchen den Ort, wo der verführerische Geschmack seinen Ursprung nimmt. Zuvor und danach vergessen wir die vielen anderen Highlights Madagaskars aber nicht. Seien dies die Baboabs, die ungewöhnlichen Felsenmesser der Tsingy und natürlich die Menschen und deren Aktivitäten. Wer hat schon einem Wagner zugeschaut, wie er mit Feuer und Eisen ein brusthohes Holzrad formt?



Kakao

Eine weltweit geschätzte Spezialität Madagaskars ist der Kakao. Insbesondere in der Region von Ambanja gedeihen dank des feucht-warmen Mikroklimas Kakaobäume und es wurden sogar Plantagen angelegt. In den letzten Jahren haben einzelne Schokoladenproduzenten das spezielle Aroma des madagassischen Kakaos zu schätzen gelernt und so hat er in die weltweite Schokoladenherstellung Einzug gehalten. Dabei geht vergessen, dass es in Madagaskar eine eigene Schokoladenproduktion gibt, angeführt durch das Unternehmen «Chocolaterie Robert S.A.», das seit 1940 hochwertige Schokolade auf den Markt bringt. Nebst diesem Hersteller gibt es mittlerweile auch eine Anzahl anderer, meist artisaner Unternehmen, die Schokolade produzieren.

Tag 1 – 6: Antananarivo – Diégo-Suarez – Ramena Strand

In Antsiranana, dem alten Diégo-Suarez, lassen wir es langsam angehen. Wanderungen am Meeresufer. Ankommen in Madagaskar. Eine Mini-Kreuzfahrt mit einem traditionellen Segelboot hin zu einem Strand, wo Fische auf offenem Feuer braten. Dazu schnorcheln in klarblauem Wasser voller Tropenfische.

Tag 7 – 11: Ramena Strand – Montagne d'Ambre – Reservat d'Anharana

Der Montagne d'Ambre und natürlich die Kalkriffe der Tsingy stehen auf unserem Besuchsprogramm, ebenso die vergänglichen roten Tsingy. Natürlich sehen wir Lemuren und hoffentlich auch das kleinste Chamäleon.

Tag 12 – 13: Reservat d'Anharana – Ambanja

Nun ist Kakaozeit. Wir besuchen eine Kakaopflanzung und erleben, wie geerntet und verarbeitet wird. Die rohen Kakaobohnen aus der Fruchtschale zu essen ist ein gastronomisches Erlebnis. Die sonnengetrockneten und gar gerösteten Bohnen dann ebenso. Danach hat Schokolade bestimmt einen anderen Stellenwert.

Tag 14 – 19: Ambanja – Antsohiny – Ankarafantsika – Maevatanana – Antananarivo

Auf langsamer Fahrt zurück ins Hochland entdecken wir Landschaften so unterschiedlich wie Mangrovenküsten und Savannensteppen, Trockenwald und Flusstäler. Dabei besuchen wir Personen in Dörfern, lernen einen Wagner kennen, besuchen eine Schule und auch den Nationalpark von Ankarafantsika. Übrigens: In Antananarivo besuchen wir noch eine Schokoladenmanufaktur.