

Friederike Peters  
Nuevo Rocafuerte  
Río Napo – Ecuador  
22.9.2010

## Kakaoaroma Ecuador 10

### SACHA ÑAMPI – TOURISMUS AUF DEM WEG UND DER KAKAO IM KULTURPROGRAMM

Ich liege in der von Daisy Shiguango handgeflochtenen Hängematte aus Chambirafasern und ziehe an der Schnur, die am Wurzelholzgeländer befestigt ist. Schon wird aus der Hängematte eine Schaukel, die mich sanft hin- und herwiegt während der Siesta, unserer Mittagspause. Ich habe Ferien und bin mit Verwandten aus Deutschland unterwegs, um das neue Gemeinschaftstourismusprojekt am unteren Napofluss, meinem Arbeitsgebiet, zu genießen.

Wir sind in Alta Florencia und lassen es uns gut gehen. Heute morgen sind wir mit dem Boot angekommen und wurden an der Anlegestelle des wunderschönen, ganz aus Holz gemachten, palmblattgedeckten Touristenhauses empfangen. „Sacha Ñampi“ heißt es oder auf deutsch „Auf dem Waldweg“. Wir steigen die Uferböschung hoch und schon liegt es vor uns. Die obere Etage dient als Schlafzimmer. Für jede Person wird ein Zelt mit Matratze aufgestellt, das auch als Moskitonetz gute Dienste tut. Die untere Etage ist der Aufenthalts- und Veranstaltungsraum und eben ein guter Platz für die Siesta in der Hängematte.

Heute morgen hat Felipe Alvarado bereits eine Führung durch das Kakaofeld der Großfamilie mit uns gemacht und uns Touristen den gesamten Prozeß der Kakaoernte auf dem Feld über das Probieren des Fruchtfleisches, Fermentieren und Trocknen erklärt. Sehen und Anfassen der Arbeitsgeräte sowie der Geschmack der Früchte, lassen den Weg des Kakaos vom Baum zum Rohkakao vor uns lebendig werden.

Jetzt gibt es Mittagessen, Fisch aus dem Napofluss, am Morgen frisch gefangen, mit Kräutern in Blätter gewickelt und auf dem Feuer gegart, Maitu, nennen die Naporuna diese Spezialität, dazu gibt es Kochbananen und Reis aus der eigenen Ernte der Dorfbewohner. Der Höhepunkt des Tages kommt nach der Siesta, das Kulturprogramm. Wir können zusehen, zuhören und mitmachen bei drei Tätigkeiten, die Alltag und Kultur bestimmen. Die Chichaherstellung (ein bierähnliches Getränk aus Yucawurzeln) ist Sache der Frauen. Daisy führt uns in diese Kunst ein und leitet dann über zur Herstellung der Schokoladenpaste. Wir Touristen werden eingeladen, die Kerne auf dem Feuer durch die Pfanne zu rühren, damit auch ohne Fett nichts anbrennt. Dann die zweite Übung, die

glühend heiße Haut muss runter von den Kernen solange alles noch heiß ist, so geht es besser – aber wie, ohne sich zu verbrennen? Dann der Fleischwolf, der zum Kakaowolf wird und mit harter Anstrengung viermal alle Kerne durchdreht und preßt. Dabei macht auch Felipe mit. Die harte Arbeit mit der Handmühle bringt auch ihn ins Schwitzen. Die Kakaopaste wird dabei immer weicher und die Kakaobutter beginnt zu tropfen, der Duft von frisch gemahlenem Kakao hängt in der Luft. Wir füllen die Paste in kleine Gefäße, in denen sie einige Stunden trocknen muß. Hier wird 100% Aromakakao aus Ecuador hergestellt ohne jede andere Zutat!

Klar, dass wir zum Abendessen geraspelte Schokopaste in heiße Milch gekocht und gesüßt serviert bekommen, einfach gut!

Die Reinigungszeremonie, die der Schamane am Abend durchführt, zeigt uns, wie ein Ermüdeter innerlich neu belebt, ein Gefährdeter geschützt oder ein Kranker auf eine Heilungszeremonie vorbereitet wird. Uns bereitet sie auf einen guten Schlaf vor unter dem Millionensternenhimmel, der über der Waldlichtung thront. Den Wald und seine Schätze werden wir morgen kennenlernen.

Der Tourismus ist auf dem Weg. Es ist ein Gemeinschaftstourismusprojekt, das den Dorfbewohnern gemeinsam gehört und von ihnen selbst gestaltet wird. Aromakakao ein Teil davon. Ob es ein guter Weg wird, hängt davon ab, wie viele Touristen ihn gehen, sich überraschen und verwöhnen lassen wollen.

Wem der Geruch schon in der Nase krabbelt, sollte nicht verpassen, sich die Webseite des Tourismusprojektes anzusehen: [www.descubreorellana.com](http://www.descubreorellana.com)