

Reisenotizen aus dem Logbuch der SAMIRA

Pazifik, Marquesas, Hiva Oa - Ua Pou

6. Mai 2003 bis 16. Mai 2003

6. Mai 2003

Für heute haben wir mit Francis und Liliane einen kleinen Suzuki Samurai für eine Inselrundfahrt gemietet. In Serpentinien windet sich die Strasse, von Grossen Bäumen mit reifen Mangos gesäumt, auf eine mit Pinien bestandene Hochebene. Alles ist bewachsen und die tropische Vegetation wuchert in allen Grünschattierungen. In einer kleinen Schlucht kommen wir an einer ehemaligen Bananenpflanzung vorbei und da weit und breit keine Spur auf Menschen deutet, die hier noch pflanzen oder ernten, schneiden wir einen Büschel kleiner Bananen, sogenannter Primitivos, herunter.



Die Strasse wird nun immer steiniger und steiler, wir fahren den ins Meer abfallenden Hügeln der Nordküste entlang. Die Hügelkuppen sind hier trocken und nur mit kurzem Gras bewachsen, während in den Tälern Kokospalmen, Brotfruchtbäume, Zitronen- und Grapefruitbäumchen, Mangobäume Papayas und vielerlei Blumen wuchern. Verfahren können wir uns in der Wildnis nicht, denn es gibt nur eine Strasse von etwa 16km Länge auf der Insel.

Ganz am Ende der Strasse finden wir ein liebliches, breites, mit vielen Kokospalmen bestandenes Tal. Wir fragen einige Kinder nach dem Platz mit den Tikis und finden diesen nach einigen Umwegen. Der Ort ist etwas seitlich im Tal gelegen und wirkt wie vor hunderten von Jahren verlassen. Grosse Steine, zu etwa mannshohen Mauern aufgeschichtet, grenzen mehrere

rechteckige ebene Plätze ein und da stehen mit starrem Blick die Tikis. Die grossen steinernen Kultfiguren wirken auf uns sehr archaisch, fremd und sind mit nichts aus unserer Kultur vergleichbar. Da ausser uns keine anderen Touristen da sind, sitzen wir ruhig auf den alten Mauern und lassen den Ort auf uns wirken.



Auf dem holprigen Heimweg ernten wir noch einige sehr wohlschmeckende Grapefruits, Mandarinen-Zitronen und ein paar reife Mangos. Wir sind alle müde, als wir wieder zurück an Bord sind und der rollige Ankerplatz macht es Sabina nicht eben einfacher ein gutes Nachtessen auf den Tisch zu bringen.

8. Mai 2003

Heute findet in Atuona das grosse Fest zum Hundertsten Todestag Paul Gaugins statt. Zu Lebzeiten hatte er ständig Krach mit der Obrigkeit, heute Nachmittag wird vom Bürgermeister ein Paul-Gaugin-Zentrum eingeweiht!



Als wir auf dem Festplatz erscheinen sind die Vorbereitungen für das Mittagessen, das an alle kostenlos ausgeteilt wird, schon in vollem Gange. Das Schwein dampft im Erdofen, Urus (Brotfrüchte) rösten im offenen Feuer und ein kräftiger, tätowierter, schwitzender Marquesaner klopft mit dem Pylon eine Brotfrucht zu Kakoo. Als ich interessiert zusehe und ihn fotografiere, fragt er, ob ich das lernen möchte. Selbstverständlich will ich, und so zeigt er mir, wie die heisse Brotfrucht mit einem Holzspachtel geschält, auf ein Brett gelegt mit dem Pylon geklopft und mit der nassen Hand der Teig zusammengeschlagen wird. Anschliessend wird der Klumpen in eine Schüssel mit Kokosmilch gelegt. Ein Jahrhunderte altes und wunderbar schmeckendes Mahl!



Unterdessen stürmt eine Gruppe junger, nur mit Blattwerk bekleideter, tätowierter Männer in die Mitte des Platzes. Trommeln beginnen einen Rhythmus zu schlagen, hölzerne Hörner erklingen und der Vortänzer ruft seinen Text in einem rhythmischen Sprechgesang in Einheimischer Sprache. Die ganze Gruppe antwortet und tanzt dazu mit ausladenden, kräftigen Bewegungen. Alle sind offensichtlich sehr stolz auf ihre Tradition. Eine Dudelsackgruppe aus der Bretagne, Vertreter der Zwillingsgemeinde in Frankreich, tritt nun auf. Der Unterschied der Musik und des Tanzes könnte kaum grösser sein. Die Bewegungen der Bretonen in ihren traditionellen Trachten wirken sehr gehemmt im Vergleich zu denen der Marquesaner, die wild und urtümlich sind.



Dann öffnen junge Männer den Erdofen, packen viele dampfende, in Blätter eingewickelte Pakete aus und das Essen wird aufgetragen. Die Speisekarte, an alle Anwesenden abgegeben, verspricht folgende Speisen:

Menu

Apéritifs coco, ua'ina

Puaa fafa sauce coco

Puaa tao

Roti de boeuf à la marquissienne

Koehi, Popoi

Mei, Tao, Huetu...

Ika tee

Feiai manioca

Salade !! aoé

Dessert !! aoé

Auch wir stehen Schlange am grossen Buffet und schöpfen uns von allen Speisen etwas. Unter einem Baum finden wir einen Schattenplatz und geniessen am Boden unser traditionelles Mahl mit den Fingern wie jedermann hier.



