

# ICON

September 2015

*In  
einer  
anderen  
Welt*

WELT am SONNTAG

**M**aurizio Zanellas Geschäft mag der Wein sein, doch wer den Präsidenten der Vereinigung der Franciacorta-Winzer auf seinem Gut besucht,

wird zuerst einmal Zeuge einer eigenwilligen Liebe zum Tier. Die Störe beispielsweise, die direkt neben der Einfahrt im Becken der 007-reifen Gesamtanlage mit Hubschrauberlandeplatz herum paddeln, werden nicht etwa wie sonst so oft getötet, wenn sie ihren Zweck als Kaviarlieferant erfüllen. Zanella lässt sie mit einer Injektion betäuben, die Eier herausmassieren – und danach geht es für die Fische bedröhnt, aber immerhin lebendig zurück ins Bassin.

Die Plastikwölfe, die überall auf dem Gut Ca' del Bosco zu finden sind, erklären sich schnell: Beim Wolf handelt es sich um das Symboltier der gesamten Region in Italiens schönem Norden. Erläuterungsbedarf herrscht dagegen bei Zanellas lebensgroßem Kunststoff-Nashorn; es hängt an der Decke über den Stahlbehältern, in denen sie nach der Ernte im August den Saft sammeln und passt dorthin wie – tja – ein Plastikrhinoceros in die Produktionsstätte hochwertiger Weine. Nachfragen betreffs dieses Werks vom Künstler Stefano Bombardieri bringen Zanella keineswegs in Verlegenheit: „Diese Tiere gehen unbeirrt ihren Weg“, sagt er unter seiner Halbglatze, „Das kann auch in meinem Geschäft nicht schaden.“ Aber das ist wahrscheinlich nur ein Teil der Wahrheit. Alles weitere hängt am „Gentleman im Stockwerk über uns“, wie Zanella seinen Boss im Himmel bezeichnet: Der entscheidet nach fester Überzeugung des Gutbesitzers durch das Wetter mehr über die Qualität des Produktes als er selbst. Lang anhaltender Regen oder zu viel Sonne kann das Niveau eines ganzen Jahr-

gangs drücken – dieser Sommer war sehr warm und trocken. Da kann man das Nashorn als eine Art rausgestreckte Zunge interpretieren: Lieber Gott, in der Halle beginnt mein Einflussbereich – und wenn ich da ein Plastiknashorn haben will, dann häng ich das eben hin, ätsch, mach doch was dagegen.

Die Aktion besagt nicht nur etwas über Zanella, der seine Lippen bevorzugt dann kräuselt, wenn er über Dinge wie sein Verhältnis zum großen Gentleman spricht, sondern auch viel über die Bewohner dieses Landstrichs in der Lombardei. Traditionell der Stahlindustrie genauso verbunden wie der Landwirtschaft, wissen die Menschen zwischen den Gipfeln der Alpen und dem Wasser des Iseo-Sees um die Macht der Elemente. Weinbau ist bereits seit dem Jahr 1809 überliefert, doch mit dem edlen Stoff ging es erst zu Beginn der 60er-Jahre des 20. Jahrhunderts los. Davor, so erklärt es Zanella, war es seit dem Ersten Weltkrieg mehr als 50 Jahre lang das Ziel gewesen, möglichst viel zu produzieren, um die Versorgung mit dem Grundnahrungsmittel Wein sicherzustellen. Über die Landesgrenzen hinaus entstand ein entsprechendes Billig-Image, mit dem man noch immer zu kämpfen hat. Der sehr mineralhaltige Boden in der Franciacorta eignete sich kaum für industrielle Landwirtschaft, die Erzeugnisse von Zanella und Co. sind somit recht neu auf dem Markt.

Weil das Produkt meistens perlt, muss sich die Region heutzutage, ob sie will oder nicht, mit der Champagne vergleichen lassen. Es ist die Geschichte des antiken gallischen Comico-Dorfs, das mit seinem Zaubertrank den übermächtigen Römern trotz, unter umgekehrten Vorzeichen: Etwas mehr als 15 Millionen Flaschen aus der Franciacorta werden jährlich verkauft, dagegen stehen 337 Millionen Flaschen Champagner. Ein eigener Humor scheint unter solchen Voraussetzungen einfach zum Handwerkszeug zu gehören.

