

Reisenotizen aus dem Logbuch der SAMIRA

Pazifik, Kiribati (Abaiang)

31. März 2004 bis 10. April 2004

31. März 2004

zuerst gehen wir beim Messermacher vorbei und bringen ihm unser Ethnologiebuch, in dem die Traditionellen Geräte und Haushaltgegenstände Kiribatis abgebildet sind. Sorgfältig betrachtet und kommentiert er uns die Zeichnungen, wir lassen ihm das Buch zum Studium. Dann überreicht er uns als Geschenk ein altes, gebrauchtes Muschelhorn! Ein wunderschönes, grosses Tritonshorn mit dem früher die Leute zum Maneaba gerufen wurden.



Mit Bweatake, einem einheimischen Kanukapitän vereinbaren wir für morgen einen Ausflug zu drei kleinen Inseln am Westrand der Lagune. Er soll uns um halb acht mit seinem Kanu abholen.

1. April 2004

Heute vor vier Jahren sind wir in Südfrankreich gestartet. Beim Frühstück versuchen wir uns zu erinnern, was denn eigentlich vorher war.....

Es regnet und graue Wolken treiben über die Lagune, doch pünktlich kommt Bweatake mit seinem Auslegerkanu und fragt uns ob wir trotzdem kommen. Wir bejahen und steigen mit Picknick, Flossen, Taucherbrille und Fotokamera auf das hölzerne Gefährt. Mit seinem Aussenborder dampfen wir gegen die Wellen nach Anariki, einer winzigen Insel am Westlichen Atollrand von Abaiang. Die Überfahrt ist nass, Regen und Salzspray duschen uns und bald haben wir keinen trockenen Faden mehr am Leib. Uns fröstelt, wahrscheinlich zum ersten Mal seit Monaten. Dann ankern wir vor Anariki und machen uns zu einem Rundgang auf. Auch nach vier Jahren Segeln packt mich immer noch eine freudige Erregung wenn wir etwas Neues erkunden. Der Strand ist voller scharfkantigem Korallenschrott, die Insel selbst dicht mit Kokospalmen und niedrigem Gebüsch bewachsen.



Am Spülsaum liegen unzählige Schalen der Clamshells, unausgewachsener Riesenmuscheln. Bweatake holt Trinknüsse von einer Palme und wartet bei einem Unterstand für Fischer auf uns. Bewohnt ist die Insel nicht und von einem heiligen Schrein weiss Bweatake nichts. Der Regen hört auf und bald machen wir uns auf nach Teirio, doch auf unterwegs ankern wir auf der Ozeanseite des Riffes und schnorcheln etwas.



Die Unterwasserwelt wirkt sehr intakt, die Korallen in allen Farben gesund, doch Fische sehen wir im Verhältnis wenige. Bweatake ist aber mit einem Speer ausgezogen und bringt schon bald 6 Riffische mit. Wir klettern zurück ins Kanu, das sich in einer langen und hohen Ostdüne wiegt. Das hätte mich eigentlich warnen sollen! Alles ist noch feucht vom Regen, so ist es nicht leicht auf Teirio ein Feuer zu entfachen, doch mit Kokosnussschalen und dürren Palmwedeln schaffen wir es. Bweatake hat unterdessen die Fische ausgenommen und legt sie jetzt einfach mitten ins Feuer, nicht auf die Glut.



So sind sie schon nach kurzer Zeit aussen verkohlt und innen noch roh. Wir essen sie trotzdem und dazu Sabinas Reissalat. Bweatake legt sich etwas hin und Sabina und ich gehen auf Entdeckungstour. Schon bald stehen wir vor dem heiligen Schrein. Wie es der Brauch ist legen wir ein Klötzchen Tabak in die aufgestellte Schale der Riesenmuschel. Weiter geht's kreuz und Quer über das Inselchen. Am Süden entdecken wir die Spuren eines alten Schreins und einiger Hütten, an der Lagunenseite die eine perfekt geformte Schale einer speziellen Art der Riesenmuscheln, leider schon etwas verwittert. Wir denken traurig daran, dass die SAMIRA keinen Laderaum hat und lassen sie liegen.

Zurück auf unserem Schiff stellen wir fest, dass ein leichter Westwind eingesetzt hat und während wir ein wenig ausruhen nimmt das Stampfen des Bootes zu. Kurz vor der Abenddämmerung gehen wir Anker auf und folgen unserer alten GPS-Spur nach Süden. Hier an Südlichsten Ende der Insel, wo wir ein wenig geschützt sind ankern wir mit 50m Kette. Es ist schon dunkel. Dann legt der Wind los. Bei 30- 40 Knoten heult unser Windgenerator in der Nacht, bis er sich um 23.43h mit einem lauten Knall verabschiedet und blockiert. Das Schiff stampft und zerrt an der Kette. Wir sind wach und hoffen nicht ins Treiben zu kommen. Etwa 6 Stunden später wird es ruhiger, müde schlafen wir ein.

2. April 2004

Acht Uhr Morgens. Winfried erklärt uns die Wetterlage am Funk. Ein grosses Cumulonimbusfeld liegt über uns. Seine Aktivitäten haben uns die Starken Winde der letzten Nacht gebracht. Es wird sich noch am Vormittag auflösen und ein Nordostwind soll sich durchsetzen. Gegen Abend soll dann ein neues starkes Wolkenfeld von westen her aufziehen. Ob es auch so starke Winde bringt ist nicht zu sagen. Längere Böen von 30 bis 60 Knoten sollen möglich sein. