

# SAN ANTAO, die grüne Vulkan-Oase

Für jede SeglerIn, die Mindelo anläuft, gehört ein Besuch der Nachbarinsel San Antao zum absoluten Highlight. Sie ist die nord-westlichste und mit 779 km<sup>2</sup> zweitgrößte Insel der Kapverden.



## Nautische Infos zu San Antao:

San Antao lässt sich für SeglerInnen am besten im Süden (Ankern bei Tarafal und Monte Trigo) besuchen. Dieser Beitrag jedoch beschreibt den Besuch mittels Fähre, da Port Novo im Osten als schlechter Ankerplatz gilt.

## Die Insel

Knapp unter 50.000 Einwohner zählt die Vulkaninsel San Antao. Mit 1979 Meter zählt der Tope de Coroa zum höchsten Berg der Insel. Auf den witterungsgünstigen Flächen werden Zuckerrohr, Yams, Maniok, Bananen, Mango und Mais angebaut. Aus ersterem wird Rum, einheimisch Grogue hergestellt. Wanderer, kommen in den traumhaft grünen Tälern und spektakulären Erhebungen voll auf ihre Kosten.

## Die Familie Mandl

Alfred galt als österreichischer Auswanderer überhaupt als Begründer und Pionier des (sanften) Tourismus auf der Insel San Antao. Viel zu früh verstorben führt nun seine Frau Christine mit ihren Kindern den Betrieb, das [O Curral](#) mit dem besten vegetarischen Angebot der Insel fort. Sie organisierte auch unseren Tagestrip, der die Fahrt auf den Vulkan mit anschließender Wandermöglichkeit, den Besuch einer Grogue-Destilliererei und das herrliche Essen in ihrem Lokal inkludiert. Je nach Gruppengröße und Verfügbarkeit dementsprechender Autos und Fahrer gestalten sich die (immer günstigen) Preise. In ihrem Restaurant bietet sie von verschiedenen Grogues, Kapverden-Musik auf CDs, oder Marmelade usw. als perfekte Mitbringsel an.

## Der Trip

Die Begeisterung meiner Schweizer Crew für einen Tagesausflug nach San Antao endet abrupt mit der Ansage, dass die Fähre um 07:00 früh ablegt, und man trotz Onlinebuchung mehr als eine Stunde früher am Port sein muss. Pflichtbewußt mit säuerlicher Miene traben wir also im Dunkeln von der Marina zum 8 Min entfernt gelegenen Fährhafen los. Und sind zwar pünktlich, aber auch die Ersten überhaupt dort. Wenn Blicke töten könnten wäre ich nun tiefgefrorenes Schweizer Birchermüsli.

Immerhin gibt es dann an Bord Kaffee, und saubere Toiletten, sonst müsste diese Zeilen nun jemand anderer schreiben. Die Überfahrt dauert knapp eine Stunde. Die Fähre selbst wirkt vertrauenswürdig und technisch auf dem neuesten Stand. Einzig dass die routiniert befestigten Autos bei jeder Welle ein klein

wenig, einmal in die eine, dann in die andere Richtung rutschen ist für meine Augen ein bisschen ungewohnt, scheint aber keinen der Mitarbeiter zu stören. Kotttüten werden vor allem an Einheimische überreicht, bei 7 BFT ist halt auch die Welle im Kanal zwischen den zwei Inseln kein Lercherlschas.



### **Nach Ankunft in Porto Novo**

Anlegemanöver und Ausstieg nehmen nicht länger als 15 Min. in Anspruch. Oben warten bereits unsere Fahrer Ianne und Evandro mit Tafelnamen auf uns.

Wir lassen die Hafenszenerie in einem Cafe auf uns wirken, dann beginnt die Fahrt über die historische Pflastersteinstraße (rumpldipumpl) zum Vulkan. Höhenängstliche sollten eher auf der linken Seite Platz nehmen, die Aussicht ist steil aber eben auch sehr steil.

Christine erinnerte uns fürsorglich per sms früh genug daran Windjacken mitzunehmen, da die Temperaturen am Vulkan heute "kühl" wären.

Das war ein wenig untertrieben. Winterjacken wären besser gewesen, und ein paar geöffneten Schilifte hätten uns im Anbetracht der Temperatur auch nicht weiter gewundert. Es hagelt und stürmt oben ordentlich. Nach rund einer Stunde erreicht man das Top über dem Vulkan, der an diesem Tag vom Nebel unsichtbar sehr wahrscheinlich direkt zu unseren Füßen lag. Die Blicke meiner Schweizer Crew deuteten nun auf einen zermalmenden Stabmixer im Bircher Müsli hin, immerhin war der Vulkan mein Aufhänger für diesen Ausflug. Shit happens. Gut, dass ich ihnen den Vulkan auf älteren Fotos zeigen kann. #not

### **Spreu von Weizen**

Hier trennt sich Spreu von Weizen, ein Teil der Crew möchte trotz des Wetters den Vulkan runter wandern, der andere (also ich) zieht es vor in der Zwischenzeit mit dem Auto die Hauptstadt zu besuchen. Ich gehöre zur Spreu, was sonst. Der Abstieg nimmt ca. 2 Std. in Anspruch (hat man mir erzählt), gutes Schuhwerk ist empfehlenswert. Man trifft sich anschließend in Christine Mandls [O Curral](#) zum Mittagessen. Die einen müde und abgewandert, die anderen (also ich) bestens gelaunt und alle natürlich hungrig und neugierig auf das von der Küchencrew gebotene.



