

Reisenotizen aus dem Logbuch der SAMIRA

Pazifik, Kiribati (Abemama - Tarawa)

17. Februar 2004 bis 7. März 2004

17. Februar 2004

Sobald die Sonne hoch genug steht segeln wir nur mit der Genua zurück in den Norden der Lagune. Wir ankern und fahren an Land zu Taketi. Dieser hat unser Kiakia, exakt das Modell seines Hauses unterdessen fertiggestellt. Jeder einzelne Balken, jedes einzelne Dachstück gleicht seinem Vorbild und alles ist mit besonders feinen, von einer Frau extra gedrehten Kokosschnüren, verbunden. Ganz wenige Holznägel sitzen an den richtigen Stellen! Vom Dach hängt noch ein kleines Stück Kokosschnur herunter. Ist ein neues Haus zum Bezug bereit, so wird dieses Ende am Anfang einer speziellen Mahlzeit abgeschnitten und damit das Haus fertiggestellt.



So bitten wir Taketi, seine Frau Theresa und ihre beiden Kinder Willie und Anna heute Abend zu einem Nachtessen an Bord der SAMIRA. Theresa ist zum ersten Mal an Bord und bewundert alles genau. Das Nachtessen in der Pflicht mit Schweizergerichten wird lustig und entspannt. Nach dem Dessert verkünde ich, dass das Wasser nun so weit gefallen sei, dass das Landen am Strand mit dem Dingi nicht mehr möglich sei. Alle müssen vom Rand des Riffs bis zum Strand, etwa 200m, in finsterner Nacht durch das etwa knöcheltiefe Wasser waten oder an Bord schlafen. Sofort sind alle einverstanden an Bord zu schlafen!

18. Februar 2004

Da Anna um 07h zur Schule muss, gibt es im Morgengrauen Tee, gekeimte Kokosnüsse und Crackers. Dann bringe ich die ganze Familie an Land.

Am Nachmittag lernen wir bei Tokibwara, wie auf traditionelle Art Kokosöl hergestellt wird: Wir schlagen reife Kokosnüsse auf, raspeln das Fruchtfleisch und drücken mit Hilfe des Bastes der Kokospalme die Kokosraspeln aus. Die so gewonnene Kokosmilch kochen wir über der Glut aus durren Pandanusfrüchten so lange ein, bis sie sich scheidet. Übrig bleiben das wohlduftende Kokosöl und hellbraune Grieben, die wunderbar süsslich und knusprig schmecken.

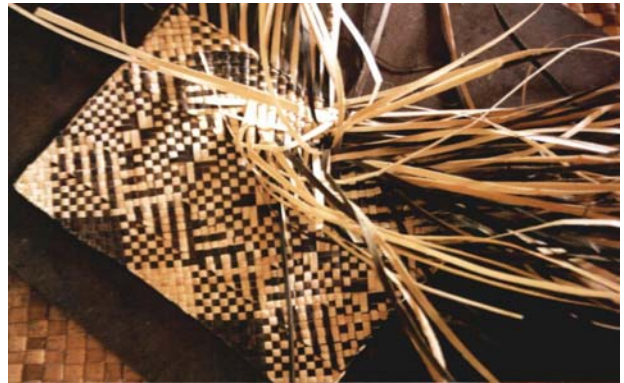
Einen kleinen Teil des so gewonnenen Öles füllen wir in die eine Schale einer grossen Muschel. Dann fädeln wir einen Docht in eine kleine Muschelhälfte, in die wir ein Loch gebohrt haben, lassen diese auf dem Öl schwimmen und entzünden den Docht. Vor uns leuchtet nun eine wunderschöne traditionelle Öllampe.

