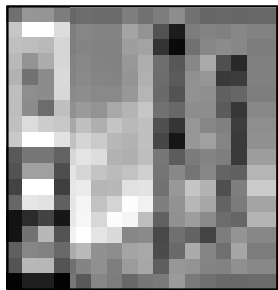


Coucou Cocoba!

(fs) – Gibt es ein Kinderle-ben ohne Nutella? Zumin-dest eine attraktive Alternati-ve zur industriellen Nusscre-me gibt es im Angebot des fairen Handels zu kaufen, die

Cocoba Nuss-Nougat Crème. Die Cocoba-Crème ist ein le-cerer Brotaufstrich, der nicht nur Kindern schmeckt. Bei der Herstellung werden nur hochwertige Zutaten verwendet, z.B. feiner weißer Rohrzucker aus Costa Rica und hochwer-tiger Kakao aus Ghana und Kamerun. Diese Zutaten werden zusammen mit Haselnüssen, Palm- und Sonnenblumenöl, Magermilchpulver und natürlichem Vanillearoma bei einem Naturkosthersteller sorgfältig zu Crème verarbeitet. Vorteile von Cocoba: Verzicht auf Sojaöl um sicherzustellen, dass kein gentechnisch modifizierter Rohstoff benutzt wur-de, Verwendung von Lezithin aus anerkannt ökologischem Sojaanbau als Emulgator, Weiterverarbeitung von Zucker und Kakao von Fair Trade-Partnern und natürlich der Super-Geschmack!

Cocoba: in allen Dritt-Welt-Läden und verschiedenen Biogeschäften.

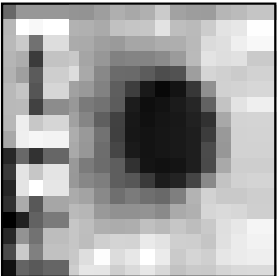


Green as Ken can

(rg) – Fini le "Pad'Chichi", Tarzan Ken ouvre cette semaine le **Jungle Bar** sous l'enseigne prometteuse "cui-sine verte évolutive". Côté Knuedler, bar africain avec musique genre Touré Kunda. Derrière, le même resto avec décor réussi. Seulement trois viandes sur la carte, par con-tre, ô surprise agréable, une douzaine de plats végétariens. Nos filles végétariennes ont aimé le dom d'aubergines et les lasagnes au légumes, le feuilleté aux épinards dans une sau-ce de légumes ou la salade aux chèvres chauds furent im-peccs.

Notre avant-première était un peu ternie par le stock spartia-te de vins sur une carte par ailleurs intéressante (un vin uru-guayen!) et le fait qu'un dessert sur trois faisait défaut (les deux autres étant excellents). Nonobstant la qualité des mets et le service cordial faisaient oublier ces maladies d'enfant. Avec "Jungle Bar" s'est établi un nouvel havre de goût pour végétarien-ne-s et aficionados/as de fraîcheur.

Jungle Bar, 32, place Guillaume, L-1648 Luxembourg, tél. 22 58 12.



Kokopelli survit

(rg) - Au printemps, nous avions fait état de l'interdic-tion, imposée par les auto-rités françaises à "Terre de Semences", de distribuer des semences rares de va-riétés en voie d'extinction. Pour contourner cette mesure inspirée par l'industrie des OGM, le responsable Dominique Guillet avait fondé l'asbl **Kokopelli** qui permet aux adhérents de recevoir ces semences rares. Entretemps, Guillet est parti en Inde pour monter un projet "Annadana", réseau de production et d'échange de semences en Inde et Asie du sud. Mais les 6000 membres dans 15 pays peuvent continuer de recevoir les sachets de semences rares pour 12 FF ainsi que le répertoire de variétés de l'association Ko-kopelli pour 210 FF. On y trouve près de 2000 variétés dont 500 de tomates, 50 d'aubergines, 110 de courges, 50 de melons, etc. Un must pour tous les fans de jardins biodiver-sifiés.

