

Wo Hotel-Investitionen nicht bei Pools und Polstern enden, sondern in Mangroven, Maniokfeldern und Meeresforschung weiterwirken, dort entsteht ein neues Verständnis von Tourismus.

Kuratiertes *Paradies*

Picobello steht sie da, die Anlage. Frisch saniert spielt sie alle Stückerl: hier ein Ruhepo(o)l für stille Genießer:innen, dort ein Becken mit DJ und Kindern, weiter drüben die neuen Zimmer mit direktem Zugang zum Lagungenpool – das scheint derzeit bei Hoteldevelopern besonders beliebt zu sein, wenngleich nicht jeder fremde Gäste vor seinem Zimmer vorbeischwimmen sehen will, aber bitte. Dafür ist die langgezogene Bucht mit weißem Sand ebenso menschenleer wie klischeehaft und sie lässt keinen Zweifel daran, sich im Paradies zu wähen.

Das Hotel nennt sich Avani+ Barbarons Seychelles und wurde um 80 bis 100 Mio. Euro revitalisiert, erzählt der General Manager Naji Esta. Zum Selbstverständnis der zum massiv expandierenden Minor-Konzern gehörenden Marke gehört, dass jeder Standort maßgeschneiderte, kuratierte Erlebnisse bietet. Das reicht von klassischen Ausflügen bis zu Treffen mit Persönlichkeiten, die für die lokale Identität stehen. Auf den Seychellen stößt man dabei überraschend oft auf Immobiliengeschichten ganz ohne Rendite – mit Schatzsuchern, Präsidentschaftskandidaten, Ozeanärzten und Maniokbauern (siehe Kästen).

Klar, es gibt auch andere buchbare Erlebnisse, manche davon eher klassisch: etwa Pflegeprodukte aus Kokos und

Seegras selbst zu mischen oder einen eigenen Rum zu kreieren. Auch der romantische Grillabend am Strand ist keine seychellische Exklusivität – und dennoch wird er als einzigartig in Erinnerung bleiben.

Da gäbe es aber noch bemerkenswerte Hotelaktivitäten, die nicht auf Instagram landen, weil die Gäste von ihnen gar nichts wissen: „Lebensmittelreste gehen an lokale Bauernhöfe, wir säubern und pflegen den angrenzenden Mangrovenwald und unterstützen lokale Schulen in der Instandhaltung“, nennt Naji Esta nur einige. Gleichzeitig wurden im Zuge der Renovierung technische Nachhaltigkeitslösungen umgesetzt. Die Abwärme der Klimaanlage erzeugt Warmwasser, und Energieverschwendung durch allzu engagierte Klimaanlage-Nutzung wird intelligent reguliert. „Damit erreichen wir 20 bis 28 % Energieeinsparung“, versichert der Avani-Manager.

Plastik ist tabu, und wo es sich nicht vermeiden lässt, wird es gesammelt, recycelt und zurückgekauft. Beim Check-out erhalten die Gäste als kleines Geschenk eine Perlenkette – aus ihrem Recyclingplastik. •

TREND #4
ZUKUNFT DES TOURISMUS



Foto: © Heimo Rollett

SCHATZSUCHER LEHNT MILLIONEN- ANGEBOT AB

Da kauft einer eine Insel. Kein Milliardär, sondern ein Journalist und Abenteurer. Brendon Grimshaw erwarb im Jahr 1962 für nur 8.000 Pfund die verwilderte, fast vergessene Île Moyenne, knapp 500 Meter lang, vor der Küste der Hauptstadt der Seychellen. Er glaubte fest daran, dass auf Moyenne ein Piratenschatz vergraben sei – und tatsächlich gibt es dort einen alten Piratenfriedhof. Doch statt Gold fand er etwas viel Wertvolleres: Natur. Gemeinsam mit dem Einheimischen René Lafortune pflanzte er über 16.000 Bäume, schuf Wanderpfade und siedelte über 120 Aldabra-Riesenschildkröten an. Die Reptilien lieben es, sich heute von Besucher:innen den Hals kraulen zu lassen, kleine Buchten wie vom Kalenderfoto laden zum Baden ein. Klar, so etwas musste ins Avani-Erlebnis-Angebot. Bis heute kann man übrigens Löcher in der Erde sehen – dort, wo Grimshaw den Schatz vermutete. Obwohl ihm bis zu 50 Mio. US-Dollar für die Insel geboten wurden, lehnte er ab.