Wenn man durch die Landschaft kurvt, fällt es allerdings schwer, zu glauben, dass es für die 113 Konsortiums-Betriebe auch Härten geben könnte. Das Elend der Welt ist zwischen den sanften Hängen weit weg – zu mehr als vier Fünfteln kultivieren sie hier Chardonnay, bei den roten Trauben dominiert Pinot Noir. Die herausgeputzten orangefarbenen Häuschen, die Eichen-, Kastanien- und Pinienwälder, das türkisfarbene Wasser des Iseo-Sees, seine Brise und das Aroma seiner Fische, das Gemüse, Lamm und Rind aus der Region auf dem Teller, all das vervollständigt den Eindruck eines glücklichen Landstrichs. Angeblich wollte George Clooney vor ein paar Jahren auf dem See eine Insel mit riesiger Burg erstehen, aber er bekam sie nicht. Ob die Geschichte stimmt oder nicht, macht kaum einen Unterschied: Diese Gegend hat Hollywood nicht nötig. →



Tier und Wein muss sein: Maurizio Zanella von Ca' del Bosco ist Chef der Winzer-Vereinigung und mag Nashörner und Wölfe



## Italiens unentdeckte Perlen

Jeder kennt Prosecco, kaum einer den ungleich höherwertigen Franciacorta. Das soll sich ändern. *Philip Cassier* und Fotograf *Massimo Rodari* haben sich auf in die norditalienische Region gemacht – und nicht nur über Weinbau viel gelernt

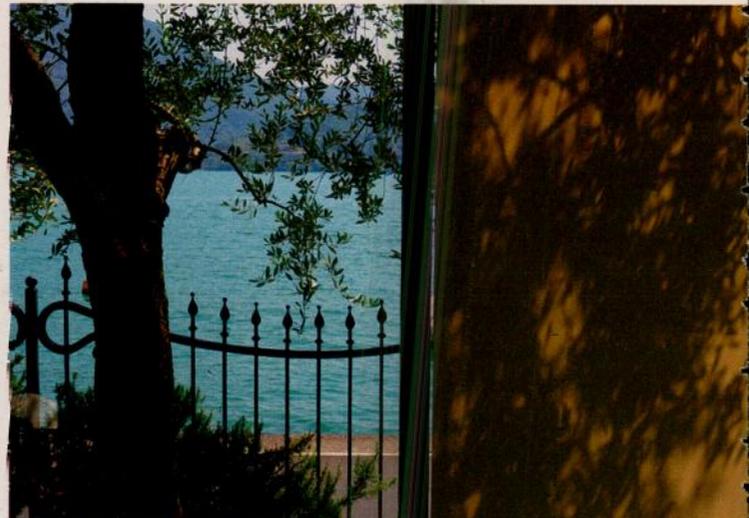
Franciacorta perlt – und passt doch zum Essen.  
Das sagt nicht nur der Winzer Riccardo Curbastro (r.)



Der Beistand des Herrn kann beim Genuss  
nicht schaden – schließlich sind wir in Italien



Cristina Ziliani vom  
Gut Berlucci (l.) empfängt  
gern im Palazzo mit  
Wandgemälden und  
historischer Küche.  
Der erste Jahrgang, der  
glückte, war 1961 – eine  
Flasche steht deswegen im  
Keller unter Glas





→ Doch Einheimische registrieren sehr wohl, dass das Tempo in den vergangenen Jahrzehnten zugenommen hat. Der Skipper Paolo, der auf dem Iseo-See durch die unwirkliche Kulisse aus Bergen und Wasser schippert, kam vor 56 Jahren hier zur Welt. Er lernte das Bootsbauer-Handwerk, weiß alles über das Verhältnis von den Bewohnern des Ufers zu denen der Insel und vermisst um sich herum immer mehr die Fähigkeit, einfach so in den Tag zu leben. Das Steuerrad seines Motorbootes hat er dabei auch mit seinem sonnengebräunten Fuß im Griff. Nach dem Tod seiner Frau war er eine Weile in Nicaragua, er überlegte, auszuwandern. Aber zum Schluss siegte doch, was er kannte – und das sind der See und seine Anwohner, selbst wenn es für ihn weniger gemütlich geworden ist.