Association Kokopelli: Quartier Saint Martin F-07200 Aubenas, tél. (0033)-4-75 93 53 34, fax -75 93 37 75, e-mail: Kokopelli.semences@wanadoo.fr.



Abseits des Vulkans tobt das Leben: Mittagsschlaf in der Nähe des touristenüberschwemmten Waikiki-Beach in Honolulu, der Hauptstadt von Hawaii. (Foto: Wolf-Dieter Vogel)

HAWAII

Ein Tanz mit der Vulkangöttin

Wer es sich mit der Vulkangöttin Pele ver-scherzt, hat nichts zu lachen. Immer wieder schleudert die wütende Diva glühende Lava hinunter ins Tal und vergräbt die Häuser und Gärten derer, die auf Big Island leben. Dennoch zieht es Menschen an den Kraterrand.

Wolf-Dieter Vogel ist Redakteur der Berliner Wochenzeitung Jungle World. Im Oktober 2000 reiste er nach Hawaii, ging dort den Geschichten rund um die Vulkangöttin Pele nach und verbrachte einige Zeit in einer Forschungsstation des Hawaiian Volcanoe Observatory.

Joseph Pestrella ist ein Glücks-pilz. Oder der Leuchtturmwärter von Kapoho hatte einfach ein gutes Gespür, als er der gebrech-lichen alten Dame, die gerade der Straße entlang kam, etwas zu trinken anbot. Dass die Weißhaa-rige mit ihrem kleinen Hund plötzlich wie vom Erdboden ver-schwunden war, hatte ihn etwas verwundert. Erst viel später wur-de ihm einiges klar. Denn als die Gemeinde Kapoho im Jahr 1960 von der Lava des nahegelegenen Vulkans heimgesucht wurde, machte die rotglühende Magma genau vor einem Gebäude halt: vor Pestrellas Leuchtturm.

Für Pestrella stand fest: Bei je-ner Dame muss es sich um die Vulkangöttin Pele gehandelt ha-ben. Von nun an berichtete der Leuchtturmwärter aller Welt von seiner außergewöhnlichen Be-gegnung. Viele auf der hawaiiani-schen Big Island wollen der jäh-zornigen Alten, die bisweilen auch als jugendliche Schönheit über die Insel wandelt, schon über den Weg gelaufen sein. Und so mancher, der sie beim Tram-pen an der Straße hat stehen las-sen, bereut seine Unfreundlich-keit bis heute. Denn wer es sich mit der Vulkangöttin Pele ver-scherzt, hat nichts zu lachen. In ihrem Zorn lässt sie einen 1.200 Grad heißen Brei aus dem Erdin-tern fließen. Die vielen von der Lava überschwemmten Häuser hier im Südosten der Big Island, der größten der sieben bewohn-ten Inseln des hawaiianischen Archipels, sprechen für sich.

Auch Peles Schwester Hiiaka bekam die Wut der Göttin zu spü-ren. Weil Hiiaka auf der Nach-barinsel mit Peles Geliebtem Lo-hiau flirtete, wütete die eifer-süchtige Göttin wie wild in ihren Feuerzimmern. Tief unten im Halema'uma'u-Krater der Kilau-ea-Caldera, wo sie sich niederge-

lassen hat, ließ Pele ihrem Zorn freien Lauf. Und während sie ihre Schwester in Sekunden in ein leb-loses Stück Stein verzauberte, bahnte Pele der Lava den Weg hinunter ins Meer. Wie lange das her ist, weiß auf Hawai niemand -vielleicht 10.000 Jahre, vielleicht auch nur 2.000 Jahre. Die Ge-schichten ihrer vielen Gottheiten erzählten sich die hawaiiani-schen Ureinwohner nur von Mund zu Mund. Aufschreiben konnte sie keiner, bevor Anfang des 19. Jahrhunderts die ersten Missionare aus Neu-England ein-trafen. Ausgerechnet die religiö-sen Eroberer setzten dann die al-ten Worte in Schriftzeichen um. Natürlich nicht, um den heidni-schen Glauben der polynesi-schen Ureinwanderer am Leben zu halten. Die Priester arbeiteten an der ersten Bibel in hawaiiani-scher Sprache.

