

## Cap Verden

In unserem Reiseführer steht: *durchschnittlich 5 Tage Regen pro Jahr!* Ein guter Grund um hinzugehen. Aber der Durchschnitt ist für uns nicht eingetroffen:

- Auf Sal, unserem ersten Inselstopp regnete es zwei Mal ziemlich heftig. Beim ersten Mal waren wir noch froh, da all das Salz der Überquerung von den Kanaren weggespült wurde.
- Auf São Nicolau regnete es auch an zwei Tagen relativ heftig
- Nach zwei Regentagen auf São Vicente wäre demnach unser durchschnittliches soll mehr als erfüllt gewesen (es wurden noch ein paar mehr)

Wir haben nur die vier nördlichen der bewohnten Inseln besucht und berichten hier was wir trotz des Regens oder in den trockenen Abschnitten gemacht und gesehen haben.

## Land

L' activité principale en Afrique c'est attendre! (Die Hauptaktivität in Afrika ist Warten)

In Palmeira auf der Insel **Sal** haben wir uns und das Boot ordnungsgemäss bei Polizei und „Delegação Maritima“ einklariert, was sonst nur noch in Praia und Mindelo möglich ist. Wir haben auch sofort gelernt was „*L'activite principale*“ bedeutet. Die Besatzung musste bei der Polizei gemeldet werden (1 Stempel im Pass = 1 €. Für den Euro gab es allerdings keine Quittung. Warum wohl?). Das ging sehr schnell auch wenn der Polizist offenbar ziemlich besoffen war. Für das Boot ist die Delegação Maritima, eine ganz andere Behörde, zuständig. Der Polizist sagte uns der Beamte der Delegação Maritima sollte etwa in einer Stunde kommen. Also warteten wir und haben beim Italiener (!! ) das erste Cap Verdianische Bier degustiert. Nach gut einer Stunde gingen wir zur Behörde. Das Büro war geschlossen, also noch ein Bier und noch eine Stunde warten und noch ein weiteres Bier und noch eine Stunde.... Schliesslich gingen wir wieder zur Polizei und fragten ob er was wisse: „*Es ist ja Sonntag, der Kollege kommt wohl kaum mehr. Kommt morgen wieder!*“

Sal hat ca 100 mm Regen pro Jahr und die Landschaft ist äusserst karg. Grüne Flecken gibt es kaum, es sei denn es hat gerade geregnet. Die Hotelanlagen im Süden sind dagegen üppig grün und werden entsprechend bewässert und gepflegt. Da ist sogar ein Golfplatz geplant. Sal, wie alle anderen Inseln des Archipels, ist vulkanischen Ursprungs. Auf Sal gibt es eine Weltkuriosität eine Salzgewinnungsanlage in einem Krater. Der Boden dieses Kraters ist unterhalb der Meeresoberfläche und da er sehr nah an der Küste liegt, hat der Krater einen natürlichen Zufluss von Salzwasser. Im Krater verdunstet das Wasser und das Salz bleibt liegen. Weltweit gibt es nur noch zwei ähnliche „Salinen“. Man kann dort auch baden, was wir natürlich gemacht haben. Mann/ Frau kann sich da nur ins Wasser legen und ohne Luftmatratze und ohne Anstrengung die Zeitung lesen. Danach fühlt man sich wie ein luftgetrockneter Salzfish (Bacalao). Zum Glück kann man auch duschen...

**São Nicolau** war die zweite Insel die wir besuchten. Man sagte uns hier wäre das Leben noch wie es vor 50 Jahren war. Das stimmt teilweise auch. Aber wir haben auch HUMMER Geländewagen, Coca Cola Verkaufsbuden und Nestle Glacè gesehen. Die Landschaft hat uns gefallen, teilweise karg und trocken, teilweise schon fast penetrant grün! Auf einer Inselrundfahrt auf der Ladefläche eines *Aluguers* (hier ein Toyota Pick-Up) haben wir zusammen mit einem deutschen Paar die Sehenswürdigkeiten der Insel besucht. Seit Beginn unserer Reise haben wir hier erstmals so frisches, sattes Grün gesehen, dass es schon fast in den Augen geschmerzt hat. Meistens war es Mais, der schon ca. 30 cm hoch war und auf kleinen Terrassen der steilsten Hänge angebaut wird. Mit dem Mais wird meistens auch eine Bohne gepflanzt. Sie wachsen zusammen und werden später auch zusammen gegessen. Das Nationalgericht Cachupa ist ein Mais-Bohneneintopf.

