

Der Nase nach – zur Wiege der tausend Düfte

MAURITIUS Die Maskarenen sind beliebte Ziele zum Baden, Tauchen und Heiraten. Es lohnt sich aber auch, ihren Aromen nachzuspüren – die sogar zu Chanel N° 5 führen.

VON HEIKE WEICHLER

Ob Coco Chanel Mauritius je besucht hat, um sich inspirieren zu lassen, ist nicht überliefert. Aber auf dieser Insel verströmt ein Tal das Aroma ihres berühmtesten Parfüms – Chanel N° 5 ist bis heute der weltweit am meisten verkaufte Duft. Im Sommer 1920 begegnete die Modeschöpferin dem Meisterparfümeur Ernest Beaux und beauftragte ihn mit der Komposition eines völlig neuen Frauenduftes. Damals waren Parfüms mit nur einem Aroma üblich, also etwa reine Veilchen- oder Lavendeldüfte. Beaux experimentierte und wählte insgesamt 31 Noten, darunter Bergamotte, Rosen und Sandelholz. Das prägende Aroma aber lieferte das aus den gelben, sternförmigen Blüten des Ylang-Ylang-Baumes destillierte Öl.

Heute ist diese Duftkomponente in Hunderten von namhaften Parfüms enthalten, zum Beispiel in „Giò“ von Armani, „Calèche“ von Hermès, „Dune“ von Dior oder „Cinnabar“ von Estée Lauder. Etwa 7000 Exemplare dieses auch Parfümbaum genannten Tropengewächses werden auf der Domaine de l'Ylang-Ylang in den grünen Hügeln bei Anse Jonchée im Südosten von Mauritius kultiviert. Die Bäume blühen von Oktober bis April, doch die beste Zeit der Ernte ist im Januar und Februar. Dann haben die Blüten den höchsten Gehalt des kostbaren Duftstoffes und verströmen ein Jasmin ähnliches, schweres Bukett.

50 Kilo Blüten für einen Liter Öl

In der Morgendämmerung beginnen Pflückerinnen damit, die Blüten behutsam abzuzupfen und in Körben zu sammeln. Wenn die Sonne später über die Berge steigt und die Luft im Tal erwärmt, muss die Ernte schon in der Destillerie auf der Plantage abgeliefert sein – je höher die Temperaturen, umso mehr verflüchtigt sich das betörende Aroma.

Wie dann aus 50 Kilo Blüten ein Liter feinstes Ylang-Ylang-Öl im Wert von etwa 900 Euro gewonnen wird, zeigt Gästeführer Deepak Teeluck Besuchern der Plantage. Der 31-Jährige erklärt die Funktionsweise der altertümlich wirkenden Geräte zur Dampfdestillation und führt durch den Schaugarten mit den Aromapflanzen. Denn die Herstellung des Ylang-

Ylang-Öls beträgt nur ein Sechstel der Gesamtproduktion auf der 500 Hektar großen Plantage. Damit die Destillerie immer ausgelastet ist, werden auch Frangipani, Hibiskus, Jasmin, Kampfer, Nelken, Zimt und Zitronengras angebaut. Von jeder dieser Pflanzen sind ein paar Exemplare im Garten zu finden.

Bei einem Rundgang gibt Deepak Tipps für Anwendungen: „Ylang-Ylang-Öl kann man auch ins Shampoo geben. Das beugt Haarausfall vor. Und ein paar Tropfen in der Duftlampe oder im Badewasser hellen die Stimmung auf.“ Beim Gewürznelkenbaum verrät Deepak, dass man zum Kochen auch die Blätter nehmen kann und nicht nur wie sonst üblich die getrockneten Blütenknospen. Wer sich mit den destillierten Aromaölen eindecken möchte, findet alle Produkte im kleinen Plantagen-Shop.

Vanille frisch vom Baum

Etwa 200 Kilometer südwestlich von Mauritius können Reisende auch auf La Réunion betörenden Düften und sinnlichen Aromen nachspüren. Zusammen mit dem kleineren Eiland Rodrigues bilden diese drei Inseln die Maskarenen-Gruppe, benannt nach dem portugiesischen Seefahrer Pedro Mascarenhas, der den Archipel Anfang des 16. Jahrhunderts entdeckte. Nie ist es auf den Inseln zu heiß oder zu kalt, die stetig wehenden Passatwinde bringen reichlich warmen Regen und schaffen zahlreiche Mikroklimazonen, die gutes Pflanzenwachstum fördern.

Das zu Frankreich gehörende La Réunion ist vor allem bekannt für seine Vanille. Um die zwölf Tonnen der verführerisch duftenden Schoten werden jährlich auf der Insel produziert. Ursprünglich stammt das Orchideengewächs aus Mittelamerika. Handelsreisende brachten um 1820 die ersten Setzlinge mit, die prächtig im fruchtbaren vulkanischen Boden gediehen. Weil aber der natürliche Bestäuber, eine spezielle Bienenart, auf La Réunion fehlt, müssen die gelblich-grünen Blüten von Hand befruchtet werden.

Eine Vanilleplantage, die besichtigt werden kann, ist die der Familie Roulof in Saint-André im Nordosten der Insel. Der 91-jährige Patriarch Auguste Roulof arbeitet seit über 70 Jahren dort. Heute bewirtschaftet er mit seinem Sohn Maurice (48), das fünf Hektar große Anwesen. Nur von September bis Dezember helfen Saisonarbeiterinnen, die Blüten zu bestäuben. Erntezeit ist dann von Juni bis September. 2000 Kilo grüne Vanilleschoten pflücken die Roulofs.