### Essen im [O Curral](#)

Reservieren ist dringend empfohlen, die wenigen Tische füllen sich fast jeden Tag zur Gänze und ein Besuch der Insel ohne Essen bei Christine hätte nur den halben Charme. Die Kontaktmöglichkeiten findet ihr weiter unten.

Das was man als Österreicher als letztes auf einer Kapverdischen Insel vermutet ist vermutlich eine Deutsche(!) als Patronin. Immerhin konnten wir unsere gemeinsamen Sprachbarrieren überwinden, Christine führt uns mit ihrer stillen Herzlichkeit durchs Lokal und platzierte uns am Tisch, der einen Blick über das ganze bezaubernde Tal zulässt und nur bei stärkeren Wind mit Planen abgedeckt wird. Ihr Deutsch ist jedenfalls bei weitem besser als mein Kriolo.

Direkt gegenüber unseres gedeckten Tisches befindet sich die Schauküche und wir beobachten neugierig die O Curral-Crew, die emsig und geschickt das Menü zubereitete und die ersten Gänge bereits anrichtete.

Gestartet wurde mit einem selbstgemachten und gezogenen Fruchtsaftmix aus Mango, Banana, Papaia, Guave, Hibiskus, je nachdem was gerade im eigenen Garten reif ist. Ein Früchtetraum für den man jeden europäischen Smoothie ins Mittelmeer verbannt. Das Lokal bietet aber auch einheimisches Bier, Strela oder je nach Verfügbarkeit kapverdische Weine und natürlich Grogue.

Es folgte der selbstgebaute Salat mit Blüten begleitet von verschiedenen Aufstrichen aus Frischkäse, Melanzani oder Avocados, einer besser und aromatischer als der andere. Das Brot ist mitunter das beste Brot auf allen Inseln. Innen weich, außen knusprig, herrlich.

Als Hauptspeisen werden von Christine verschiedene vegetarische Platten gereicht, vom saftigen Kräuteromelett, herrlich knusprig frittiertem Maniok, über aromatische Süßkartoffeln köstlich mit Zwiebel und Ei aufgebraten, (A gscheite Eierspeis oder eben Kriolo Tiroler Gröstl) panierten, saftigen Melanzanischeiben, gegarter Brotfrucht, und natürlich das Nationalgericht aus Mais und Kichererbsen; Cachupa. Überall ist die Liebe zum Detail spürbar, eine Blüte da, ein frisches Kräutchen dort und was neben der appetitlichen Optik durchaus nicht immer selbstverständlich ist, alles ist fein abgeschmeckt und ausgewogen gewürzt.



Der Abschluss ist ein Dessert mit Früchte aus dem Garten, bei unseren Besuch auf Crepe's, die hauchdünn ausgebacken das Mahl zuckersüß abrundeten. Zum niederknien!

Danach nimmt sich unsere Gastgeberin, (der ich nach diesem opulentem Mahl problemlos verzeihe, dass sie Deutsche ist) für Interessierte Zeit ihren Anbaugarten zu zeigen und in allen Details zu erklären. Vor allem das ausgefinkelte Bewässerungssystem beeindruckte mich und die geometrische Ordnung der verschiedenen Kräuter, Pflanzen und Gemüsesorten, die man sonst wohl auf den Inseln so eher selten sieht. Nach ihren Tipps könnte ich nun wohl auch Gärtner auf den Kapverden werden, ich verschiebe diesen Gedanken als Plan B jedoch schnell ins nächste Leben.

Schließlich sehen wir uns noch nach Mitbringsel um; Grogue und fruchtige Marmeladen in hübschen Fläschchen und Gläsern werden uns noch lange kulinarisch an diesen wundervollen Trip bei Christine Mandl erinnern.

### **Vom Zuckerrohranbau bis zum Vollrausch**

Mit unserem Taxi gehts nun noch zum Abschluss unserer Kurzreise; in eine [Grogue Destillerie mit Verkostung](#). Evandro, ist nicht nur Taxifahrer, er klärt uns in gut verständlichen Englisch über die verschiedenen handwerklichen Stationen des Zuckerrohrs bis zum Vollrausch auf. Süßer Mel de Cana hat es mir hier besonders angetan und ich bin bei dieser Verkostungsflasche äh, hängengeblieben.

Zurück am Fährhafen haben wir noch kurz die Gelegenheit direkt bei den Straßenverkäuferinnen den herrlichen Ziegenkäse aus San Antao zu kaufen sowie heimisches Süßgebäck für die Überfahrt. Um 16:00 fährt die letzte Fähre nach Mindelo los. Nach wie vor sind Wind und Welle heftig, und die Fähre zieht geschickt einen Halbkreis bis Mindelo um den Winkel darüber fahrgastfreundlicher zu absolvieren.

Meine Schweizer haben mir inzwischen verziehen, dass sie noch im Dunkeln aufmussten, ich Österreicher bin, wirklich leidenschaftlich schlecht Schwyzerdütsch imitierte, indem ich jedem nautischen Begriff ein "...li" (STEUERBÖRDLI, DER Renner) anhängte und ich hatte noch ein Sonnenuntergangshighlight in Petto. Aber darüber ein andermal.

### **Für geführte Tagestrips, Tischreservierungen oder Vermittlung von Gästezimmern auf San Antao:**

- > **Christine Mandl**
- > **Whatsapp und Telegram: 00238 586 43 99**
- > [O Curral auf Facebook](#)
- > [San Antao auf Wikipedia](#)
- > [Online Fährbuchung bei Interhilas](#)

## **Eindrücke von San Antao**

•



•

















