

# Reisenotizen aus dem Logbuch der SAMIRA

## Pazifik, Penrhyn, Te Tautua

8. August 2003 bis 24. August 2003

### 8. August 2003

Infektionen scheinen in den Tropen häufig zu sein. Seit Walter fast 42°C Fieber und ein etwa auf das doppelte angeschwollenes Bein hatte, pflegen wir unsere diversen Verletzungen besser. Beim Perlmuscheln sammeln und öffnen haben wir uns verschiedene kleine Schnitte und Schürfwunden zugezogen. Einige davon sind unterdessen entzündet. Sie laufen rot-violett an und schwellen auf. Die Wunde beginnt zu eitern und schmerzt nachts. Wir desinfizieren die offenen Stellen und decken sie ab, damit sie vor den Fliegen im Dorf geschützt sind.

### 10. August 2003

Unser zweiter Sonntag im Dorf. Diesmal beginnt der Gottesdienst mit der Boys and Girls Parade. Die Mädchen und Buben, alle in Uniform treten vor dem Sonntagsschulgebäude in einem Glied an. Hinter ihnen steht die kleine Blechmusik. Dann zieht die Gruppe, vier Fahnenträger voran, zur Kirche und tritt ein. Von draussen ertönt ein Trommelwirbel. Die Musiker stellen ihre Instrumente an die Wand und die Fahnenträger bringen ihre Cooks Islands- und Penrhynfahnen nach vorne, wo sie links und rechts vom Altar aufgestellt werden. Jede Bewegung und jeder Schritt wirken einstudiert und geübt!

Zum Gottesdienst begrüsst uns wieder Papa Rongo, der Sekretär der Kirchgemeinde auf Englisch und wünscht uns, dass Gott uns beschütze in den Weiten des Ozeans. Dann wird gesungen und gebetet.

Gegen Abend sitzen wir alle auf einem Kanadischen Schiff, das seit zwei Tagen in der Lagune ankert. Wir stossen mit dem Sundowner auf unsere Reisen an und, wie immer bei solchen Gelegenheiten, machen viele Geschichten die Runde.

Als es dunkel ist sind wir auf unserem Boot zurück und haben eben zwei Trinknüsse aufgeschlagen, als ein Boot längsseits kommt. Der Sonntagsschullehrer fährt mit zwei Kindern zum Fischen und fragt, ob wir Lust hätten mit zu kommen. Drei Minuten später rasen wir mit seinem Boot über die vom Mond beschienene Lagune. Sie scheint an den untiefen Stellen sogar bei Mondlicht aus sich selbst zu leuchten. Wir ankern neben dem Nordostpass im etwa 3m tiefen Wasser. Jeder erhält einen kleinen Bambusstab mit etwa 1m Sieg und einem Haken. Dann beginnen wir zu Fischen, Eigentlich müsste man sagen Fisch zu schöpfen, denn wenn es einmal 2 Minuten dauert bis der nächste anbeisst, so wird es bereits langweilig. Etwa 200 handspannengrosse, rote Fischchen passen in den Korb und wir füllen ihn in weniger als einer Stunde zwei mal. Da wir keinen Tiefkühler an Bord haben, nehmen wir nur Fisch für die nächste Mahlzeit für uns. Montagabend sind wir sowieso im Dorf eingeladen.

### 11. August 2003

Soweit wir das bis heute beurteilen können, gibt es hier im Ort zwei grosse, wichtige Familien. Die Familie Papa Rongos und Papa Tipanis auf der einen Seite des Dorfes und die grosse Sippe des Reverends auf der anderen Seite. Bis jetzt hatten wir zur Hauptsache mit der ersten Familie Kontakt. Heute Abend aber sind wir zusammen mit den Seglern der anderen zwei Boote, die jetzt in der Lagune liegen, zu einem Nachtessen bei der zweiten Familie eingeladen.