Billiges Paradies am Rande des Vulkans

Doch trotz allem puritanischen Eifer verschwanden die Götter nicht aus dem Alltag der Inseln. Bis heute verlässt man sich nicht allein auf den einen Gott der Mis-sionare, sondern spricht sicher-heitshalber auch mit den alten Heiligen. Und weil man von dem heißblütigen Temperament der Dame weiß, legen ihr die Hawai-ianer mit gebührender Ehrfurcht Geschenke an den Rand des Hale-ma'uma'u-Kraters in der Kilauea-Caldera.

"Ich habe ihr Gesicht in der La-va gesehen," erzählt Aaron An-der-son. Unten, nahe am "Ocean-Entry", wo die zähe Masse noch immer in einem spektakulären Schauspiel von rot-leuchtendem Dampf und glühenden Fontänen ins Meer fließt, ja, genau dort ha-be er "ein bisschen mit Pele ge-tanzt". Anderson ist ein "haole",

wie die Weißen hier genannt wer-den. Seit 23 Jahren wohnt der langhaarige Mittfünfziger im Puna District. Wie viele Hippies ist er vom "Mainland", den USA, an den südlichsten Zipfel der Vereinig-ten Staaten gezogen.

Jahrelang verdiente er sich sei-nen Lebensunterhalt vom ein-träglichsten Geschäft, dem man sich hier zwischen Kokospalmen, Papaya-Stauden und Kaffeeplan-tagen widmen kann: dem Mari-huana-Anbau. Heute kämpft er für die liberalen "Libertarians" gegen die Kriminalisierung des Drogenkonsums. Und für das Recht, seine Scholle mit der Waf-fe gegen Eindringlinge verteidigen zu dürfen. Sieht man einmal ab von den Helikoptern der Dro-genbekämpfern aus Washington, verirren sich jedoch kaum Frem-de hierher. Die Touristen und Touristinnen ziehen die sonnige Westküste vor. Einzig der Volca-noes National Park oben an der Kilauea-Caldera bietet ihnen Grund zur Tagesreise in den re-genreichen Südosten. Bis nach Puna aber kommen auch sie nicht.

"Wir leben am Rande des Vul-kans, wir leben am Rande des Ozeans, und wir leben am Rand der Gesellschaft", resümiert Rene Siracusa vom sozial-ökologi-schen Community Resource Cen-ter. Ihr Büro liegt in Pahua, der einzig größeren Gemeinde der Region. Zwischen Flugblättern und Fotografien von Feldern und Bäumen sitzt sie hier und setzt sich für ökologischen Landbau ein. Und gegen Diskriminierung und Ausbeutung, wie Siracusa betont. "Es kommen viele hoff-nungslose Menschen hierher, die kein Geld haben und bereit sind, für schlechte Löhne zu arbeiten." Das hat einen einfachen Grund: Land ist billig im Paradies. Für ei-nige tausend Dollar kann sich hier ansiedeln, wer will: Farmer, Verrückte, Freaks. 37.000 der ins-gesamt 130.000 Menschen auf Big Island leben in Puna, weit verteilt über den etwa 50 Meilen langen Küstenstreifen. Und alle wissen: Wer sich am Rande des Kilauea-Kraters niederlässt, baut auf eine unsichere Zukunft.

Große Flächen liegen in der East Rift Zone, die jederzeit von den Lavamassen der Vulkane überflutet werden kann. Dreimal schon habe er dem fließenden Stein weichen müssen, berichtet Althippie Anderson. "Nun lebe ich vier Meilen weg von den La-va-Flüssen und hatte in den letz-ten Jahren keine Probleme mehr." Zum Glück wälzt sich die glühen-de Masse gemächlich voran, meist bleiben einige Tage Zeit, um Hab und Gut zusammen zu packen. "Ein ziemlich leeres Ge-fühl bleibt trotzdem zurück," sagt Anderson wehmütig, zündet sich ein Pfeifchen an und blickt in sei-nen angelegten tropischen Gar-ten. "Madame Pele kann hier eben tun und lassen, was sie will."

