

# Genuss aus Príncipe

Die kleine Insel im Golf von Guinea war mal der weltgrößte Produzent von **Kakaobohnen**. Die womöglich weltbeste Schokolade kommt immer noch von hier VON MICHAEL HANNWACKER

**E**igentlich mochte Claudio Corallo keine Schokolade. Mit Vollmilch zu süß, mit hohem Kakaoanteil zu bitter. Zumindest war das so bei jeder Tafel, die er probiert hatte. Seine Leidenschaft gehörte dem Kaffee. Seit er den Duft frisch gebrühter Espresso in den Bars seiner Vaterstadt Florenz eingeatmet hatte, wollte er ihn erzeugen. Die Gelegenheit ergab sich, als der Agraringenieur 1974 nach Zaire kam. Die Hauptstadt Kinshasa stand wegen des „Rumble in the Jungle“, des epischen Fights zwischen Muhammad Ali und George Foreman, im Fokus der Weltöffentlichkeit. Doch das Land, das Corallo damals erwarb, lag unendlich weit weg davon, genauer: 1650 Kilometer oder 16 Tagesetappen mit dem Boot flussaufwärts tief im Niemandsland. Genau hier fand der Italiener Idealbedingungen. Corallo leuchten noch heute die Augen, wenn er von seiner Kaffeeplantage erzählt: „Mein Robusta war der beste der Welt.“

**Kakao statt Kaffee.** Das nächste Mal, als die allenfalls dem Namen nach Demokratische Republik Kongo in die Schlagzeilen rückte, musste Corallo zusehen, dass er wegstam. Ein infernalischer Bürgerkrieg bedrohte sein Leben, das seiner Frau und das der drei Kinder. 1995 flüchtete er aufs Meer hinaus, auf die erstbeste Insel: Príncipe, kleinerer Teil des zweitkleinsten afrikanischen Staats São Tomé und Príncipe. Statt Kaffee fand er im dortigen Dickicht des Urwalds alte Kakaosträucher. Sie erin-

nerten ihn irgendwie an die Olivenbäume und Weinreben seiner toskanischen Heimat. Und er entschloss sich, mit ihnen zu experimentieren.

Portugiesen hatten São Tomé und Príncipe gut 500 Jahre vor Corallo entdeckt, 1471, und sie bevölkerungslos angetroffen. Nicht mal Säugetiere gab es. Ihre Entstehung verdanken die Inseln Vulkanausbrüchen vor rund 31 Millionen Jahren. Im Lauf der Zeit lagerten sich auf den Lavabrocken im Salzwasser so viel Sediment und Samen ab, dass heute tropische Fruchtbarkeit herrscht. Die Besatzer aus Europa aber nutzten die Inseln lieber als Umschlagplatz für den Handel mit Sklaven. Dann, als sich um 1820 die baldige Unabhängigkeit Brasiliens ankündigte, ließ König João VI. aus Südamerika Kakaopflanzen nach São Tomé und Príncipe bringen, um das einträgliche Geschäft hier fortzusetzen.

Corallo, heute 67, erzählt das beim Abendessen in Sundy Praia, einem nur über holprige Waldwege erreichbaren kleinen Resort an der einsamen Nordküste der Insel. Einmal in der Woche kreiert Angelo Rosso, der ebenfalls aus Italien stammende junge Chefkoch des Resorts, ein Menü mit Corallos Produkt als wichtigster Zutat. Da kommt der Plantagenbesitzer, der sich in seinem verwitterten Farmhaus auf Terreiro Velho selbst versorgt, gern dazu.

Als Besucher bleibt man auch gern in der Lodge. Mit 15 verschwenderisch ausgestatteten Zelten ist sie das jüngste von mehreren Projekten, mit denen der südafrikanische Multimillionär Mark Shuttleworth Príncipes bettelarme Bevölkerung in Lohn und Brot setzen will. Der sich auf nachhaltigen Tourismus konzentrierende Ableger seiner Venture Capital Group Here Be Dragons (HBD) unterhält auf den entlegenen Inseln derzeit vier Hotels und eine Plantage. „Die Inseln sind ein touristischer Rohdia-



5

mant“, bestätigt Kai Pardon, dessen Unternehmen Reisen mit Sinnen zu den ersten Veranstaltern gehört, die sie auf dem deutschsprachigen Markt anbieten. Die HBD-Resorts zählen zu den beliebtesten Unterküften dort, Sundy Praia ist das erste Fünf-Sterne-Hotel in dem Kleinstaat. Und es ist nicht der schlechteste Ausgangsort für Ausflüge in die dichten Regenwälder und zu den nahezu unberührt daliegenden Paradiesstränden von Príncipe. André, ein junger Portugiese, der vor Jahren als Judolehrer nach Príncipe kam und nun das Exkursionsprogramm von HBD leitet, kann sie dem Besucher zeigen.