Das traditionelle Leben hat uns sehr beeindruckt. Einmal haben wir schon von weitem farbige Flecken in der Landschaft gesehen und natürlich sofort negativ an *Abfall* gedacht. Als

wir näher kamen haben wir ein ganz anderes Bild gesehen. Frauen hatten die Wäsche zu einem Bach gebracht und gewaschen. Die gewaschenen Kleider, Leintücher etc. haben sie dann auf die Steine/ Felsen zum trocknen ausgelegt. Die Kinder haben das ganze auch genossen und im unteren Teil des Bachs in einem kleinen natürlichen Becken gebadet.

**São Vicente** mit Mindelo, der einzigen Marina der Cap Verden, war unser drittes Reiseziel im Archipel. Eigentlich wollten wir nur kurz zum Tanken bleiben und sofort unsere Überquerung nach Brasilien vorbereiten. Aber mit den Plänen ist das so eine Sache... Zuerst hatte Andreas Durchfall und Fieber bekommen und danach waren die Winde ungünstig. Dann hatte Susanna Durchfall und ein paar Tage später Andreas wieder. Schliesslich sind wir zum Arzt gegangen. Die Konsultation musste voraus in bar bezahlt werden. Für die darauf folgende Blut- und Urin- Analyse galt die gleiche Regel. Drei Stunden später wurden uns die Laborresultate erklärt. Susanna hatte Salmonellen und Andreas einen anderen typischen „Käfer“ der Kap Verden.

Mindelo ist schon seit dem 19. Jahrhundert ein wichtiger Hafen. Von ihm lebt die Stadt auch heute noch. Die Insel selber ist sehr karg und gibt kaum etwas her. Die meisten Lebensmittel werden aus Europa oder Brasilien importiert oder stammen von der benachbarten Insel São Antão. Mindelo ist die zweitgrösste Stadt der Cap Verden und hat noch einige schöne Kolonialhäuser die teilweise auch schön renoviert sind. Sie werden aber immer mehr von modernen Betonklötzen verdrängt. In der Stadt hat Susanna an einem Haus eine Tafel mit etwa folgender Inschrift gefunden: „Die asphaltierten Strassen von Mindelo wurden vom ehrwürdigen Minister XXX am 07.02.2004 eingeweiht!“ Noch sind aber nicht alle Strassen asphaltiert!

**São Antão** haben wir per Fähre von Mindelo aus besucht. Die Insel ist die Speisekammer des ganzen Landes. Es gibt zwar einige karge und trockene Gegenden aber auf der Insel hat es Flüsse die das ganze Jahr Wasser führen. Somit sind in diesen Gebieten zwei bis drei Ernten pro Jahr möglich. Der höchste Gipfel der Insel ist knapp 2000 Meter hoch. Die Vielfalt der Pflanzen ist bemerkenswert. Wir haben auf 1500m über Meer Apfelbäume und auf 50m üM Papayas gesehen. Ehrlich gesagt haben wir in der Höhe nicht sehr viel gesehen. Wir haben eine Inselrundfahrt (diesmal in einem geschlossenen Aluguer- Gott sei Dank) gemacht. Ca. 15 Minuten nach Abfahrt hat es angefangen zu regnen und in der Höhe hatte es stock dichten Nebel. So kam es dann dazu, dass der Fahrer uns an einer Stelle erklärt hat, dass auf unserer rechten Seite der Covo- Krater wo Kaffee, Maniok, Früchte und Gemüse angebaut wird, liegt. Leider haben wir ihn in dieser Nebelsuppe nie gesehen...

Später haben wir eine Schnapsbrennerei besucht. Zwar war es nicht Saison aber die Anlage konnte trotzdem besucht werden. Mitten im Hof steht eine grosse Presse die von einem Esel, Pferd oder Kuh angetrieben wird (das „Antriebstier“ haben wir leider nicht gesehen). Rundrum vergnügen sich Hühner, Ziegen und ein Schwein. In einer Ecke fliesst Wasser vom Dorfbach und ein Mann ist am Flaschen waschen. Einige Kieselsteine und Sand in die Flasche, mit Wasser füllen, gut schütteln und leeren!