Der Handel mit dem edlen Wein, der heute alles dominiert, kam schleichend. Die Ursprünge lassen sich am besten beim Marktführer Guido Berlucchi nachvollziehen, rund vier Millionen Flaschen produziert der Betrieb nun jährlich. Cristina Ziliani, Tochter des Mitgründers Franco, geleitet

in das Labyrinth der Kellieranlagen hinab, in dem die Flaschen in Batterien zwischen dem Mauerwerk stehen. Man kann sich kaum vorstellen, dass der Hausherr Guido Berlucchi in den 50er-Jahren nur ein paar Flaschen guten Schaumwein für den Hausgebrauch wünschte. 1955 saß der Mann, der die Jagd und Sportwagen liebte und vorzugsweise englische Maßkleidung trug, am Flügel im großen Zimmer seines Palazzos, als der Händler Franco Ziliani zu einer Audienz erschien. Die beiden – Ziliani ist bis heute im Unternehmen – wurden sich rasch einig, gemeinsam mehr zu wagen. Aber die ersten Flaschen platzten, zu viel Druck baute sich auf. Also studierte man die Methoden der Champagne; wie lange man den Wein dort bei welchen Temperaturen lagert, wie oft man die Flaschen beim Reifen bewegt, all das.

Bei Maurizio Zanellas Ca' del Bosco lief es ähnlich, bei ihm war es die Mutter, die in den 60er-Jahren von Mailand aus zunächst ein Refugium auf dem Land suchte, um hochwertige Lebensmittel für sich selbst anzubauen. Bis zu den ersten serienreifen Flaschen gingen einige Jahre ins Land. Zanella hält es bis heute für einen glücklichen Umstand, dass seine Mutter pünktlich in dem Moment den Produkten der industriellen Landwirtschaft überdrüssig wurde, als ein Markt für Exklusives entstand. Und bei Berlucchi bewahren sie die erste Flasche, deren Inhalt für gut befunden wurde, im Keller angestrahlt hinter Glas auf. Auf dem Etikett steht das Jahr 1961: „Ich weiß gar nicht, ob man die noch trinken kann“, sagt Cristina Ziliani, und gibt mit angedeutetem Lächeln Selbstironie zu erkennen.

Wenig Spaß verstehen sie hier dagegen bei den Qualitätsstandards. Es ist aber auch eine vermaledeite Angelegenheit: Das Wort „Schaumwein“ klingt nicht nur in Deutschland nach Schießbude, Dinge wie Asti Spumante oder auch Prosecco bringt man welt-

weit mit Italien in Verbindung, ohne dass sie annähernd Franciacorta-Niveau hätten, und mit Champagner will man wegen der Größenverhältnisse lieber nicht verglichen werden. Wie soll man da eine Position definieren? Meist behilft man sich doch mit dem Verweis auf Frankreich – denn die Richtlinien in der Franciacorta sind rigider als die in der Champagne; so müssen die Trauben mit der Hand gepflückt werden, weil nur das eine Kontrolle durch das menschliche Auge garantiert. Pro Hektar Anbaufläche werden höchstens 9,5 Tonnen Trauben gewonnen, und jede Flasche muss mindestens 18 Monate lagern, Vintage- und Reserva-Produkte sogar erheblich länger. All das sorgt dafür, dass die Schwankungen in der Qualität recht gering sind, ob das Gut nun 10.000 Flaschen produziert oder Millionen. Wer allerdings schon einmal mehr als einen Italiener in einem Raum erlebt hat, wird einen Begriff von den Nöten eines Maurizio Zanellas gewinnen, wenn er 113 Winzer auf immer höhere Standards einschwören muss.

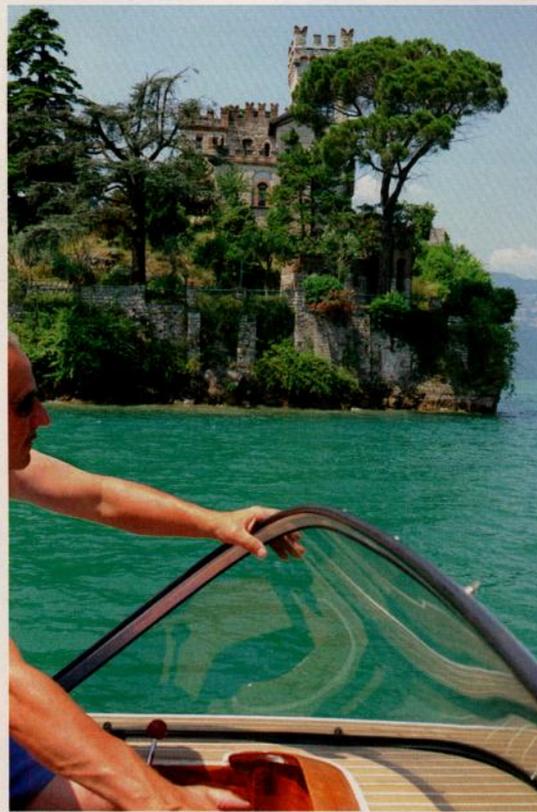
Bisher hat er sich noch immer durchgesetzt. Ihm helfen allerdings auch Mitstreiter wie Riccardo Ricci Curbastro. Der Spross einer 1200 Jahre alten Familie war selbst schon Präsident des Konsortiums: Ein Typ mit extra breitem Lachen, grauen Haaren und Weimaraner Jagdhunden, den man eine wandelnde Definition des Wortes „Nobilität“ nennen darf. Er gibt zu, Italiener seien nicht besonders qualifiziert in der Disziplin, gut zusammenzuarbeiten. Historisch sei Italien sehr durch seine Regionen geprägt – die Konflikte zwischen ihnen seien sehr hart gewesen, das wirke nach. Dann fügt Curbastro frei nach de Gaulle hinzu, in einem Land, das mehr als 400 Sorten Bohnen kenne, sei ein Konsens nun einmal