Als wir gegen 19h durch das bereits dunkle Dorf spazieren sehen wir unter einem grossen Vordach eine Fluoreszenzröhre, einen gedeckten Tisch mit Tischtuch und darum herum leere weisse Plastikstühle. Zwei sehr feste Frauen sitzen mit untergeschlagenen Beinen auf einer Holzpritsche, etwas vom Tisch entfernt, aber so, dass sie alles gut in Blickfeld haben. Der Reverend sitzt auf einem der bequemen, roh gezimmerten und angemalten Holzsessel, der nicht magere Hausherr und viele andere auf weiteren Stühlen rund um den Tisch, aber alle in gebührendem Abstand. Viele Frauen und Mädchen sind mit Tellern, Platten, Schüsseln und einer geöffneten Konservendose mit Tomatenmark unterwegs. Dazwischen wuseln kleine Kinder am Boden herum. Wir begrüßen alle und werden dann gebeten am Tisch, der nur für uns gedeckt ist Platz zu nehmen. Vor uns steht eine Vielzahl von Speisen: zwei Sorten gebackener Fisch, Reis, Plätzchen aus gekeimter Kokosnuss und Mehl, Tomatensauce, Languste, bereits ausgepackt und Poke, Knöpflartige, schwarze Knöllchen an einer Kokossauce. Für jeden ist ein Teller und ein Löffel gedeckt. Zum Trinken erhalten wir eine Tasse Tee. Während wir essen schauen uns alle zu. Dann wird zum Nachtschiff eine Dose Obstsalat geöffnet und jeder darf sich davon in seine Tasse schöpfen. Jeder Gast erhält nun eine schwarze Zuchtperle. Gegen 21h werden unsere Gastgeber, die gewöhnt sind früh zu Bett zu gehen, sichtbar müde und wir verabschieden uns nach einem Abend mit gutem Essen und angeregter Unterhaltung. Eine der Töchter des Reverends will gar Sabina lernen, wie man Poke kocht, so gut haben sie uns geschmeckt!

## 12. August 2003

Dichter Regen fällt und die Lagune leuchtet in blaugrünen Pastellfarben unter dem grauen Himmel. Die Palmen werden vom Wind zerzaust. Ich liege im Salon und höre Händels Messias. Plötzlich glaube ich Stimmen von draussen zu vernehmen. Der Gastgeber von gestern Abend und zwei seiner Söhne kommen mit dem Aluboot längsseits. Der Vater hält mir zwei silbern glitzernde, frisch gefangene Fische entgegen, lächelt und dann rauschen die drei zurück zum Dorf.

## 14. August 2003

Am Vormittag spazieren wir gemütlich durchs Dorf. Jede Familie bittet uns zu einem kleinen Schwatz oder einem Tee ins Haus. Ruaiti hat den Hut für Sabina nun doch fertig geflochten. Mitfühlend fragt Sabina die etwa 50 jährige Frau, was das für eine Verletzung auf ihrer Backe, unterhalb des linken Auges sei. Ruaiti erklärt ihr, dass sie sich gestern mit ihrer Schwester geprügelt habe. Aha.

Beim Sonntagsschullehrer erhalte ich Gelegenheit mein mechanisches Talent zu zeigen. Fast zwei Stunden brauchen wir um seine Nähmaschine zu reparieren, aber am Schluss läuft sie einwandfrei. Sofort fragt der Hausherr, ob ich nicht auch noch die Farben des Videogerätes reparieren könne. Leider muss ich ablehnen.

Am Nachmittag holt uns Papa Rongo mit seinem Aluboot ab. Zusammen mit drei seiner Grosskinder fahren wir über die blendend helle Lagune zu seinem Motu zu einem Picknick. Neben dem im Wasser stehenden Häuschen seiner ehemaligen Perlfarm machen wir das Boot an einer Palme fest. Papa Rongo schultert ein weisses Fischernetz und dann durchqueren wir das dichte Palmengestrüpp, bis wir zu einer ganz kleinen Lagune kommen. Papa Rongo und Linoa breiten das etwa einen Meter breite und etwa 20 Meter lange Netz aus und ziehen damit im knietiefen, fast schon heiss wirkenden Wasser einen Kreis. Etwa 5 Minuten dauert die Aktion und wir haben 20 über 40 cm lange Fische gefangen. Zurück am Ufer heizen wir ein Feuer an und holen süsse Trinknüsse von der nächsten Palme. Die Kinder nehmen am Strand ganz selbstverständlich die Fische aus. Sie werfen die Innereien ins Wasser, wo sich kleine und mittlere Riffhaie darum streiten. Es herrscht eine so friedliche und entspannte Atmosphäre.



Neben der Hütte liegen zwei alte, in Netze eingeknüpfte Glasschwimmer. Papa Rongo schenkt uns die beiden mundgeblasenen Kugeln. Die auf der Glut gegrillten Fische schmecken, zusammen mit etwas mitgebrachten Reis wunderbar. Nun machen wir uns auf um einen Sack Uto, das sind gekeimte Kokosnüsse, zu sammeln und aus zu packen. Auf der Heimfahrt hält Linoa einen der Fische in der Hand und schneidet ihn zuerst in etwa 5mm breiten Streifen quer und dann drei mal längs ein. Dann isst sie ihn Stückchen für Stückchen auf.