### **Leute**

Die Leute sind sehr freundlich. Auf São Nicolau haben wir eine kleine Wanderung gemacht und da haben die Leute uns immer herzlich gegrüsst. Selbst von weit entfernten Häusern hat man uns zugewinkt. Von der Hautfarbe Braun gibt es hier alle Nuancen. Dicke Leute haben wir übrigens praktisch keine gesehen.

Es hat auch sehr wenig Bettler. Eigentlich haben wir die ersten erst in Midelo gesehen. Natürlich fragen die Kinder immer nach Bonbons oder Kugelschreiber und wollen am Strand das Beiboot bewachen (natürlich gegen entsprechendes Entgelt ca 1€ pro Tag).

Auch hier kennt man die ‚wichtigen‘ Marken. Andreas hat ein paar Kindern Baseballmützen (mit Bild des „Eagle IV“ der MOWAG) als „Beiboot- Watch Lohn“ für die ganze Woche gegeben. Die Kinder haben die Bilder angeschaut, gelacht und laut „HUMMER“ gerufen?!

Wir behaupten übrigens, dass die „Hummer- Dichte“ auf den Kap Verden bedeutend grösser ist als in der Schweiz. Auf Sal soll es rund 16'000 Einwohner geben. Wir haben da drei Hummer gesehen- also ein Hummer pro rund 5500 Einwohner...

### **Einkaufen**

Über Einkaufen könnten wir ein längeres Kapitel schreiben. Beschränken wir uns auf die ‚Spezialitäten‘. Grundsätzlich kann man fast alles kaufen. Die Frage ist eher wo man was findet und ob man bereit ist den verlangten Preis zu bezahlen.

Lebensmittel, vor allem Früchte und Gemüse sind teuer. Hier einige Beispiele:

|                        |     |      |
|------------------------|-----|------|
| Tomaten (einheimisch)  | 4   | €/kg |
| Gurken (importiert)    | 4.5 | €/kg |
| Kartoffeln             | 1.5 | €/kg |
| Orangen (importiert)   | 2.3 | €/kg |
| Papaya (einheimisch)   | 2   | €/kg |
| Limetten (einheimisch) | 2   | €/kg |

Wir haben gehört, dass ein Koch mit ca. 450 Euros pro Monat sehr gut verdient. Kein Wunder sieht man da viel weniger übergewichtige Leute

Maggiwürfel (Bouillon), Vache qui Rit Frischkäse oder auch Zigaretten werden einzeln verkauft. Pouletschenkel oder und Koteletten sind in offenen Säcken in der Tiefkühltruhe und jeder nimmt sich so viele heraus wie er braucht...

Einzig die „Chinesengeschäfte“ gibt es im Überfluss. Einer neben dem anderen. Die Chinesen verkaufen alles: Laufbänder, Bikinis, Kochtöpfe, Babywindeln, Fahrräder bis hin zu Zahnpasta und Badelatschen. Alles super günstig und in entsprechender Qualität! In einem Geschäft hat Andreas eine *Colgate Zahnpasta* mit Zahnbürste für total 1€ entdeckt. Bei genauerem Hinsehen hat sich die Colgate als Collate in identischem Schriftzug und entsprechender Farbe entpuppt.

### **Zum Schluss**

In São Nicolau wollten wir einmal selber Fisch kochen. Als wir unsere Absicht am Marktstand erklärten hat die Frau uns ein Rezept verraten und uns natürlich die Zutaten inkl. Fisch (Nein, Andreas hatte immer noch keinen gefangen) verkauft: (Achtung es ist relativ viel Gemüse)

- 1 Fisch (ca. 750 g)
- 1 Zwiebel
- Einige Knoblauchzehen
- 500 g Maniok
- 500 g Süsskartoffeln
- 500 g Kartoffeln
- 2 kleine, grüne Bananen (keine Kochbananen)
- 200 g Topinambur

Bouillon nach Bedarf (wir haben Weisswein genommen)

1. Zwiebel mit Knoblauch und Butter in der Pfanne rösten. Fisch darauf legen und Flüssigkeit (Bouillon) hinzufügen. Köcheln lassen.
2. Wenn der Fisch fast gar ist, aus der Pfanne nehmen und auf die Seite legen (warm halten).
3. Die gewaschenen, geschälten und gleichmässig gross geschnittenen Gemüse in die gleiche Pfanne mit dem Fischsud legen und gar kochen. Ev. Flüssigkeit hinzufügen.
4. Den Fisch auf das Gemüse legen und im „Dampf“ fertig garen lassen.
5. Anrichten und essen

Bon Appetit : ))