

MARTINIQUE



ALLES AUF ZUCKER



1. Um Rum kommt man auf Martinique nicht herum, wie hier in der Rum Habitation Sainte-Etienne.

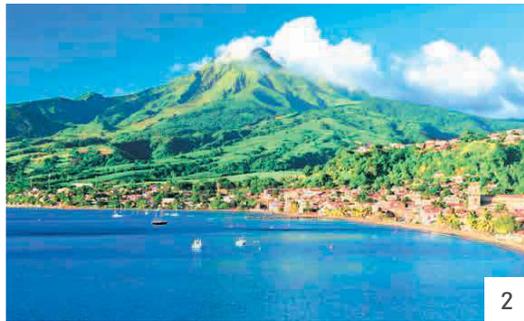
2. Einer der am meisten fotografierten Orte auf Martinique ist das Fischerdorf Les Anses-d'Arlet mit dem langen Steg am Strand vor der Kirche Saint-Henri des Anses-d'Arlet.

Auf der Antilleninsel Martinique gehen karibisches Flair und französisches Savoir-vivre eine süße Liaison ein.

Marion Trutter (Bilder und Text)



1. Obst-Verkäuferin auf dem Markt in Fort-de-France
2. Blick auf St.-Pierre und den Vulkan Montagne Pelée
3. Martiniques Küche ist ein Mix aus diversen Kulturen.
4. Altes Rathaus in Fort-de-France
5. Sonnenuntergang am Strand vom „Club Med Les Boucaniers“ in Saint-Anne



2

◆ Touché! Es war wie eine Landung im Schlaraffenland, als sich die ersten französischen Siedler an der Nordwestküste Martiniques niederließen: Mondsichelbucht, Palmenstrand, üppig grüne Hügel, fruchtbare Erde und frisches Wasser, das tropische Früchte in eine Masse gedeihen ließ. Im Hintergrund erhob sich ein imposanter Vulkankegel: La Montagne Pelée war das Herz der Insel, und das schlug meistens ruhig und friedlich. Bis zum 8. Mai 1902. Mit einer gewaltigen Explosion machte sich der „kahle Berg“ damals Luft und bedeckte das Städtchen Saint-Pierre mit einer sechs Meter hohen Ascheschicht. „Der Vulkan ist für uns Fluch und Segen zugleich“, sagt Eric Lecoeur, Direktor der Rumdestillerie Depaz. „Einerseits wissen wir, dass er jederzeit wieder ausbrechen kann, auf der anderen Seite verdanken wir dem Vulkan den extrem fruchtbaren Boden.“ Die schwarze Erde lässt nämlich auch das weiße Gold der Insel üppig sprießen: Wie ein

grünes Meer ziehen sich Zuckerrohrfelder über das Land, das sich von Süd nach Nord immer wilder gebärdet.

„Der Vulkan ist für uns Fluch und Segen zugleich.“

Eric Lecoeur, Direktor der Rumdestillerie Depaz

Wer zu Füßen des „kahlen Bergs“ durch Saint-Pierre bummelt, kann sich kaum vorstellen, dass dies Ende des 19. Jahrhunderts die modernste Stadt der Karibik war: das „Kleine Paris der Antillen“ mit Strom und fließend Wasser, einer Tram, einem Theater mit 850 Plätzen – und 30.000 Einwohnern. Fast alle kamen beim Vulkanausbruch 1902 ums Leben, und heute ist Saint-Pierre wieder ein kleines Fischer-



3



4

Fotos: S. 26/27: Marion Omeire (1); Comité Martiniquais du Tourisme/Annie Omeire (1); Karte: wind Design GmbH, S. 28/29; Comité Martiniquais du Tourisme (4) - davor D. Giral (3)

dorf mit etwa 4000 Menschen. Hinzu kommen je nach Jahreszeit ein paar Urlauber, die durch die Ruinen des Theaters streifen und über die unterirdische Gefängniszelle staunen, in der ein Delinquent das Desaster überlebte.