20. Februar 2004

Etwa um 09h, bei fallender Tide, treffen wir Bweao um mit ihm Prawns zu fangen. Ein Fischernetz über die Schulter, einen Reissack und viele Rippen von Kokoswedeln in der Hand, so machen wir uns auf den Weg über das Riff vor dem Dorf. Dieses erstreckt sich, bei Niedrigwasser nur knöcheltief, etwa 500m gegen die Lagune hin. Es ist bedeckt mit Sand unter dem viele scharfe Korallenstücke liegen. In Seegrasweiden tummeln sich Millionen von Seegurken. Sabina, Bweao und ich ziehen nun langsam in Richtung Riffkante. Auf dem Weg suchen wir nach runden Löchern im Sandboden. Anfangs ist es schwierig zu sehen welche die richtigen sind, denn viele Bewohner des Riffes leben tagsüber unter dem Boden. Finden wir ein Loch, von dem Bweao sagt darin lebe eine Riesencrevette, stecken wir die Rippe eines Palmblattes daneben um es zu markieren. Als wir an der Riffkante ankommen, haben sich meine alten Surfschlappen aufgelöst und ich mache Barfuss weiter. Immer wieder stechen mich die scharfen Korallenstücke in die Füsse. Schon bald habe ich ein Loch in der linken Fusssohle. In den Seegrasweiden trete ich ständig auf Seegurken, auch das ein gewöhnungsbedürftiges Gefühl.

Nun halte ich das Ende des Netzes und Bweao legt es in Form eine grossen Spirale aus. Beim zusammennehmen fangen wir zwei etwa handgrosse Fischchen. Bweao beisst ihnen sofort in den Kopf um sie um zu bringen und lässt sie nicht einfach ersticken. Damit haben wir unsere Köder. Auf dem Rückweg hält Bweao den Schwanz eines Fischchens in ein Loch, in dem eine Prawn wohnt. Nach einigen Minuten zupft der Krebs am Fisch. Bweao zieht ihn ganz langsam zurück, bis er mit der anderen Hand die Schere der Riesencrevette fassen kann. Nun muss er sachte aber regelmässig ziehen um sie aus dem Loch zu bekommen. So geht es von Loch zu Loch. Nicht überall sind wir erfolgreich. Sabina gelingt es ganz ohne fremde Hilfe ein Riesentier zu fangen! Stolz kehren wir mittags mit etwa 20 Prawns im Reissack zurück.

Eine junge Frau sitzt mit einem Hahn auf der Schoss neben dem Kiakia. Sie streichelt und beruhigt ihn, spricht mit ihm. Dann bringt sie ihn Bweao, der ihn auf einen Palmenstrunk legt und ihm mit einem Schlag den Kopf ab schlägt. Die Frau brüht ihn ab und rupft ihn. Wir denken an die europäische Geflügelindustrie.



21. Februar 2004

Die Einheimischen hier in Abemama essen meist sehr eintönig. Die traditionelle Art schmackhafte Gerichte im Erdofen zu bereiten ist ganz verloren gegangen. Heute kochen die Frauen in einem Aluminiumtopf auf einem Feuer aus den fasrigen Umhüllungen der Kokosnüsse. Taketi erzählte uns, er esse von Montag bis Mittwoch Fisch und Reis, dann Reis und Fisch. Wir haben beobachtet, dass viele Familien sich fast ausschliesslich von Reis und Brotfrucht ernähren.

Am Nachmittag setzt eine Frau einen Topf mit Reis und kaltem Wasser aufs Feuer bis der Reis alles Wasser aufgesogen hat und am Boden des Topfes leicht schwarz wird. Gewürzt wird nicht einmal mit Salz. Brotfrüchte werden entweder in Wasser gesotten oder in Scheiben geschnitten und in Öl ausgebacken. So schmecken sie sehr gut solange sie noch warm sind. Die Kartoffelähnlichen Früchte saugen allerdings sehr viel Öl auf.