Moyenne sollte ein Ort für alle sein, und so wurde sie 2009 offiziell zum kleinsten Nationalpark der Welt. Nach Grimshaws Tod 2012 wurde die Insel der Moyenne Island Foundation übergeben, die sie bis heute schützt.



Foto: © Heimo Rollett

...

Gute Lage: Das Avani+ Hotel auf den Seychellen bietet eh alles, was man sich wünscht. Plus ein paar interessante Erlebnisse ...

SEA-GRUNDSTÜCK

Irgendwann kreuzt Ebrahim Ameer im Hotel auf. Der Meeresbiologe arbeitet mit Avani+ gemeinsam daran, die einzigartige Bucht und vor allem die enorme Oktopus-Population zu bewahren. Die Tintenfische sind kulturell und kulinarisch bedeutsam auf den Seychellen. Sie reinigen Korallenriffe, indem sie kranke oder schwache Tiere fressen. Sie gelten als nachhaltige Fischart aufgrund ihrer kurzen Lebenszyklen und schnellen Reproduktion. Ebrahim Ameer konnte jedoch belegen, dass der tatsächliche Tintenfischkonsum auf den Seychellen deutlich höher liegt als offiziell ausgewiesen. Ein wachsender Anteil stammt aus Ländern wie Oman, Madagaskar, Indien und sogar Belgien und er wird hier sogar günstiger verkauft als lokale Ware. Dagegen kämpft Ameer an. Gemeinsam mit Regierungsstellen arbeitet er saisonale Fischverbote aus, damit die Bestände bewahrt werden. Mit Erfolg – die lokalen Fischer befürworten die Verbote. Darüber hinaus hat der Meeresbiologe auch ein nationales Konzept für „Blue Carbon“ entwickelt – die Bindung von CO₂ in Meeresökosystemen wie Seegraswiesen und Mangroven. Er hat eine Roadmap und eine nationale Blue-Carbon-Politik entworfen, die derzeit auf Regierungsebene geprüft wird. So kann eine riesige Liegenschaft – das Meer – möglicherweise das kleine Land groß rausbringen. Ziel ist es nämlich, internationale Klimafinanzierung durch CO₂-Kompensation zu ermöglichen und die Seychellen als Vorreiter im Klimaschutz zu positionieren.

Foto: © Heimo Rollett



Foto: © Heimo Rollett

„LET'S CHANGE THE CONCEPT OF LETTING THEM ABUSE US.“

Marco Kastner ist ein Tausendsassa. Auf der Insel aufgewachsen, brach er die Schule wegen einer Lernschwäche ab, danach vermietete er Autos an Touristen, schoss in seinem eigenen Restaurant „Petit Chef“ 250 Mahlzeiten pro Tag über den Tresen, importierte Waren, reparierte Autos, verliebte sich in seine Versicherungsmaklerin ... 2017 entdeckte er das Thema Immobilien, mit seinem eigenen Geld kaufte er fünf Grundstücke mit insgesamt 59.000 m² in den Hügeln hinter dem Avani+ Resort, und hier betreibt er seit heuer ... ja, was eigentlich? Es ist ein magisches Mischmasch, die erste vollständig biologische Obstplantage des Landes und ein Agrotourismus-Ort mit Plätzen zum Verweilen, einer Plattform für Yoga und zum Meditieren, selbst geschaffenen Kunstwerken, Wanderwegen, Picknickplätzen ... überall wachsen Orangen, Ananas, Passionsfrüchte, Avocados, Lychees, Bananen etc.