LICHT UND SCHATTEN

Die meisten Touristen statten auch der örtlichen Rumdestillerie einen Besuch ab, die Victor Depaz nach dem Vulkanausbruch wieder aufbauen ließ. „Auf den französischen Antillen haben wir den besten Rum der Welt“, sagt Direktor Eric Lecoeur. Und das sind nicht nur leere Worte. Der Rhum agricole aus Martinique und von der Schwesterinsel Guadeloupe wird – anders als die meisten Rumsorten der Welt – nicht aus Melasse hergestellt, einem Abfallprodukt der Zuckerproduktion, sondern direkt aus dem frisch gepressten Zuckerrohrsaft. Dies verleiht ihm besonders frische, manchmal auch blumige oder grasige Geschmacksnoten und hat ihm sogar das AOC-Label der EU eingebracht. Dass das Leben rund um den Zucker nicht immer so süß war, möchte Gilbert Larose Einheimischen und Touristen vermitteln. 2004 eröffnete Ti Gilbè, wie ihn hier alle nennen, seine Savane des Esclaves, eine Art Freilichtmuseum,



5

Anzeige

NUR EIN WADENKRAMPF

Schwere nächtliche Wadenkrämpfe können immense Schmerzen und damit Schlaflosigkeit und Verzweiflung hervorrufen.