Manchmal vermenschet eine Köchin Papayas und mischt das Mus mit Mehl, formt daraus kleine Klumpen. Im Wasser gesotten entstehen so fade süssliche Teigknollen. Sehr beliebt ist Corned Beef, das die meisten Einheimischen kalt aus der Dose zum Reis essen. Im sehr beschränkten Angebot der kleinen Läden werden auch Makrelen und sogar fertig gekochte Spaghetti in Dosen angeboten! Da nur das Flechten von Matten und das Kochen die Hauptaufgaben der Frauen sind bleibt ihnen so sehr viel Zeit für soziale Kontakte und um im Maneaba Bingo zu spielen! Dass aber gutes Essen auch hier geschätzt wird, sehen wir an den Festen. Da schöpfen sich alle von den angebotenen Luxuspeisen gigantische Portionen.

22. Februar 2004

Am Nachmittag hole ich Tokibwara noch einmal aufs Schiff. Ich spiele ihm seine Lieder vor und er erklärt mir noch einmal zu welcher Art Tanz jedes gehört. Dann besprechen wir noch einmal die Geschichte von Toantomapine und dem Wal.

Toantomapine lebte auf seinem Landstück in Berotoa auf Abemama. Eines Tages nun versammelten sich die alten Männer im Maneaba von Baretoa. Sie beschlossen Toantomapine auszu schicken, um einen Wal zu rufen, damit sie diesen essen könnten. Daher schickten sie einen Abgesandten mit diesem Auftrag zum Haus Toantomapines und dieser war einverstanden. Er bat seine Besucher ihn schlafen zu lassen und nicht aufzuwecken, er werde selbst ins Maneaba kommen und berichten. Die Abgesandten kehrten ins Maneaba zurück und erzählten ihren Freunden, dass Toantomapine ihre Bitte erfüllen werde. Alle warteten nun, während Toantomapine drei Tage und drei Nächte schlief. Er hatte nämlich spezielle Kräfte. Er konnte sich im Schlaf in einen Wal verwandeln. So schwamm er zur Heimstadt von Tebanik, dem Wal, tief unten im Meer. Dort angekommen traf er den Vater Tebaniks Pagoa und seine Mutter Nei Tinanimane. Er fragte sie: „Ist Tebanik da? Ich habe ihm etwas mitzuteilen.“ „Da gehst du am besten direkt zu ihm!“ antworteten die Eltern. So ging er zu Tebanik, sagte ihm, dass das Volk von Abemama ihn mit Tänzen erwarte und Tebanik nahm die Einladung an. Dann kehrte Toantomapine zurück aus der Heimat Tebaniks, tief im Meer.

Auf ihrem Weg im Meer vernahm Nei Tengarengare, die Schwester Tebaniks, dass jemand gekommen sei und Tebanik eingeladen habe mitzukommen. Sie fragte ihre Eltern, doch diese sagten Tebanik sei schon unterwegs. Ohne zu zögern folgte die Schwester ihrem Bruder. Als sie nach Maiana kam, sang sie:

„Nei Tebruti, Nei Tebrobro, Habt ihr meinen Bruder gesehen?“

„Zögere nicht, schwimm weiter, sonst kommst du zu spät! Er verließ uns eben bevor du kamst.“ So schwamm sie weiter und kam nach Aranuka. Da sang sie erneut:

„Nei Tebruti, Nei Tebrobro, Habt ihr meinen Bruder gesehen?“

„Schwester, schwimm weiter. Dein Bruder ist fast am Ziel, schwimm weiter!“ Sie beeilte sich und als sie in Abemama ankam, konnte sie eben noch die Schwanzflosse ihres Bruders berühren. Doch zu dieser Zeit hatten die Leute Tebanik schon in zwei Stücke geschnitten und von seinem Fleisch im Erdofen gebacken und gegessen. Als nun Nei Tengarengare die Schwanzflosse ihres Bruders berührte, wurde Tebanik zu Stein. Alles wurde zu Stein. Was am Strand lag: Stein, was im Ofen lag: Stein, was im Magen der Menschen war: Stein. Alles Stein. Das ist die Geschichte von Tebanik dem Wal, den man versteinert noch heute am Strand von Kariatebike liegen sieht. Übrigens, Die Menschen, die vom Wal gegessen hatten, starben nicht. Als sie aber zur Toilette mussten, kamen Steine aus ihnen!