Mit Birkenstock und anthrazitfarbenem Leinenhemd teilt der erst 34-Jährige mit den Besuchern seine Meinung, dass wahre Entwicklung nicht im Konsum liegen könne, sondern im Teilen. Deshalb sei ein Großteil seines Parks frei zugänglich – für alle Einheimischen, für Kinder, für Studierende, für Ruhesuchende. Avani-Gäste können hier Yoga machen und bekommen spezielle Führungen von dem Lebenskünstler. Auch Universitäten kommen mit ihren Studierenden, um über Nachhaltigkeit zu lernen. Schulklassen erleben hier, was Biodiversität bedeutet. „Das ist jetzt das erste Projekt, das meinen Grundwerten nahe kommt“, erzählt Kastner. „Wir verbinden Umweltschutz, Ernährungssicherheit, nachhaltige Entwicklung und Kunst in der Natur, Innovation in der Ernährung und Landwirtschaft.“ In Europa würden wir es wohl als Sozialunternehmen kategorisieren. Es ist das erste dieser Art auf den Seychellen. Die Einnahmen fließen direkt in die drei Säulen Bildung, Gesundheit und Umwelt. Seine Ideen hole er aus der Meditation, erklärt der Vater von drei Kindern, der auch schon versucht hat zur Präsidentschaftswahl anzutreten, während er einem tief in die Augen blickt. Ein Gespräch mit ihm oszilliert zwischen Esoterik („Ich will einen Ort schaffen, der mehr als ein Geschäft ist – einen Ort, der inspiriert, verbindet und heilt.“), Politik („Let's change the concept of letting them abuse us.“) und Visionen („Vallée des Fruits ist mein Beitrag für die Zukunft der Seychellen – und für die Kinder meiner Kinder.“). Allein die Begegnung mit diesem Menschen ist einen Ausflug wert, die Anlage sowieso.

Foto: © Avani Hotels & Resort

Foto: © beigestellt

Foto: © beigestellt

Das Avani+ Barbarons Seychelles ist ein tropisches Strandresort auf Mahé mit direktem Zugang zum weißen Strand, eingebettet in üppige Gärten und mit neuen Zimmern mit Pool vor der Terrasse.

„Wir verbinden Umweltschutz, Ernährungssicherheit, nachhaltige Entwicklung und Kunst in der Natur, Innovation in der Ernährung und Landwirtschaft.“

MARCO KASTNER, SOCIAL ENTREPRENEUR

WIEDERBELEBUNG DES MANIOK-ANBAUS

Obwohl der Tourismus 72 % des BIP der Seychellen ausmacht, wird das meiste Land anders genutzt. Meistens: als Natur. Oder auch: zum Anbau von Maniok. Wobei, das war eigentlich früher so, da hat jeder das Grundnahrungsmittel im eigenen Garten kultiviert, und mit der Urbanisierung und dem veränderten Lebensstil ging der Anbau dramatisch zurück. Myra und Hendrick Herminie wollen das ändern. Sie betreiben die mittlerweile größte Bio-Maniok-Farm der Inseln, pflanzen und ernten alles händisch, verarbeiten täglich 600 Kilo von den kartoffelähnlichen Knollen, waschen, schälen, raspeln und pressen sie, um sie dann zu „Galet“ – zu kleinen runden Brötchen – zu formen und zu backen. 1.200 Stück pro Tag – alles händisch, acht Personen arbeiten regelmäßig mit und leben ergo von der Farm. Für den Absatz sorgt die lokale Bevölkerung, sie liebt die glutenfreien und ausschließlich aus Maniokmehl bestehenden Fladen. Der Boden auf den weitläufig verteilten Hängen gibt alles her, was die Pflanzen brauchen, bewässert muss nicht werden, die herumlaufenden Hühner liefern den Dünger, wie auch die Asche der verbrannten Reste alter Maniokpflanzen. Besucher:innen werden – wenn sie die versteckte Farm einmal gefunden haben – bei Lemongrass-Tee und Maniok-Kostproben über alles informiert und sie können selbst mitanpacken, Pflanzen einsetzen, bei der Verarbeitung helfen und so Teil dieses landwirtschaftlichen Perpetuum mobile werden.