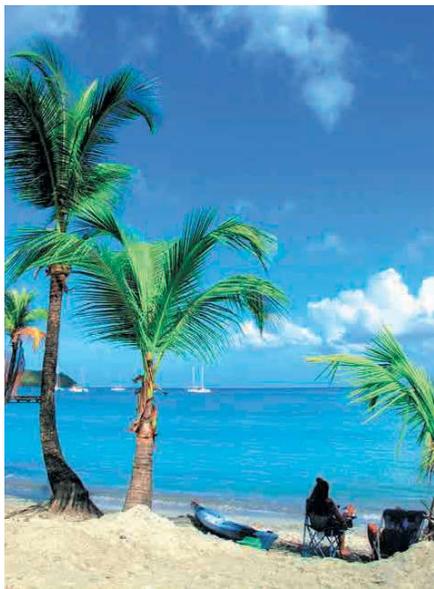


Bei schmerzhaften nächtlichen Wadenkrämpfen: leitliniengerecht und wirksam

Limptar® N Wirkstoff: Chininsulfat **Zusammensetzung:** Wirkstoff: Filmtablette enthält 200 mg Chininsulfat (Ph. Eur.), entsprechend 165,7 mg Chinin. **Sonstige Bestandteile:** Gelatine (Ph. Eur.), Magnesiumstearat (Ph. Eur.), mikrokristalline Cellulose (Ph. Eur.), hochdisperses Siliciumdioxid (Ph. Eur.), gefälltes Siliciumdioxid (Ph. Eur.), Carboxymethylcellulose-Natrium (Ph. Eur.), Croscarmellose-Natrium (Ph. Eur.), Glycerolaldehyd-Diacetat, Calciumsalz (2:1) (DAB), Talkum (Ph. Eur.), basisches Butylmethacrylat-Copolymer (Ph. Eur.) (relative Molmasse: ca. 150.000), raffiniertes Rizinusöl (Ph. Eur.). **Anwendungsgebiete:** Limptar® N wird angewendet zur Behandlung und Verhütung nächtlicher Wadenkrämpfe bei Erwachsenen. Chininsulfat darf nur bei nächtlichen Wadenkrämpfen angewendet werden, wenn diese sehr häufig oder besonders schmerzhaft sind und behandelbare Ursachen der Krämpfe ausgeschlossen wurden und andere (nichtmedikamentöse) Maßnahmen die Beschwerden nicht ausreichend lindern können. **Gegenanzeigen:** Limptar® N darf nicht eingenommen werden bei Allergie (Überempfindlichkeit) gegen Chinin oder Chinin-haltige Getränke oder einen der sonstigen Bestandteile dieses Arzneimittels, in Schwangerschaft und Stillzeit, bei angeborenen oder erworbenen Herzrhythmusstörungen (u. a. Verlangsamung des Herzschlags, QT-Verlängerung) oder bei Einnahme anderer Arzneimittel, die die Entstehung von Herzrhythmusstörungen begünstigen können, bei Glucose-6-Phosphat-Dehydrogenasemangel (Symptom: hämolytische Anämie), bei Myasthenia gravis (Muskelschwäche), bei Ohrrauschen (Tinnitus), bei Verschärfung des Schmerzes, bei schweren Herzschwäche, bei Strömung des Salzhaltiges (z. B. Verminderung von Kalium im Blut). **Nebenwirkungen:** Sehr selten (kann bis zu 1 von 10.000 Behandelten betreffen) können folgende Nebenwirkungen auftreten: Überempfindlichkeitsreaktionen, wie z. B. Hautreaktionen (Hautausschlag, Juckreiz, Quaddeln, Sonnenlichtempfindlichkeit, etc.), Atemnot (Bronchospasmus), Anaphylaxie (schwere allergische Reaktion), Schwellungen und Fieber. Es kann zu einer Verminderung der Blutplättchen (Thrombozytopenie) und anderen Blutbildveränderungen kommen. Eine Thrombozytopenie kann zu Haut- und Schleimhautentzündungen (kleine punktförmige Blutungen) und einer erhöhten Blutungsneigung (z. B. Nasenbluten, Blutergüsse sowie schweren Gehirn- und Nierenfunktionsstörungen (disseminierte intravasale Gerinnung [DIC], hämolytisch-urämisches Syndrom/ thrombotisch-thrombozytopenisches Syndrom [HUS/TTP], Nierenversagen) führen. Leberfunktionsstörungen können auftreten. Symptome des Chinchinismus wie z. B. Ohrrauschen, Hörstörungen und Schwindel sowie Magen-Darm-Störungen mit Übelkeit, Erbrechen, Durchfällen etc. können auftreten. Die Häufigkeit folgender Nebenwirkungen ist nicht bekannt (Häufigkeit auf Grundlage der verfügbaren Daten nicht abschätzbar): Sehstörungen, Herzrhythmusstörungen und Herzstolpern. Limptar® N ist abzusetzen und der Arzt zu informieren, wenn spontane Haut- oder Schleimhautentzündungen, Nasenbluten oder erhöhte Blutungsneigung, Hautausschlag, Ohrrauschen, Hör- oder Sehstörungen oder Zeichen für Herzrhythmusstörungen (Herzstolpern, Schwindel oder Ohnmacht) auftreten. **Verschreibungspflichtig** Cassella-med, Gereonsmühlengasse 1, 50670 Köln; Divapharma, Motzener Str. 41, 12277 Berlin

das das Leben der Sklaven und ihrer Nachfahren dokumentiert. Viele Besucher werden ganz kleinlaut beim Blick in die einfachen Hütten: Paarweise steckte man die Menschen auf kleinstem Raum zusammen, wo sie auf Jutesäcken am Boden schliefen und möglichst viele Kinder zeugen sollten – als Arbeitskräfte in den Zuckerrohrfeldern. 1848 wurde die Sklaverei in den Kolonien Frankreichs abgeschafft, und heute gehören die Inseln Martinique und Guadeloupe als französische Départements zur Europäischen Union.