schwierig zu erreichen. Curbastros und Zanellas Strategie? Überzeugen, so lässt Curbastro völlig schweißfrei in der Mittagssonne durchblicken, könne man die Gegenpartei nur, wenn man ihr das Gefühl vermittele, sie sei zuerst auf die Idee gekommen, die man selbst vertrete. Er garniert den Satz mit einem ganz beiläufigen Heben der Augenbrauen.

Auf seinem Gut hat Curbastro ein kleines Museum untergebracht – zu jedem Ausstellungsstück, sei es eine Säge oder ein Ochsenjoch, kann er präzise sagen, was es damit auf sich hat. Und obwohl er wie Zanella nicht davon überzeugt ist, dass das Logo „bio“ eine höhere Qualität garantiere, weil man sich bei einer vollkommen ökologischen Bewirtschaftung noch mehr von den Launen des „Gentleman im Stockwerk über uns“ abhängig machen würde, arbeiten sie beim Anbau so viel wie möglich mit natürlichen Lösungen.

Ob es den perfekten Wein gebe? Ricci Curbastro kneift die Augen zusammen. „Unmöglich“, sagt er entschieden. „Was für Sie perfekt ist, muss mir nicht schmecken.“ Ein schöner Satz. Ob er stimmt? Nach der Verkostung am schweren Holztisch bei mildem Sonnenschein vor der Tür lässt sich sagen: Zunächst einmal ist es möglich, Franciacorta trotz seiner Perlen nicht nur als Aperitif zu trinken, sondern sogar zum Fleischgang beim Essen. Speziell bei den Vintage-Weinen kann nur ein Ignorant den Aufwand hinter diesem Produkt nicht erschmecken.

Und die Wirkung nach dem ersten Glas – mehr muss gar nicht sein – trägt einen dahin, wo man offen gestanden gern häufiger wäre: Mitten hinein ins Bewusstsein, jetzt leicht einen sitzen und unbeschwerte Minuten vor sich zu haben.



Der Iseo-See zeigt mit seinem türkisfarbenen Wasser nicht nur ein einzigartiges Farbenspiel – er sorgt auch mit seiner Brise dafür, dass die Temperaturen im Sommer nicht zu hoch für die Trauben werden



# Global Diary

Erinnern Sie sich? An die Zeit, als man statt WhatsApp und E-Mail noch Karten von fremden Orten schrieb? Wir tun es noch immer.  
Illustriert von Tim Dinter



## CAP - FERRAT

Wenn die Formulierung „Ein Ort, an dem die Zeit stehen geblieben ist“ auftaucht, bedeutet das für gewöhnlich, dass dem Autor nichts eingefallen ist. Noch dazu stellt sich die Frage, ob es überhaupt wünschenswert ist, wenn nichts vorangeht: Jeder, der beispielsweise je in einem deutschen Restaurant den 50er-Jahre-Klassiker „Fettiges Kotelett mit einer umgedrehten Dose Erbsen“ vorgesetzt bekam, wird eine eindeutige Antwort auf diese Frage haben. Doch existieren diese Momente, in denen man einfach froh ist, wenn ein Blick aus dem Fenster vor 100 Jahren nicht anders war als heute, wenn man glauben darf, früher sei alles besser, weil langsamer und

übersichtlicher gewesen. Deshalb ist es immer wieder ein so gutes Investment, an der Côte d'Azur vorbeizuschauen – und hier speziell im „Grand-Hôtel du Cap-Ferrat“.