## 17. August 2003

Schon wieder ist es Sonntag. Wie immer besuchen wir vor der Kirche Tanja und Grossmutter. Die beiden haben nun unsere zwei Hüte aus Kokospalmbast fertig, einen hellgrünen für mich und einen weissen für Sabina, beide nach der letzten Penrhynmode. Oben in der Mitte ist sogar ein Stück Perlmutter eingeknüpft.



So geschmückt gehen wir zusammen mit den Yachtis der anderen beiden Boote zur Kirche.





## 18. August

Als wir am Vormittag ins Dorf kommen finden wir niemanden zu Hause. Kinder und Frauen schicken uns zum Haus des abgereisten Reverends, alle Männer seien dort am Arbeiten, da am Samstag der neue Prediger mit dem Schiff ankomme. Wir spazieren an der weissen Holzkirche vorbei und sehen schon von weitem, dass die ganze Veranda voller Männer ist. Zwei knien am Boden neben einem herausgenommenen Fensterrahmen, einer davon hält eine Bohrmaschine in der Hand. Die anderen, ich schätze etwa 12, sitzen mit einer Tasse Kaffee oder Tee im Schatten und denken über die vielen anfallenden Arbeiten nach. Auch wir werden zu einer Tasse Tee eingeladen. Der alte Reverend hat nie etwas an seinem Haus repariert, so wackeln die Fenster und die Wasserleitung tropft und alles sollte bis Samstag in Ordnung sein!

Am Nachmittag zeigt uns die Grossmutter, wie Poke hergestellt werden:

Zuerst schlägt Tanja drei süsse Trinknüsse auf, wir trinken sie aus und dann schabt sie das weisse Kokosfleisch aus den halbierten Nüssen. Die Masse wird mit Tapiokamehl und etwas Zucker und Wasser zu einem festen Teig geknetet. Aus diesem formt Tanja unter genauer Anleitung der Grossmutter wurstförmige Plätzchen und packt sie in Bananenblätter, oder ersatzweise in Plastiksäcke. Diese werden nun 15 Minuten in Wasser gesotten. Die abgekühlten Plätzchen werden in Scheiben geschnitten und mit Kokosmilch übergossen.

## 19. August 2003

Heute arbeiten wir an Bord und nähen das Grossegel nach.

## 20 August 2003

Zusammen mit Rod und Carlin vom Kanadischen Boot fahren wir mit unseren zwei Dingis zur etwa 4 ½ Meilen entfernten Perlfarm. Wir fahren, immer dem Rand der leuchtenden Lagune entlang von Motu zu Motu und machen beim Inselchen Papa Rongos einen Zwischenhalt. Die Schatten der Palmen in der Lagune sehen aus wie von einer Kitschpostkarte.



Nach einer weiteren Stunde Dingifahrt nähern wir uns der Perlfarm. Ein freundliche Australier mit einem beinahe unverständlichen Englischen Dialekt nimmt unsere Dingileine entgegen und führt uns ins saubere Dörfchen. Hier stehen eine Kochhütte, mehrere hölzerne Wohnhäuschen, die Verwaltungsbaracke, ein "Kino" bestehend aus einem Fernseher und vielen Videokassetten, eine Werkstatt und einige andere, saubere Holzhütten. Wir setzen uns an einen grossen, überdachten Tisch und zwei Australier beantworten geduldig alle unsere Fragen zur Perlenzucht. So erfahren wir dass die Preise für schwarze Zuchtperlen zur Zeit niedrig seien und dass nur etwa 2-3% der geernteten Perlen ganz ebenmässig rund und von bestem Glanz seien. Auf dem Rückweg stehen Wind und Welle gegen unser kleines Beiboot. So legen wir auf einem unbewohnten Motu einen Halt ein. Da wir schon lange keinen frischen Salat mehr hatten, ernten wir im dichten Dschungel zwei Palmherzen





## 22. August 2003

Bei einer Schnorcheltour zu einem der vielen Korallenflecken in der Lagune bewundern wir die Grösse Vielfalt der Fische. Da heute nur noch ein kleiner Bruchteil der ehemals 2000 Einheimischen das Atoll bewohnen, scheint die Natur wieder in ihrem ursprünglichen Zustand der Überfülle zu sein. Dann besuchen wir das nächstliegende Motu. Hier verbringen die Bewohner von Tetautua oft ihre Wochenenden in den traditionellen, mit Palmwedeln gedeckten Häusern.