Er führt ihn auch zu den mitunter wie Geister aus dem Dschungel ragenden, modernden Ruinen der Plantagen, die den Niedergang der Kakaowirtschaft nicht überlebt haben. Denn die Idee, die Produktion von Brasilien vor die afrikanische Westküste zu verlagern, hatte sich als äußerst fruchtbar erwiesen. Nachdem Portugal die Sklaverei 1870 abgeschafft hatte, holten die Latifundienbesitzer immer mehr Arbeiter aus den Nachbarländern, vor allem von den Kapverdischen Inseln. Die Plantagen – gut 100 von ihnen zu Hochzeiten →



ALLE BILDER: MICHAEL HANNWACKER FÜR EURO

**1** Kakaoschoten im Speisesaal von Sundy Praia **2** Die Schale schützt Fruchtfleisch und Bohnen, die **3** über großen Öfen trocknen und schließlich **4** zu Schokolade werden. **5** Claudio Corallo



## NACH PRÍNCIPE



➔ Drei Mal pro Woche fliegt **TAP Air Portugal** (ab 358 Euro, [www.flytap.com/de-de/](http://www.flytap.com/de-de/)) nach São Tomé; der frühe Start in Lissabon verlangt eine Übernachtung dort. Auch der Weiterflug mit **STP Airways** startet erst am nächsten Tag (ca. 130 Euro, [www.stpairways.st/en/](http://www.stpairways.st/en/)).

➔ Zu den komfortabelsten Unterkünften auf Príncipe gehören die Zelte von **Sundy Praia** (Foto unten: ein Schlafzimmer), das Hüttendorf **Bom Bom**, beide an der Nordküste, und das **Hotel Roça Sundy** (oben der Speisesaal) auf der gleichnamigen Plantage. [sundyprincipe.com](http://sundyprincipe.com), [www.bombomprincipe.com](http://www.bombomprincipe.com), [www.hotelrocasundy.com](http://www.hotelrocasundy.com)

➔ 15-tägige geführte Rundreisen auf beiden Inseln bietet der Dortmunder Veranstalter **Reisen mit Sinnen** ab 2490 Euro an. [www.reisenmitsinnen.de](http://www.reisenmitsinnen.de)

➔ Die Schokoladen von **Claudio Corallo** gibt es online auf [www.claudiocorallo.com](http://www.claudiocorallo.com)



**1** Corallos Tochter Riccarda wacht auf São Tomé über die Schokoladenproduktion **2** Regenwald zieht sich überall auf Príncipe – hier der Blick auf Ilhéu Carvão – bis dicht an die Küste **3** Dem Herrenhaus von Terreiro Velho setzt das tropische Klima zu **4** Drei Gänge des Schokoladenmenüs im Sundy Praia **5** Kirchenruine auf einer verfallenen Plantage

allein auf der kleineren Insel – florierten derart, dass São Tomé und Príncipe um 1900 zum weltweit größten Kakaoproduzenten aufstieg. Vor allem britische Schokoladenkonzerne wie Cadbury waren dankbare Abnehmer.

1905 reiste der britische Investigativjournalist Henry Nevinson auf die Inseln, um die Arbeitsbedingungen auf den Plantagen zu recherchieren. Entsetzt stellte er fest, dass die portugiesischen Herren ihre Arbeiter wie Sklaven behandelten und sie unter unmenschlichen Bedingungen in unzureichenden Unterkünften einpferchten. Seine Reportagen zeitigten eine für damalige Verhältnisse prompte Reaktion: 1909 stoppte Cadbury den Import von Kakaobohnen aus portugiesischen Kolonien – zugunsten der wachsenden Anbaugelände in Britisch-Westafrika.