Ganz allein an der Spitze des Caps gelegen, herrscht sofort Distanz zu allem, was auf der Erde sonst noch so los sein könnte. Das großzügige weiße Gebäude mit seinen hohen Decken, der opulente Garten voller Pinien und Palmen und das tatsächlich azurblaue Wasser hinter der felsigen Küste bürgen für den diskreten Hauch von Ewigkeit – vollends das Personal sieht in seinen grauen Uniformen aus, wie man das aus dem Hitchcock-Film „Über den Dächern von Nizza“ kennt. Die Zimmer sind selbstverständlich mit allem ausgerüstet, was die technische Moderne hergibt, aber mal ehrlich: Wer dazu in der Lage ist, bei diesem Blick aufs Meer den Fernseher einzuschalten oder mobil im Netz zu surfen, dem hilft kein Hotel der Welt mehr, der muss wohl ganz woanders mal vorbeischaun.

Wer unbedingt Abwechslung braucht, sollte sich bei Pierre Gruneberg im Freiluft-Salzwasserpool eine Schwimmstunde genehmigen. Seit 1951 ist der 84-jährige Mann aus Draht da und hat sie dementsprechend alle erlebt: Elton John, Belmondo, Bono und so weiter. Das allein ist schon ein Alleinstellungsmerkmal – wirklich einzigartig aber ist Grunebergs Methode, Schwimmer aus- und weiterzubilden: Bevor es ins Salzwasser des Pools in den Felsen geht, muss der Schüler in ei-

ner halb mit Wasser gefüllten Salatschüssel das Atmen üben. Das sieht ziemlich bescheuert aus, wenn man den Kopf hineinsteckt, wirkt aber fantastisch, wenn man beispielsweise beim Kraulen endlich weniger Wasser schlucken will. Pierre Gruneberg wird einen bei allem gleichermaßen aufmerksam wie nachsichtig begleiten.

Küchenchef Didier Aniès ist einer der wenigen französischen Köche, die in Deutschland gearbeitet haben: Was er auf die Karte schreibt, bewegt sich zwischen reiner Klassik – ein definitiver Salade niçoise – und angepasster Tradition: Sterneküche bedeutet für ihn, dass ein gebratener Langostino in einer lauen Nacht auf der Terrasse nach Langostino schmeckt und eine Karotte nach Karotte. Sein Oberkellner garniert den Gang beim Servieren nach ausführlichen Erläuterungen gern noch mit einem „Vive la France!“ – damit man auch bestimmt nicht vergisst, wo man sich befindet. Seit Mai gehört das Haus zu Four Seasons-Gruppe, altgediente Mitarbeiter loben die neue Servicekultur, freilich ohne dass je der überlaute amerikanische Enthusiasmus ausbrechen würde. Und seit selbst die Russen hier begriffen haben, wie leise vornehme Menschen auftreten, gibt es nichts mehr, das die Würde dieses Ortes anfechten könnte. Sich an so einem Ort ein paar Tage vom Lauf der Welt freimachen zu können, darauf lohnt es sich zu sparen.

*Philip Cassier glaubt seit diesem Besuch an der Côte d'Azur wieder fest an Frankreich*

## MONASTERIO DE SANTA MARÍA

Retuerta LeDomaine“ am Ufer des Duero in Kastilien. Ich residiere in den ehemaligen Stallungen. Alle Räume sind heute wohltemperiert durch ein Warmwasser-Ökoheizsystem. Die Zimmer haben einen direkten Zugang zum 1000 Quadratmeter großen Spa, mit über vier Meter hohen Räumen und sonnigen Lichthöfen unter Weinreben. Dort wird eine recht einzigartige Önotherapie angeboten, was naheliegender ist in der vom Weinbau malerisch geprägten Umgebung. Glücklicherweise gehören auch innere Anwendungen zum Konzept. Bereits bei der Weinverkostung setzt unmittelbar die entspannende Wirkung des „Blanco de Guarda“ ein, ein exzellenter regionaler Weißwein. Zeder mit Mandeln, Calendula und Macadamianuss, diese Aromen begleiten den Gast durch alle Anwendungen. Tiefenmassagen setzen Endorphine frei, selbstwärmende Mineralmasken alles Ungute in den Poren an die Luft. Zweieinhalb Stunden gar dauert ein Detox-Wrap, fest in Algen und Weinblätter eingewickelt komme ich mir vor wie ein griechischer Dolma.