Maneaba Versammlungshaus
Nei Tebruti Frau Bewegung (Tebruti: die Bewegung, das Fortschreiten einer Welle)
Nei Tebrobro Frau Meerscham (Tebrobro: Schaum auf dem Wellenkamm)



26. Februar 2004

Vor einigen Tagen ist Taketi mit dem Paar des deutschen Schiffes nach Tarawa gesegelt. Seither bringen wir seiner Frau Theresa jeden Morgen die neuesten Nachrichten von ihrem Mann, die wir in der Morgenrunde über Funk erfahren. Gestern lud Theresa uns für heute 16h zu einer kleinen Abschiedsparty ein.

Kurz vor vier zieht eine grosse schwarze Wolke über die Lagune und es reicht uns eben noch ihr Haus vor dem grossen Regen zu erreichen. Theresa, der Bruder Taketis, der Katechet und einige andere Personen erwarten uns dort. Das Haus ist perfekt aufgeräumt und von Willie rundum mit einer Girlande aus gelben und grünen Kokosblättern geschmückt. Im kleinen Kiakia nebenan das als Küche dient sind mehrere Frauen zu Gange. Gericht um Gericht stellen sie auf die kleinen Tischchen, die die eine Seite des Hauses bilden.



Sabina und ich nehmen wie gewohnt mit verschränkten Beinen auf der Sitzmatte platz. Vis a Vis von uns sitzen der Katechet und der Bruder Taketis, der während der Abwesenheit seines Bruders die Familie repräsentiert. Förmlich hält er seine Ansprache, die ich erwidere. Dann beginnen wir zu essen. Zwölf ausgezeichnete Gerichte haben die Frauen zubereitet und dafür ein Ferkel schlachten lassen! Nach und nach schöpfe ich mir von jeder Schale etwas und bin begeistert. Da finden sich Leckereien, die wir seit Monaten nicht mehr hatten: Spare Ribs, die beiden gebackenen Schinken des Spanferkels, gekochte und gebratene Brotfrucht, Babai (Sumpftaro) verschiedener Fisch, Geschnetzeltes, Reis, frisches Brot und Süßigkeiten mit Kokosraspeln. Zum Trinken gibt es die herrlichen frischen Kokosnüsse und Tee. Während wir nun zu viert essen warten die Frauen und Kinder entsprechend dem Brauch hier. Willie und Anna verscheuchen mit Palmwedeln die Fliegen von den Speisen. Erst als wir gespiesen haben essen alle Andern. Nun gebe ich, wie es sich gehört dem Katecheten ein Tabakklötzchen und bitte ihn: „Rauche für uns!“ so will es der Brauch. Bevor wir, spät Abends zum Schiff zurück fahren singen uns sechs Frauen und drei Männer einige Lieder zum Abschied. Sabina und ich sind sehr gerührt. Wir hätten nie einen solchen Aufwand für uns erwartet.



27. Februar 2004

Um vier fahren wir zum Haus der Grossmutter um uns zu verabschieden. Auch sie hat tränen in den Augen als wir gehen und ihr Sohn gibt uns einen Sack gerüsteter Trinknüsse mit.



Dann besuchen wir Tokibwara und Tiema. Es war Tokibwaras Wunsch, dass wir den letzten Abend in seinem gemütlichen Haus verbringen sollen. Die beiden herzlichen alten Leutchen haben getan, was sie konnten. Tiema hat Te Buns (Muscheln), Reis, Babai und Süßigkeiten gekocht, Tokibwara hat dazu mit seiner Hühnerfalle ein Huhn gefangen und gerupft. Irgendwoher haben die Beiden noch zwei sehr schöne, aus Pandanus geflochtene Vögel für Sabina besorgt. Der Abend wird gemütlich. Nach dem Essen hält Tokibwara seine Ansprache und dann singen die Beiden uns ihr letztes Lied. Der Hausherr wirkt müde. Mit seinen 72 Jahren hat er heute neben allen Vorbereitungen noch ein Palmherz geerntet, nur mit einer Machete eine anstrengende Arbeit.