Längst ist die Lebensart des europäischen Mutterlands auf den Antillen mit der karibischen Kultur verschmolzen, was sich besonders köstlich in der Küche bemerkbar macht. Die üppige Natur lässt Mangos und Papayas, Brotfucht, Ananas und Bananen im Überfluss gedeihen. Atlantik und Karibisches Meer geben Fisch und Garnelen, Hummer, Tintenfische und Riesenschnecken dazu. In den Kochtöpfen mischen sich diese Zutaten mit der Raffinesse der französischen Kochkunst und der Würze diverser Kulturen. Viele Gerichte der Insel basieren auch auf den nahrhaften karibischen Bananen. In seinem Musée de la Banane in Sainte-Marie führt



Karibik-Feeling und Erholung am Strand von Les Anses-d'Arlet

Alle Wege führen zum Rum

Den Herstellungsprozess von Rhum agricole können Besucher heute in den meisten der elf Destillieren auf Martinique live erleben und erfahren dabei auch viel über die Geschichte der Spirituose. Jede Brennerei hat ihr ganz eigenes Flair. Eingebettet in ein üppiges Tropental zu Füßen des Montagne Pelée liegt die Destillerie J.M bei Macouba, eine der ältesten, kleinsten und charmantesten Brennereien der Insel. Die Führungen sind zur Produktionszeit zwischen Januar und August ein Erlebnis für alle Sinne – mit ohrenbetäubendem Lärm, süßem Duft und genussvollen Verkostungen. Bei der Destillerie Saint James in Sainte-Marie hat man aus dem ehemaligen Herrenhaus ein Rummuseum gemacht, und als Gesamtkunstwerk karibischer Kultur präsentiert sich die Habitation Clément, eine ehemalige Zucker- und Rumfabrik südlich von Le François. Das alte Herrenhaus bei der stillgelegten Brennerei vermittelt einen Eindruck vom mondänen Leben der einstigen Zuckerbarone. Einen Besuch wert sind aber vor allem das hochkarätige Kunstmuseum der Fondation Clément und der 16 ha große Park, eine Melange aus botanischem Garten und modernem Skulpturenpark.



Im Uhrzeigersinn: Rumfasslager in der Habitation Clément; Zuckerrohr-Plantage; Laden und Verkostung in der Destillerie Saint James; Rum-Cocktail; moderner Skulpturenpark der Fondation Clément

Fotos: Marion Trutter (1), Comité Martiniquais du Tourisme/F. Smith (1)

Fotos: Marion Trutter (1), Comité Martiniquais du Tourisme (2) – Jean-Henri Salomon (1), J.M. Raggoff (1)



1. Helikonien (hier *Heliconia bourgaeana*) werden auch Hummerscheren genannt.
2. Beim Karneval auf Martinique
3. Der Tombojo ist ein Sandstreifen, der die kleine Îlet Sainte-Marie mit dem Festland verbindet.

INFO

ALLGEMEIN

Die Karibikinsel Martinique zählt zu den Kleinen Antillen und liegt zwischen Dominica und St. Lucia. Das Klima ist tropisch mit Regenzeit von Juni bis Oktober. In dieser Zeit sind auch Wirbelstürme möglich. Beste Reisezeit ist der europäische Winter mit Luft- und Wassertemperaturen um 25°C. In dem französischen Überseedépartement ist der Euro offizielles Zahlungsmittel.

ANREISE

Condor fliegt in der Wintersaison einmal wöchentlich direkt von Frankfurt nach Fort-de-France auf Martinique (ab 398 EUR hin und zurück). Ansonsten täglich Flüge mit **Air France** über Paris

ESSEN UND TRINKEN

La Suite Villa. Trois-Îlets, www.la-suite-villa.com. Stylish-buntes 5-Sterne-Haus mit Spa und Traumblick über die Bucht von Fort-de-France

Le Simon. Fort-de-France, www.hotel-simon.com. Designer-Stadthotel im Zentrum der Hauptstadt nah am Fährhafen

Domaine Saint Aubin. La Trinité, www.domaine-saint-aubin.com. Ruhig gelegenes 3-Sterne-Hotel im Stil eines karibischen Herrenhauses an der Nordostküste mit schöner Aussicht übers Meer

AUSKUNFTE

de.france.fr/de/martinique