Das „Desayuno“, also Frühstück à la carte, lässt sich wunderbar still im Refectorio genießen. Dort, wo früher die Mönche aßen, leitet ein gewisser Pablo Monereo heute das Gourmetrestaurant. Meditation und innere Seelenruhe waren bereits dem Prämonstratenser-Orden im 12. Jahrhundert heilig. Orte dafür gibt es einige zu entdecken: Im Kreuzgang mit Lavendelhecken und Brunnen, im Klostergarten mit Froschteich, zwischen den Weinreben am Flussufer. Im Dunkeln lenkt ein Teleskop im Hof den Blick nach ganz oben. Kein irdischer Schein stört in dieser Abgeschiedenheit den Anblick des dichten Sternenzelts.

*Uta Petersen sammelt Spa-Erfahrungen wie andere Postkarten*

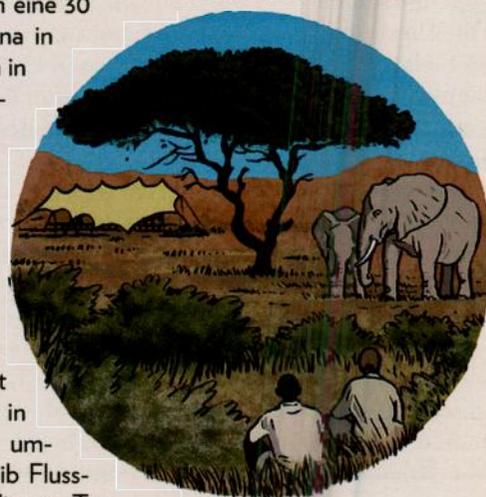


Auf ins Kloster. Rund 900 Jahre Geschichte stecken in den Sandsteinmauern des Fünf-Sterne-Hotels „Abadía

Endloser, blauweißer Himmel, rote und goldgelbe Dünen, auf denen bei Sonnenuntergang eine Giraffe spaziert. Ich liebe die Wüste! Aber Design in der Wüste? Ich habe nicht dran geglaubt – bis mich eine 30 Jahre alte winzige Cessna in der Palmweg Konzession in Namibia absetzte. „Wilderness Safaris“, das südafrikanische Ökotourismus- und Umweltschutz-Unternehmen, hat dort sein zwölftes Resort namens „Hoanib Skeleton Coast Camp“ eröffnet: Fünf Sterne und acht sandfarbene Zeltbauten in einer von Steinbergen umringten Ebene am Hoanib Flussbett. Heiß und kalt, diesen Tag-Nacht-Bedingungen muss die Anlage trotzen. Die Möbel ließ der Designer Chris Weyland hauptsächlich in Südafrika fertigen. Den Accessoires, wie den Schalen aus Kabeldraht, gab er einen modernen Twist. Gelaufen wird auf Holz und Beton. 30 Angestellte begleiten maximal 12 Gäste, die Lebensmittel werden über 76 km mit einem Truck in die Einöde geliefert. Urlaub im Kaokoland kann bedeuten: Aufwachen im Boxspringbett mit Blick aus dem Panoramafenster, wenn gerade ein Elefant seinen Rüssel in ein Wasserloch taucht. Oder der Gast wird mit dem Landrover in das trockene Tal des Hoanib gefahren und kann dort Tiere bestaunen, Löwen, Wüstenelefanten, Hyänen, Oryxe. Oder man bleibt einfach sitzen im Camp und staunt über das Ambiente.

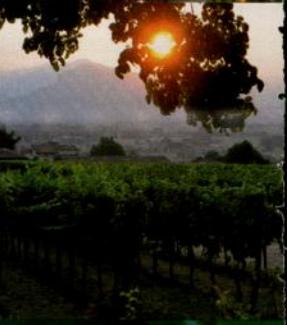
*Wenn die Ausrüstung stimmt, lässt sich Inge Ahrens auch gern mal von Naturschauspielen überwältigen*

## SKELETON COAST, NAMIBIA



REINEN WEIN EINSCHENKEN

Die Welt ist ungerecht –  
jedenfalls sieht es in  
der Franciacorta ganz  
anders aus als – sagen  
wir mal – in Liverpool-  
Croxtheth oder so.  
Doch bei aller Schönheit  
wird hier zur Erntezeit  
sehr hart gearbeitet



Gönn dir ein Gläschen: Wer in der Franciacorta am örtlichen Produkt nippt, hält die Erde hinterher für ein ganz angenehmes Fleckchen in den Weiten des Weltalls

# Magic Mustique

Heißt Mustique die „Mückeninsel“, weil sie so klein ist? Oder wurde sie nach den lästigen Blutsaugern getauft? Niemand weiß es. Fest steht dagegen: Es ist eine der exklusivsten Privatinseln der Welt. Eine Stippvisite in der Karibik