Auf Umwegen erfahren wir, dass die Beiden ihr Kopra von der Kopragesellschaft noch nicht bezahlt bekommen haben und daher für dieses Fest sogar Schulden machen mussten! Die Herzlichkeit und Grosszügigkeit dieser beiden sehr armen Leute ist umwerfend. Sie geben uns alles, was sie haben, obwohl wir in ihren Augen unermesslich reich erscheinen müssen. Und sie tun das wirklich ohne Hintergedanken! Wir denken an die Kleinlichkeit einiger Schweizer und beschliessen den Beiden von Tarawa aus ein schönes Geschenk und ein Couvert für Notzeiten zu schicken.



28. Februar 2004

Zum letzten Mal schütteln wir Tokibwara die Hand und das tut wirklich weh. Dann laden wir seine beiden grossmäuligen und faulen Grosssöhne ins Dingi. Auf Tokibwaras Wunsch nehmen wir sie mit zur Schule nach Tarawa. Anschliessend holen wir Bweao ab. Auch der freundliche Schwiegersohn Taketis wird uns nach Tarawa begleiten. Theresa, die schon unser ganzes Abschiedsfest organisiert hat, gibt uns noch wunderbare, frisch gebackene Fischbällchen und frittierte Brotfrucht mit auf den Weg! Auch dieser Abschied fällt uns schwer.

Genau um 12h gehen wir Anker auf. Omeri und Kaungaa, die beiden Grossöhne Tokibwaras dürfen die von Algen grüne Ankerkette bürsten. Unser Signalhorn ertönt und vom Land her blinkt Tokibwara mit einem Spiegel. Langsam segeln wir aus der Lagune, deren Bewohner uns so vertraut wurden und sind traurig.

Draussen empfängt uns eine grosse Flaute. Ein langer Schwell läuft von Nordosten her und das Schiff rollt ohne den Druck der Segel. Wir motoren unter Regenwolken durch. Als Kaungaa, der ältere der beiden Grossöhne kurz unter Deck geht wird er Seekrank und muss brechen bevor er wieder draussen ist. Dann legt er sich an Deck und will sterben. Da ich ihn von Land her kenne hält sich mein Mitleid in Grenzen. Sabina putzt, das beelendet mich mehr. In der Abenddämmerung ist Kaungaa nur mit viel Mühe dazu zu bewegen in die Plicht zurück zu kommen. Hier liegt er nun und würgt von Zeit zu Zeit. Als es zu regnen beginnt decke ich ihn mit einem Segelcover zu, da er nicht an zu sprechen ist. Erst als er völlig nass ist, legt er sich in seinen verkotzten Kleidern in Sabinas Hundekoje.



29. Februar 2004

Früh morgens ankern wir vor Tarawa neben einem anderen Segelschiff, dem einzigen ausser uns, das die Hurrikanzeit in Kiribati verbringt. Sie hatten schon einmal versucht von hier nach Abemama zurück zu segeln, mussten aber nach zwei Tagen umkehren, da sie bei Ostwind nicht gegen den Süd Äquatorialstrom ankamen, der sie mit 2kn von Abemama weg nach Westen versetzte. Jetzt warten sie auf besseres Wetter und reparieren ihre Schäden. Dann bringe ich unsere Gäste an Land. Wir räumen das Boot auf und legen uns dann etwas hin.

Am späteren Nachmittag besuchen wir Svilen, den Leiter des Marine Training Centers. Er hat für uns alle Post gesammelt und aufbewahrt. Mehrere Päckchen und Briefe warten da auf uns. Dolly, die Frau Svilens, zeigt uns stolz ihr kleines Adoptivtöchterchen und lädt uns zum Nachtessen ein.