## 23. August 2003

Noch einmal sitzen wir am frühen Morgen unter dem Baum von Papa Tipani und hören seine Geschichten über die Lagune. Heute wird er nach Neuseeland fliegen, da sein Bruder gestorben ist. Er ist der Letzte im Dorf, der all die alten Geschichten noch kennt, die sonst niemand mehr weitergeben kann. Die meisten der etwa 60 Dorfbewohner sind faul und gegenüber ihrer

vergangenen Kultur gleichgültig. Ein Segelkanu zu segeln oder gar zu bauen ist ihnen zu aufwändig, während noch vor Jahren Rennen über die Lagune gesegelt wurden. Wir sind traurig als der alte Mann mit dem strahlenden Lachen abreist.

## 24. August 2003

Es ist Sonntag, also ziehen wir uns schön an und machen uns auf den Weg zur Kirche. Wie immer schauen wir zuerst bei der Grossmutter vorbei. Dann hören wir die Gesänge in der Kirche. Die mehrstimmigen Melodien stammen alle aus der Zeit lange bevor die Missionare hier zum ersten Mal auftauchten und werden mit Inbrunst gesungen. Die alten Worte aber sind längst vergessen und durch Christliche Texte ersetzt, mindestens wurden so aber die für uns so fremd klingenden Harmonien und Melodien erhalten. Heute klingt der Gesang besonders schön und kräftig, da der neue Prediger seinen ersten Gottesdienst in Tetautua hält. Nach der Kirche werden wir auf die Veranda von Saitu gebeten und erhalten gekühlte Kokosnüsse zum Trinken, ein herrlicher Aperitif! Dann spazieren wir weiter durchs Dorf um uns zu verabschieden, denn morgen wollen wir über die Lagune nach Omoka segeln und dort ausklarieren. Im Hause Mama Alohas und Papa Tepes erfahren wir, dass das Dorf zu Ehren des neuen Predigers heute ein grosses Mittagessen gekocht hat und wir zu diesem Essen eingeladen seien.

Wir gehen also mit zur grossen gedeckten Veranda des Missionshauses und setzen uns auf eine Bank zur Gemeinde. In der Mitte steht ein Tisch, über und über von Schüsseln, Pfannen und Tellern bedeckt. Auf einer Längsseite sitzt der Prediger mit seiner Familie, auf die andere werden wir plötzlich gebeten! Oben und unten am Tisch steht je ein Mann und verscheucht mit einem Tuch die Fliegen. Nun beginnt die Gemeinde aus vollem Hals mehrstimmig zu singen und wir sollen essen! Taro, Pokes, Langusten, Krabben, Gehacktes, Schweinefleisch, Reis, Bananen, gekochtes Uto, alles Gute, was die Insel zu bieten hat steht vor uns und da wir uns scheinbar zu wenig schöpfen werden uns immer wieder Schüsseln gereicht. Wir essen, wie schon das letzte Mal von einem Glasteller mit der Hand und einem Löffel. Als wir, nur mit dem beschränkten Werkzeug ausgestattet, etwas ratlos eine Languste anschauen, wird diese sofort jemandem gereicht, der sie für uns auspackt. Und immer noch singt die Gemeinde. Als wir satt sind waschen wir uns die Hände und setzen uns zu dem Leuten. Die alten Lieder sind nun beendet und jeder holt sich einen gehäuften Teller des guten Essens.

Auf dem Rückweg zum Schiff verabschieden wir uns noch von der Grossmutter. Nach 3 ½ Wochen in der Lagune vor dem Dorf fällt uns der Abschied von den freundlichen Leuten schwer, auch wenn wir langsam die Probleme des Dorfes entdecken. Die ganze mittlere Generation ist bereits abgewandert und nur noch Kinder und ältere Leute leben hier. Alle Macht steht, wie seit jeher, den alten Männern zu, was von Jüngeren heute immer weniger akzeptiert wird, vor allem, wenn ihre Verwandten bereits in Neuseeland oder Australien leben. Nur noch ganz wenige wie zum Beispiel Papa Tipani kennen alle die alten Geschichten und Traditionen, in einer weiteren Generation scheint alles verloren zu sein.