Pele scheint schon irgendwie verärgert in den letzten Jahren. Seit 1983 drückt der Pu'u'O'o-Krater unaufhörlich heiße Mag-ma ans Erdober. Sechs Kubik-meter pro Sekunde. Wo noch vor wenigen Jahren ein Korallen-strand die Palmen vom Pazifik-

wasser trennte, wo Farmer unlängst Ananas- oder Hanfpflänzchen pflegten, liegt heute eine dicke Lavaschicht. Angst? "Nein", erwidert Öko-Aktivistin Siracusa, "wir haben ja unsere wundervolle Göttin Pele." Mit der weltlichen Unterstützung sieht es jedoch schlechter aus: Die Versicherungen sind längst nicht mehr bereit, in Puna Verträge abzuschließen. Viele Einheimische haben die Gegend verlassen, sind auf die andere Seite des Eilandes gezogen. Oder gleich auf eine der anderen Inseln, nach O'ahu, Kaua'i, Ni'i-hau, Moloka'i, Lana'i oder Maui. Dorthin, wohin mit den Touristen auch das Geld kommt.

Kampf um das echte Hawaii

Rund sieben Millionen Sonnenhungrige, vornehmlich Japaner, besuchen jährlich Hawaii. Sie bringen zehn Milliarden Dollar auf die Inseln und sorgen so dafür, dass der Tourismus zum größten Wirtschaftsfaktor avancierte. 40 Prozent der insgesamt 1,2 Millionen Einheimischen leben von der Branche. Zwar bleiben die meisten Urlauber gleich an Honolulu berühmten Waikiki-Beach auf O'ahu hängen. Dennoch treibt es viele in die touristischen Zentren der Big Island, die immerhin viermal so groß ist wie Luxemburg. Nahe den großen Hotelanlagen an der sonnigen Westküste des Kona-Districts verdient auch Kiko sein Geld. Mit einem

Segelboot, das den hölzernen Doppelrumpffkanus der polynesischen Einwanderer nachempfunden ist, fährt er Touristen durch die pazifischen Wellen. Kiko heißt mit bürgerlichem Namen Kiko Eklund Tohnsten-Kitazuwa, hat schwedische und polynesischen Vorfahren, dunkelblondes Haar und ist Buddhist. Wie bei den meisten Hawaiianern wurden auch Kikos Vorfahren eines Tages mit irgendeinem Schiff angetrieben: als Zuckerrohr-Ernter aus Japan oder China, Walfischfänger vom nordamerikanischen Kontinent oder Reisender aus Nordeuropa. Vor ihnen kamen zwischen dem 3. und dem 6. Jahrhundert Einwanderer von den polynesischen Inseln.

"Die Missionare brachten die Krankheiten." In seinem kleinen Bungalow oberhalb des schwarz-sandigen Punaluu-Beach erzählt Kiko von 1778, als mit dem englischen Seefahrer James Cook an der Westküste von Big Island die ersten Weißen hawaiianischen Boden betraten. Nur wenige Jahre später folgten die religiösen Eroberer. Und mit ihnen Masern, Lepra und andere Krankheiten, die drei Vierteln der hawaiianischen Urbevölkerung den Tod brachten. Ein knappes Jahrhundert nach Cooks "Entdeckung" übernahmen amerikanischen Plantagenbesitzer und Kaufleute die Macht und stürzten die Königin Lili'uokalani. Im Jahr 1898 wurde Hawaii von den USA annektiert und 1959 endgültig als 50. Bundesstaat angeschlossen.