Aber wie bekommen die noch duftlosen Stangen ihr wunderbares Aroma? „Zuerst gibt man sie in 60 Grad



Vanillebauer Auguste Roulof ist auch mit 91 Jahren noch täglich auf seiner Plantage. Fotos: Thomas Flügge



Isabelle Euphrosine besitzt eine Rosengeranien-Plantage.



Ylang-Ylang-Blüten sorgen für das prägende Aroma vieler Parfüms.



Auch in Cocktails kommen die Gewürze zum Tragen.

WAS MAN WISSEN MUSS

► **Anreise-Tipp:** Ferienflieger Condor startet dreimal pro Woche (mittwochs, freitags, sonntags) nonstop nach Mauritius, ab ca. 330 Euro oneway. Weitere Informationen im Internet auf www.condor.com. Mauritius und La Réunion verbindet Air Mauritius (www.airmauriti-us.com).

► **Hotel-Tipp:** Die LUX-Hotelgruppe bietet auf Mauritius und La Réunion Drei-

bis Fünf-Sterne-Häuser in ausgesuchten schönen Lagen, DZ ab ca. 180 Euro. In allen vier Hotels können Ausflüge zu Plantagen, Rum-Destillieren und anderen Duftgärten gebucht werden. Es gibt auch Kochkurse mit einheimischen Gewürzen und zur Zubereitung von Rhum arrangé. Weitere Informationen im Internet auf www.luxresorts.com.

► **Plantagen-Tipp:** Domaine d'Ylang-

Ylang“, Tel. 634 50 11, 634 50 97, 634 51 66, geöffnet täglich 8.30 bis 16 Uhr; „La Plantation Roulof“, www.lavanilledelareunion.com, geöffnet montags bis samstags, Führungen um 11, 14, 15 und 16 Uhr; „La Maison du Géranium“, <http://maisondugeranium.pagesperso-orange.fr/>, geöffnet täglich von 8.30 bis 16 Uhr, geschlossen an jedem 2. Mittwoch im Monat.

heißes Wasser, um den Reifeprozess zu stoppen“, erklärt Maurice. „Dann schwitzen sie 24 Stunden unter Wolldecken in Holzkisten und werden durch die Fermentierung schwarz.“

Nach dem Trocknen in der Sonne müssen sie acht Monate lagern, um die volle Würze zu entwickeln. Am Ende wiegt die Ernte nur noch 400 Kilo und wird nach Güte und Größe sortiert. Die beste Qualität gelangt gar nicht erst in den offiziellen Handel. „Das sind die Schoten, die wir an der Pflanze reifen lassen“, verrät der Vater. Wie Lianen schlingen sich die kletternden Vanillepflanzen an Drachentrieben empor, die als Stütze dienen. Eine kleine Menge Schoten natürlich reifen zu lassen, ist riskant. Fast auf die Stunde genau muss geerntet werden, sonst platzen die Stangen auf und werden wertlos. Nur im Plantagen-Laden der Roulofs können Besucher diese besonders aromatischen Schoten kaufen.

25 Gramm, das sind sechs oder sieben Vanillestangen, kosten zehn Euro.

Unscheinbarer, aber vielseitig zu nutzen ist eine andere Pflanze, die auf La Réunion angebaut wird: die Rosengeranie. Vor allem bekannte Herrendüfte wie „Eternity“ von Calvin Klein, „Cool Water“ von Davidoff, „Polo“ von Ralph Lauren oder „Hugo“ von Hugo Boss sind mit dem Aroma der krautigen Blume parfümiert. Etwa 1400 Meter hoch in den Bergen bei Petite France sind Besucher in der Destillerie „La Maison du Géranium“ willkommen. Auf der serpentinreichen Straße fasziniert die großartige Aussicht – weit schweift der Blick über die gesamte Nordwestküste und auf den Indischen Ozean.

Erreicht man schließlich den Schaugarten und Laden des Betriebs, hat man nur noch die Düfte im Sinn. Isabelle Euphrosine (37) züchtet die Rosengeranien auf zwei Hektar selbst,

kauft aber auch die Ernte von benachbarten Geranienbauern für die Ölgewinnung hinzu. Außerdem destilliert sie Thymian, Basilikum, Zitronengras, Zimt, Lavendel und Kampfer. „700 Kilo Geranien ergeben einen Liter pures Geranienöl“, erzählt Isabelle. „Je nach Qualität kostet der Liter bis 180 Euro.“

Im Laden mit zahlreichen Aromaölen und Gewürzen der Insel bietet Isabelle auch selbstgemachte Körperpflege-Produkte von Shampoo und Seife bis zum Massageöl an. Verwendungsmöglichkeiten kennt Isabelle viele: „Ein Tropfen mit einem Brotwürfel vertreibt Müdigkeit und trübe Stimmung. Stärker dosiert hilft es bei Verdauungsproblemen und wirkt ausgleichend auf den Hormonhaushalt.“ Coco Chanel hätte wohl kaum einen Sinn dafür. Sie würde sich lieber von dem Duft inspirieren lassen. Wer weiß, zu welchen ungeahnten Kompositionen.