Für den nächsten Tag hat André einen Besuch bei Claudio Corallo anberaumt. Wieder führt der Weg über holprige, bisweilen von Sturzbächen überflutete Trampelpfade, nur im Umkreis der kleinen Haupt- und Hafenstadt Santo Antonio sind die Straßen asphaltiert. Dann ist das Tor der Roça de Terreiro Velho erreicht. Das Herrenhaus selbst ist stattlich, aber verwittert, ohne

Strom, ohne heißes Wasser und mit einer Klimaanlage, die sich auf das Öffnen von Fenstern verlässt. Keine Frage, dem Mann geht es nicht um Wohlstand. Eher scheint er besessen von einer Idee.

Claudio Corallo hat zu Schokolade, insbesondere solcher mit hoher Konzentration von Kakao, Überraschendes mitzuteilen: „Kakao ist von Natur aus, anders als etwa Radicchio, nicht bitter. Wenn Schokolade bitter schmeckt, hat irgendjemand etwas falsch gemacht.“ Seine Zielvorgabe: die beste Schokolade der Welt. Eine Schokolade, die selbst bei Konzentrationen von 80 bis sogar 100 Prozent Kakaoanteil sicher zart, aber niemals bitter ist.

Und das mit der Sorte Forastero, die in dem Ruf steht, die mit dem am wenigsten intensiven Geschmack zu sein. Corallo pfeift darauf, schließlich komme es nicht auf die Bohne an, sagt er am Tisch seiner dürftigen Küche, sondern auf den Umgang mit ihr. Zunächst gestattet der Italiener seinen Bäumen keinen Wildwuchs. Im Gegenteil, er stutzt und beschneidet sie auf seiner 120-Hektar-Plantage mit der Leidenschaft eines toskanischen Oliven- oder Weinbauern. Ist die Frucht reif, wird die Schote geöffnet, die Bohnen vom Fruchtfleisch

gelöst. Bereits jetzt kommt ein entscheidender Schritt: Statt der üblichen sechs lässt Corallo seine Bohnen bis zu 16 Tage fermentieren. Anschließend trocknet er sie nicht in der im feuchten Küstenklima Westafrikas ohnehin eher seltenen Sonne, sondern auf über riesigen Öfen erhitzten Ziegeln. Denn was sei der „segreto del buon cioccolato? Un ottimo cacao!“

**The Way to São Tomé.** In Säcke verpackt, verschifft Corallo die Bohnen auf einem schwer in die Jahre gekommenen Fischkutter 90 Seemeilen südwärts nach São Tomé, wo seine Tochter Riccarda – seit eineinhalb Jahren zurück auf den Inseln und seither wichtigste Mitarbeiterin ihres Vaters – sie erwartet. Nach der Röstung lösen lokale Angestellte in einem zeitraubenden, händischen Vorgang die Schale von der Bohne und entfernen den kleinen Trieb, „einer der Hauptträger des bitteren Geschmacks“. Das ließe sich auch maschinell erledigen. Aber Corallo kommt es ja gerade darauf an, Jobs zu schaffen. Und darauf, das intensive Aroma des Kakaos möglichst konzentriert zu erhalten. Deshalb verzichtet er, nachdem die Bohnen gemahlen sind, auf allzu langes

Conchieren, also das erwärmende Verühren von Kakaobutter, Kakaomasse und gegebenenfalls Zucker. Die meisten Schokoladenhersteller nutzen den Prozess, um einige der lästigen Bitterstoffe loszuwerden, derer sich Corallo bereits entledigt hat. Dagegen kann er den Geschmack der Bohne maximal erhalten. Und damit die pure Essenz der kleinen Inseln im Golf von Guinea.

Wie zum Beweis zieht Corallo – „Jetzt müsste sie warm genug sein“ – ein goldenes Päckchen aus der Hosentasche. Darin liegt ein dunkelbrauner, 80 Gramm schwerer Riegel hochkonzentrierter Suchtstoff. Das Geheimnis: In der Schokolade verbergen sich getrocknete Muskateller-Trauben. Der Meister hat sie für eine Zeit lang in einem 74-prozentigen Brand eingelegt, den er aus dem Fruchtfleisch der Schote destilliert. „Bei 28 Grad schmeckt sie am besten“, lehrt Corallo und fragt, eher rhetorisch: „Oder essen Sie Ihren San-Daniele-Schinken oder Pecorino Sardo gleich aus dem Kühlschrank?“ Wobei beide Schwierigkeiten hätten, eine ähnliche Delikatesse zu entwickeln wie Claudio Corallos „Ubric gold 3“, sein Favorit unter den Resultaten seiner Konversion zum Schokofanatiker. 