Noch heute kämpfen deshalb einige alte Monarchisten für die Loslösung vom verhassten "Mainland". Mit Bildern ihrer letzten Königin demonstrieren sie für die Rechte vermeintlich "echter" Hawaiianer. Heute machen die Ureinwohner zwischen all den Menschen mit japanischem, philippinischem, us- oder latein-amerikanischem Einschlag noch 18 Prozent der Bevölkerung aus. Doch Kiko hält von solchen Unterscheidungen sowieso nicht viel. "Hier ist jeder Hawaiianer, der auf Hawaii geboren wurde, unabhängig davon, woher seine Vorfahren kommen." Dann ergänzt er nach einer kurzen Pause: "Selbst Leute, die keine hawaiianische Vorfahren haben, aber hier eine Zeitlang lebten, haben eine besondere Anbindung an Hawaii."

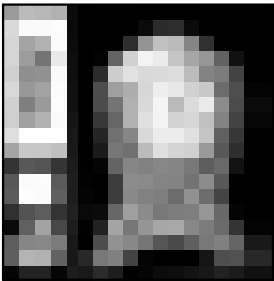
Auch Vulkanologen richten sich nach Pele

So gesehen ist auch Don Swanson ein Hawaiianer. Als junger Vulkanwissenschaftler kam er Ende der sechziger Jahre nach Big Island, verließ die Insel aber nach dreieinhalb Jahren wieder. Vor vier Jahren verschlug es den renommierten Forscher dann abermals hierher. Nun leitet er das Hawaiian Volcanoe Observatory an der Kilauea-Caldera. Monitore, Seismographen und zwei Dutzend Wissenschaftler beobachten hier Tag für Tag, Nacht für Nacht die großen Vulkane Kilau-

ea, Mauna Loa und Mauna Kea. Vor allem den Halemau'u-mau'u-Krater, die Heimstatt Peles, hat Don Swanson immer gut im Blick. Denn auch der überzeugte Naturwissenschaftler weiß, dass ohne die Vulkangöttin nichts geht. Und so stapeln sich auf seinem Schreibtisch Bücher über Peles Affären ganz selbstverständlich neben wissenschaftlichen Werken. "Immer, wenn von zornigen Ausfällen Peles die Rede, dürfte das eine Metapher für eine Eruption darstellen," weiß der Forscher. Schon deshalb hört er ganz genau hin, wenn Einheimische erzählen. Etwa, wenn von Peles Zwist mit Schwester Hiiaka die Rede ist. Immerhin führte ihn das Drama der eifersüchtigen Lady zu einem der größten Lavaausbrüche auf Big Island, den die Geologen in der ersten Hälfte des 15. Jahrhunderts orten.

Dass mit den Streitereien der jähzornigen Göttin die Evolution der Vulkaninseln beschrieben wurde, lange bevor Leute wie Swanson eine naturwissenschaftliche Erklärung präsentieren konnten, kann seine Berufsehre längst nicht mehr ankratzen: "Wissenschaftler versuchen eben zu erklären, wie Dinge geschehen. Aber die Hawaiianer interessiert es nicht, wie die Dinge geschehen, sie wollen wissen, warum sie geschehen. Und so fragen sie sich einfach: Warum war Pele verärgert?"

Wolf-Dieter Vogel

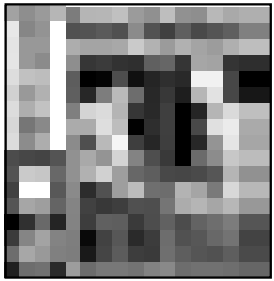


Nouvel art déco
(rg) - Ah les bons temps du début du dernier siècle! La nostalgie des années 1900 ne guette pas seulement les historiens et les fripiers, mais également les collection-

neurs/ses de véritables objets d'art classés entretemps antiques.

En la paisible ville de Dudelange, dont l'état de certains quartiers ouvriers rappelle une époque 1900 moins bourgeoise, un magasin spécialisé dans les antiquités art nouveau et art déco vient de s'établir. La propriétaire de l'**Atelier Martine** avait conquis la une des journaux en épousant un ministre reconverti entretemps en leader politique d'opposition. Martine Bodry-Kohn propose une collection d'antiquités en art nouveau ("Jugendstil") et art déco: meubles anciens, bijoux, luminaires, objets d'art et de décoration, pâtes de verre, tissus d'ameublement façon début du dernier siècle et un grand choix en émaux de Longwy.