Die Nebensaison auf Mustique hat etwas für sich: Nicht nur, dass die Strände noch leerer und die Villen wenigstens etwas günstiger sind. Das Schöne ist, dass die ohnehin nie überlaufene Insel dann noch privater wirkt und man sofort zur Familie gehört. Das Wetter ist ja das ganze Jahr gleich – mollige 30 Grad. Das einzige Hotel der Insel, das „Cotton House“, lädt jeden Dienstagabend zum Champagner-Empfang. Und in Ermangelung anderer abendlicher Amusements kommen sie alle: Die wenigen Langzeitbewohner und der gesamte Vorstand der „Mustique Company“, der die Insel gehört und der sie wie eine Privatregierung verwaltet. Es sind etwa zwei Dutzend Menschen, die sich seit Jahrzehnten kennen und denen jedes frische Gesicht eine Abwechslung vom Palmen umwedelten Inselalltag ist.

Die gesellige Nicki Archibald, deren Ehemann James die Baufirma auf der Insel betreibt und die die meiste Zeit des Jahres hier verbringt, stellt vor: „Gestatten, das ist unser Präsident, unser Premier- und Umweltminister und dort der Verteidigungsminister.“ Gelächter. Simon Humphrey, der als „Verteidigungsminister“ titulierte Sicherheitsbeauftragte, ist ein gemütlicher Scotland-Yard-Veteran. Wenn er lacht, wogt sein ganzer Körper. Im Moment hat er kaum zu tun, denn es sind keine VIPs oder gar Royals auf der Insel. Kriminalität ist auf Mustique so gut wie inexistent, seine Hauptaufgabe ist somit die Abwehr von Paparazzi. Als 2013 Fotos von der schwangeren Kate, Herzogin von Cambridge, im Bikini auftauchten, war das in etwa das Watergate von Mustique. Jedoch: „Wir haben den Übeltäter gefunden“, erzählt er zerknirscht. „Es war ein Gast, der in der Villa nebenan einquartiert war – er hat nun lebenslanges Einreiseverbot.“ Je später der Abend, desto prickelnder die Klatschgeschichten, „Aber psst ... Das bleibt doch unter uns?“ Natürlich.

Auf Mustique, diesem nur rund fünf mal zwei Kilometer großen Eiland, sind etwa 100 Privatvillen über die vielen steilen Hügel und Strände verteilt; die rund 500 einheimischen Kreolen leben im Lovell Village und arbeiten hauptsächlich als Angestellte in den Villen oder für die Mustique Company. Diese finanziert auch die Grundschule, mehrere Kirchen, den Inselarzt, den Flughafen, die Flugzeuge und die gesamte Infrastruktur der Insel, und zwar mit den Steuern, die die Villenbesitzer als Teilhaber der Gesellschaft bezahlen. Am nächsten Tag führt Stuart Ward, der Chief Operating Officer und „Umweltminister“, stolz durch die Recyclinganlagen, in der die Essensreste aus den Villen mit Gartenabfällen zu Humus verarbeitet werden und mit dem er unter anderem den Schulungsgarten düngt: Hier können die Inselbewohner nachhaltigen Gemüse- und Obstanbau lernen. Ein kleines, exklusives System, das der Exzentriker Colin Tennant – ein Mann aus dem britischem Hochadel – ab 1958 entwickelte.

Für nur 45.000 Pfund kaufte Tennant einst die gesamte Insel, die nach dem Niedergang der Zuckerrohr- und Baumwollproduktion brach lag. Er baute mit dem „Cotton House“ das erste Hotel, brachte erst den Strom und dann den Jetset auf die Insel – allen voran Prinzessin Margaret und Lord Snowdon, denen er zur Hochzeit ein Stück Land schenkte, auf dem sie ihre Villa „Les Jolies Eaux“ errichteten. Mit ihnen kam wiederum der Pferdesport, in Ehren gehalten von Liz Saint, die einen Reitstall mit 17 Tieren betreibt. Mit den englischen Royals kamen die Rockstars und der amerikanische Geldadel. Heute sind entlang der Ansecoy Bay Leute wie Bryan Adams, Mick Jagger und Tommy Hilfer direkte Nachbarn.