1. März 2004

Fast 600 Fotos habe ich in den letzten drei Monaten gemacht, nun muss ich sie entwickeln lassen. In Bikenibeu führt ein Chinese einen kleinen Fotoladen, den einzigen in Kiribati! Ich handle mit ihm und wir einigen uns auf 15% Rabatt. Auf dem Heimweg kaufe ich in einem anderen Chinesenladen Eier, Kartoffeln, Zwiebeln, Salz und Käse, alles Köstlichkeiten, die es in Abemama nicht zu kaufen gab.

Am Nachmittag besuchen wir Mike einen Schweizer, der hier seit 15 Jahren eine kleine Computefirma mit einem schönen Signet führt.



Gegen 17h treffen wir Norbert und seine Frau. Norbert ist Schweisslehrer am MTC (der Seemannsschule) und hat viele Verbindungen auf der Insel. Er bringt mich zu Emil Schütz, einem einheimischen Parlamentsabgeordneten und ehemaligen Minister. Da wir das letzte Mal Schwierigkeiten hatten, will dieser uns morgen auf die Immigration begleiten.

2. März. 2004

Als ich zusammen mit Emil auf der Immigration erscheine ist alles plötzlich sehr einfach. Wohlbemerkt, wir verlangen nichts illegales, nur eine Verlängerung der Aufenthaltsfrist, wie sie nach dem Gesetz möglich ist. Der Beamte nimmt mein Gesuch entgegen und bittet mich morgen wieder zu kommen. So dynamisch, dass er sofort den Stempel zückt ist er nun doch wieder nicht. Am Nachmittag hole ich die Fotos beim Chinesen. Die Farben sind erfreulich gut.

3. März 2004

Um 10h stehen Sabina und ich erneut im Büro der Immigration und diesmal klappt alles bestens. Innert weniger Minuten ist alles erledigt. Ich bezahle die 50 AUSS\$ pro Person und Monat und schon habe ich die Stempel. Unsere Aufenthaltsbewilligung ist um 2 Monate verlängert. Wie leicht alles doch geht, wenn man sich mit einem Abgeordneten zusammen im Büro gezeigt hat!



7. März 2004

Seit vier Tagen liegen wir in Tarawa mit 50m Kette auf 5m Wassertiefe, zum Glück auf gut haltendem Sandgrund. Der NE-wind fegt heute Nacht in drei Regenböen mit bis zu 40kn über die Reede und wirft einen groben Seegang auf. Immer wieder kommt das Schiff beim Stampfen in Resonanz, so dass wir mit dem Bug Wasser schöpfen. Seit vier Tagen leben wir auf einem wild gewordenen Schaukelpferd. Wegen des Regens müssen wir die Luken geschlossen halten und so steigt die Luftfeuchtigkeit bis auf 100% - und das bei 32°C! Holz, Wände und Türen beginnen zu schimmeln. Es ist schwierig hier an Bord die Energie auf zu bringen um etwas zu erledigen. Schon das Schreiben am Kartentisch ist ermüdend, immer wieder treffe ich die falschen Tasten. Der Wetterbericht Winfrieds sagt für Morgen Besserung voraus. Gegen Mittag wird die Hitze und Feuchtigkeit in dem vor Anker stampfenden Schiff fast unerträglich. So öffnet Sabina das Vorluk in einem etwas ruhigeren Moment um etwas Luft ins Schiff zu bekommen. Kurz darauf, in einer Serie besonders steiler Wellen, bäumt sich das Schiff

auf, fällt mit dem Bug in ein Wellental und schöpft Wasser. Das Bugspriet steigt gegen den Himmel und ein richtiger Wasserfall ergiesst sich ins Vorschiff: Polster, Kissen, die frisch gewaschenen Leintücher und die auf den Kojen ausgelegten neuen Fotos schwimmen im Salzwasser. Wir trocknen auf, üben uns in positivem Denken, aber auch im Gebrauch wüster Wörter.

Aber auch das gehört zu unserer spannenden Reise und wir würden unser interessantes Vagantenleben nie gegen ein Leben in der sicheren Arbeitswelt mit gutem Verdienst tauschen.