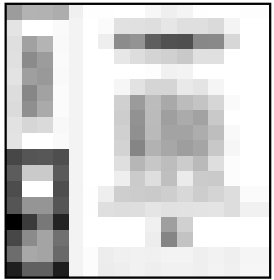
Atelier Martine: 21, rue du Commerce, Dudelange.
Tél/fax : 26 51 24 51. Ouvert ma-ve 14h30 - 18h30 et sa 10h - 12h et 14h - 17h ou sur rendez-vous.



Choco-Chicorée
(rg) - Certes, c'est la mauvaise conscience qui a dicté au ministre de la coopération d'organiser une **Quinzaine du chocolat** pour compenser le vote d'une directive néfaste

sur le chocolat. La quinzaine débute ce 22 novembre, et l'une des toutes premières manifestations sera un dîner proposé par le restaurant Chiggeri et soutenu par l'association "Slow Food Luxembourg". Pour 2.400 LUF, vins compris, les premiers inscrits auront droit au menu fabuleux et chocolaté suivant: Amuse-bouche, Aspic de carottes au miel et oranges, vinaigrette au parfum de cacao, noisette de marcassin sauce chocolat, mousse au chocolat blanc, tarte fine au chocolat fort en goût et moelleux de chocolat coulant et son sorbet au chocolat noir. Moscato d'Asti, Château La Canorgue, Chianti San Fabiano, Ratafia Verdet, Banyuls Les Templiers, Maury Mas Amiel, des vins de rêve pour un menu solidaire au chocolat fairtrade!

Menu chocolat: restaurant Chiggeri, rue du Nord.
tél.: 22 99 36., les 22.11., 28.11 et 6.12. Réservation obligatoire.



He(u)reux héritiers
(rg) - Oubliez les vins chers uniformisés, il vous reste toute la vie pour découvrir des cépages et crus rares. Tenez l'île de Majorque où cépages autochtones et uni-

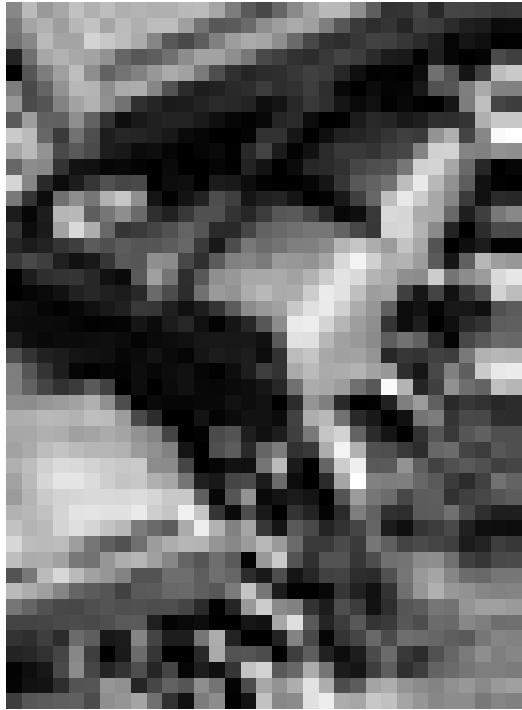
versels cohabitent. Un des domaines montants, c'est celui des **Hereus de Can Ribes**, les héritiers des Ribes dans la délimitation Binissalem. Ce cru "Negre Criança 1995, Collita especial. Producci limitada" n'est pas une piquette à ingurgiter sur le "Ballermann 6". Il s'agit d'un de ces crus originaux dont on ne sait pas cerner d'emblée le goût exotique, mais qui reste en mémoire des années durant. Robe extrêmement sombre, large éventail d'arômes de fruits mûrs - figues, abricots, cannelle, vanille - , maîtrise parfaite du bois, complexité et élégance surprenantes. Le goût exotique vient sans doute du cépage Manto Negro (50%) auquel s'ajoutent 20% de Cabernet et 30% de l'Ull de Llebre. Quel formidable cru!

