

Oud-FMO Investment Manager Ben Zwinkels begon in Kameroen zijn eigen reisorganisatie. 'Door buitenlandse steun zie je de kwaliteit vaak met sprongen vooruit gaan.' Doel is dat een aantal Kameroenezen op termijn mede-eigenaar wordt.

Gerbert van der Aa

Een stalen poort geeft toegang tot de woning boven op de heuvel. De stad Bamenda ligt in de diepte, maar vandaag belemmeren laag hangende wolken het uitzicht. Voor de deur staat een witte minibus, met daarop in rode letters Zwinkels Tours Cameroon. De reisorganisatie opereert in het Afrikaanse Kameroen vanuit het huis van Ben Zwinkels (64), met zijn Financierings Maatschappij Ontwikkelingslanden (FMO) een van de grondleggers van *trade not aid* in Nederland. Behalve als kantoor fungeert de woning van Zwinkels ook als Guest House.

'In 2004 ben ik samen met mijn vrouw Marcelle en een aantal lokale partners in Kameroen als touroperator begonnen', vertelt Zwinkels via skype vanuit Tunesië. 'Investeren in bedrijven is in mijn ogen een betere vorm van ontwikkelingshulp dan het bouwen van een school of het aanleggen van een waterput. Zo creëer je banen, economische groei en belastinginkomsten voor de overheid.' Zwinkels, die nog steeds de hele wereld over reist om te investeren in ontwikkelingslanden, benadrukt dat lokale touroperators niet altijd even professioneel zijn. 'Door buitenlandse technische samenwerking zie je de kwaliteit vaak met sprongen vooruit gaan.' Doel is dat een aantal Kameroenezen op termijn mede-eigenaar wordt.

Kameroen was in 1975 het eerste Afrikaanse land waar Zwinkels als ontwikkelingswerker aan het werk ging. Hij werkte er voor SNV. Zo'n 25 jaar geleden besloot hij in de stad Bamenda een eigen huis te laten bouwen. Volgens Zwinkels is Kameroen een van de meest diverse landen van Afrika, zowel wat betreft cultuur als natuur (zie www.kameroenreizen.nl). Een van de pluspunten van de regio rond Bamenda, in het westen van Kameroen, is de hoge ligging. Op meer dan 1200 meter boven zeeniveau is het klimaat er relatief gematigd. Ook zonder airconditioning is het leven er draaglijk.

De dagelijkse leiding van Zwinkels Tours Cameroon is in handen van Francis Chiamba (41). In een zijvleugel van de woning zit hij achter zijn bureau. 'We werken onder meer samen met de reisorganisaties Koning Aap in Nederland en Djoser en Hauser Trekking in Duitsland, vertelt hij. Volgens Chiamba onderscheidt Zwinkels Tours zich onder meer door zijn integriteit en "client first". 'Als we met four wheel drives door de modder gaan rijden vertellen we onze klanten dat de auto kapot kan gaan. Andere reisorganisaties bagatelliseren vaak mogelijke problemen. Dat is dom. Als er toch iets mis gaat, schaadt je het vertrouwen.'

De vulkanische bergstreek rond Bamenda is beroemd om zijn prachtige natuur. Vooral wandelaars komen er aan hun trekken. In de bergen ten noorden van de stad heeft Zwinkels een aantal trekkerhutten laten bouwen. In de streek ligt ook het Nyos meer, waarover schrijver Frank Westerman onlangs het boek Stikvallei publiceerde. In 1986 kwamen op de oevers bijna tweeduizend mensen om het leven toen een giftige gaswolk uit het water ontsnapte. Franse ingenieurs hebben

op de bodem van het meer een installatie aangelegd om een nieuwe giframp te voorkomen.

'Ik heb deze zomer drie maanden stage gelopen in Nederland', zegt Evaristus Shinghang (27), een van de medewerkers van Zwinkels Tours in Kameroen. Shinghang deed ervaring op in twee hotels in Den Helder, eigendom van de heer Bos. 'Ik heb onder meer gewerkt in de receptie en in de keuken.' Shinghang vertelt dat hij een fantastische tijd had in Nederland. 'Voor vertrek had ik me zorgen gemaakt over het koude klimaat in Nederland, waarvoor een collega me had gewaarschuwd. Maar gelukkig hadden jullie dit jaar een warme zomer.' Shinghang gaat graag nog eens terug. 'Al was het alleen maar om weer eens kroketten te eten. Want die vind ik echt ontzettend lekker.'

In de keuken pruttelt een pan ndolé, het nationale gerecht van Kameroen dat doet denken aan spinazie. In de tuin wordt een kip geroosterd boven een houtvuur. Het keukenpersoneel, onder leiding van een charmante Kameroenese vrouw van middelbare leeftijd, kookt wat de klanten willen. Alles gebeurt met lokale ingrediënten. Wie een hamburger wil, krijgt een hamburger. Wie liever Kameroenese gerechten eet, komt ook aan zijn trekken: geroosterde sprinkhanen, pepersoep, gebakken banaan. Iedere toerist is anders, benadrukt het hoofd van de kookploeg. Goed luisteren naar individuele wensen, weet ze, is de sleutel voor succes.