Fast alle diese Villen, jede mit ihrem eigenen Stil, stehen zur Vermietung, wenn die Besitzer nicht da sind. Die Mustique Company setzt auf Diskretion: Vermarktet werden die Villen einfach nur nach der Anzahl der Schlafzimmer. „Star-Stalker, die unbedingt im Bett von Mick oder Bryan schlafen wollen, werden aussortiert“, sagt Denise Brown, die Managerin von „Yemanjá“. Die nach der Meeresgöttin der Yoruba benannte Villa verfügt über acht Schlafzimmer, drei Pools, zehn Hausangestellte und den wohl schönsten 360-Grad-Panoramablick über die Insel; 1800 Quadratmeter Wohnfläche, kleine Terrassen und Gartenecken, die Rückzugsorte für jeden bereithalten. Der Infinity-Pool mit dem Blick auf Strän-

de, Meer und Berge und der mit Palmwedeln bedeckte, gigantische Pavillon aber sind so einladend, dass man nur eines will: diesen außergewöhnlichen Ort ebenfalls erleben. Wann steht einem schon ein Butler zur Verfügung, der Drinks, hausgemachten Eistee und ausgezeichnetes Essen reicht, wann immer einem danach ist?

Ein bisschen Star-Stalking können wir uns am nächsten Tag dennoch nicht verkneifen. Wir wollen zum ehemaligen Haus von David Bowie. Wegweiser fehlen gänzlich. Wer auf den steilen und kurvenreichen Straßen mit den offenen „Mules“, einer Art benzinbetriebener Golfkarren, fährt, fühlt sich als Indiana Jones, der eine unbewohnte Robinson-Insel bereist. Selbst Denise, unser Guide und seit Jahren auf Mustique zu Hause, braucht mehrere Anläufe, bis sie „Mandalay“ findet. Dieses Haus im bali-nesischen Stil gehörte zehn Jahre lang dem britischen Popstar.

Kostbare Schnitzkunst, bizarre Masken, Wandmalereien und eine asiatische Gartenarchitektur mit Wasserfällen und Koi-Teichen machen dieses üppig dekorierte Anwesen zu einer markanten Kulisse. 1996 kaufte es der britische Verleger Felix Dennis. Er wandelte das ehemalige Studio des Sängers in ein Gästehaus um, das versteckt im unteren Teil der Anlage liegt. Der im letzten Jahr verstorbene Maxim-Gründer vererbte das Haus seiner Stiftung „The Heart of England Forest“, die nun von den Vermietungen profitiert. Dennis war passionierter Raucher, kunstvolle Aschenbecher in jeder Ecke des Hauses zeugen davon. Selbst wenn die Besitzer nicht anwesend sind, erzählen ihre Möbel, Kunst und privaten Fotos in den Häusern eine Menge.

Ein großer Schuss weißer Bacardi, etwas Cola zwei Eiswürfel und ein Spritzer Zitrone: So verlangte Colin Tennant einst seinen Cuba Libre bei Basil Charles. 1972 war Charles, Fischersohn von der Nachbarinsel St. Vincent, noch Barkeeper im „Cotton House“, nun ist er seit fast 40 Jahren Besitzer von „Basil's Bar“. Es kommt schon mal vor, dass einer wie Denzel Washington den grau melierten Herrn im weißen Kaftan kennenlernen will: „Denzel wer?, habe ich gefragt“, sagt Basil und lacht. „Ich kannte seinen Namen nicht, sein Gesicht aber schon.“ Er hat die Geschichte der Insel von den Anfängen bis heute erlebt: die rauschenden Partys von Tennant in den Seventies und die schrillen Kostüme von Bianca Jagger. Eric Clapton spielte auf dem von Basil begründeten Mustique Blues Festival. „Basil's Bar“, diese angenehm unprätentiöse Bretterbude gleich neben dem Fischmarkt im Dorf, ist und bleibt Treffpunkt des Nachtlebens – Einheimische sind ausdrücklich willkommen. An diesem Abend im „Cotton House“ ist Basil selbst ein hofierter Gast am Tresen. Er lernte Skifahren mit britischen Adligen im fernen St. Moritz, und er war zur Hochzeit von Kate und William eingeladen. Es dauert lange, bis er sich kritischere Töne entlocken lässt: „Es wäre schön, wenn Einheimische hier endlich die Jobs machen würden, die bisher nur Ausländer bekommen – und sie gleich bezahlt würden.“ Basil selbst träumt von Bali: „The Balinese do it better“, sagt er. Englische Zeitungen zitierten ihn jedoch: „Wenn Leute mich fragen, woher ich komme, sage ich immer: Ich weiß nicht, wo das Paradies ist, aber ich wohne nebenan.“ Beides sei irgendwie wahr. Nächstes Jahr will er endlich seine Autobiografie veröffentlichen. Bis dahin habe er sicher eine klare Antwort parat. *Silke Bender*