Hereus de Can Ribes: Negre Criança 1995, Celler de Can Ribes Consell Mallorca. A découvrir sur place.

GESCHMACKSVERIRRUNGEN

Bittere Schokolade

Anfang des Jahres wurde die Reinheit der Schokolade auf dem Altar des Europäischen Parlaments geopfert. Es gilt Stellung zu beziehen.



(thor) – Das Jahr 2000 wird als schwarzes Jahr in die Geschichte der Schokolade eingehen. Eine Geschichte, die vor dreitausend Jahren in den Hochkulturen der Maya und Azteken begann. Bis vor noch nicht allzu langer Zeit war die Welt der Schokolade in der EU noch halbwegs in Ordnung. Konsens war, dass Schokolade ausschließlich mit Kakaobutter als zugefügtem pflanzlichem Fett hergestellt werden darf. Dieser Konsens wurde noch 1973 in einer EWG-Richtlinie (1) schriftlich festgehalten. Nach der Aufnahme neuer Länder ab 1973, allen voran Großbritannien, wurde diese gemeinschaftliche Haltung aber immer mehr in Frage gestellt und mit vielen Ausnahmeregelungen verwässert. Es kam, wie es kommen musste: Am 15. März dieses Jahres kam die Schokolade unter die Räder und die Geschmacksglobalisierer setzten sich im EU-Parla-

ment in Straßburg durch. EU-Parlament und Rat beschlossen (2), dass neben Kakaobutter sechs andere pflanzliche Fette bis zu einer Höchstmenge von fünf Prozent bei der Herstellung von Schokolade verwendet werden dürfen. Die Schokoladenindustrie nannte den Beschluss einen "wichtigen Schritt in Richtung der Schaffung eines harmonisierten europäischen Schokoladenrechts" (3). Diese Freude versteht man, bringt diese "Harmonisierung" der Lebensmittelindustrie doch vor allem Kosteneinsparungen durch die billigeren pflanzlichen Fette, die teilweise nur ein Zehntel des Preises von Kakaobutter kosten. Es ist anzunehmen, dass die Schokoriegellobby, um diesen Beschluss durchzusetzen, das Leben verschiedener Parlamentarier nicht nur mit Schokolade versüßt hat. Süßes Gewissen Um die KonsumentInnen auf die negativen Folgen dieser Richtlinie für die Kakaobauern in der Dritten Welt hinzuweisen und um die "wahre" Schokolade zu fördern, organisiert das Außenministerium, Abteilung Kooperation, in Zusammenarbeit mit

Transfair-Minka vom 22. November bis zum 6. Dezember eine "Quinzaine du Chocolat". Dies hat natürlich einen fahlen Beigeschmack, hat doch eine Kollegin unseres Kooperationsministers bei der Abstimmung im EU-Parlament nicht gerade durch ihren Einsatz für die Kakaoproduzenten in den Entwicklungsländern gegläntzt. Auch wenn die Veranstaltungsreihe also vielleicht aus schlechtem Gewissen entstanden ist, sollte man sich, um der Sache willen, dennoch das durchaus interessante Programm auf der Zunge zergehen lassen: Work-shops der Hotelschule in Diekirch und des Mouvement Ecologique, kulinarische Events in verschiedenen Restaurants im ganzen Land, Kinderwerkstätte, Ausstellungen, Theater in der Kulturfabrik, usw. (genaues Programm bei Transfair-Minka, Tel. 35 07 62).

Für alle Interessierten bietet sich hier die Gelegenheit, Farbe zu bekennen, denn wie immer in Lebensmittelfragen, liegt die Macht bei den KonsumentInnen. Aber ist dies wirklich ein Grund zur Hoffnung?

- (1) *Richtlinie 73/241/CEE vom 27. Juli 1973*
- (2) *Richtlinie 2000/36/EG vom 23. Juni 2000-11-14*
- (3) *www.infozenrtum.schoko.de*