9. Mai 2003

Mit leichtem Wind segeln wir auf die Westseite der nur einige Meilen südlich gelegenen Insel Tahuata und ankern in der Bucht vor Vaitehu.



10. Mai 2003

An Vormittag schlendern wir durch die vom Nachtregen feuchten Naturstrassen des kleinen Dörfchens und besuchen barfuss die soeben frisch geputzte Kirche. Als wir auf dem Weg viele kleine Limonen liegen sehen, fragen wir ob wir solche kaufen können. Die Lehrerin des Ortes schenkt uns einen grossen Sack voll und dazu noch einige der wohlschmeckendsten Grapefruits, die wir je probiert haben. Wir revanchieren uns mit einem Schweizer Sackmesser. Später kauft Francis eine so grosse Garnele, dass wir echte Schwierigkeiten haben sie zu kochen. All unsere Töpfe sind zu klein! Da wir keine Hummerzangen an Bord haben, müssen wir für das Nachtessen in die Werkzeugschublade greifen.



11. Mai 2003

Im Morgengrauen sind wir bereits unterwegs und versuchen Fatu-Hiva an zu laufen. Als wir aber aus dem Windschatten der Insel kommen, weht uns der Wind genau auf die Nase. So brechen wir den Versuch ab und ankern in der weiten Bucht von Hanavetau, wo uns beim Einlaufen Delfine begrüßen. Ausser uns liegt nur ein Schiff hier und wir baden und machen Dingiausflüge. Zum Landen ist der Schwell zu gross, deshalb bestaunen wir die steilen Berge mit den Palmwäldern an ihrem Fusse vom Schiff aus.

12. Mai 2003

Als wir uns zum Frühstück in die Plicht setzen, spielen schon eine Schar Delfine rund ums Schiff. Übermütig springen sie aus dem Wasser und schlagen Kapriolen. Auf unserem Weg Richtung Norden machen wir Halt in Hanamenu, einer Bucht im Norden Hiva-Oas die sehr gut geschützt sein soll. Als wir nach einigen harten Kreuzschlägen einlaufen steht der Wind allerdings genau in die Bucht und so zerrt unser Schiff recht an seiner Kette.

13. Mai 2003

Der Wind hat sich über Nacht gelegt und so steigen wir zu viert ins Dingi um einen Landeversuch zu wagen. Hinter den Palmen am Strand soll ein wunderbarer, frischer Süßwasserteich zum Bade verlocken. Als wir allerdings in die Nähe des Strandes kommen entdecken wir dass der Schwell doch noch viel grösser ist, als wir vom Schiff aus annahmen. Sabina und Francis schwimmen an Land und machen eine kleine Entdeckungstour. Wir holen sie mit dem Dingi im Wasser wieder ab. Gegen Abend laufen wir in Richtung Oua-Pou aus.

14. Mai 2003

Nach einer sehr bewegten Nachtfahrt mit gutem Wind kommt im ersten Tageslicht die felsige Insel Oua-Pou in Sicht. Ihre hohen Berge erstrahlen in zartem Rosa und geben ihr ein etwas unwirkliches Aussehen. Sie scheint über dem Wasser zu schweben. Im Lee der Insel nimmt der Seegang ab und auch in der einsamen Vaiehu Bucht, in der wir alleine ankern, begrüßen uns Delfine.



15. Mai 2003

Wieder bringen uns einige Kreuzschläge mit Maschinenunterstützung eine Bucht weiter. Hakahetau heisst unser Ankerplatz und ein Dorf erwartet uns hier. Auf einem Rundgang treffen wir Etienne, den ehemaligen Bürgermeister und Lehrer des Ortes, der uns zu einem traditionellen Mittagessen zu sich nach Hause einlädt. Wir sollen für ihn ein traditionelles Schweizeressen mitbringen!



16. Mai 2003

Nach langer Beratschlagung bereiten wir ein Fondu, dessen Zutaten uns Francis und Liliane aus der Schweiz mitgebracht haben, zum Mitnehmen vor. Um 11h treffen wir Etienne und fahren mit ihm zu seinem, über dem Dorf liegenden Haus. Von hier aus haben wir eine wunderbare Aussicht über die ganze Bucht und unser vor Anker liegendes Schiff. Yvonne, die Frau Etiennes deckt im Garten und Etienne klopft mit dem Pylon, einem steinernen "Kartoffelstößel" die Brotfrucht zu Kakoo. Es wird ein fröhliches Essen und wir erfahren viel über die Traditionen der Marquesas auf denen vor etwa 100 Jahren die letzten Kannibalen lebten.



Uns kommen dabei immer wieder die wilden Tänzer in Atuona in den Sinn. Nach dem Essen zeigt uns Yvonne ihre Vanillepflanzung und wir kaufen einige der unglaublich stark duftenden Stängel. Etwas später machen wir uns mit Etiennes klapprigem Pickup auf zum Wasserfall. Am Ende der Naturstrasse führt ein Dschungelpfad durch üppig wuchernden Wald zu einem kleinen See, der von einem schäumenden Wasserfall gespeist wird. Ein kühles Bad ist genau das, was wir nun brauchen.

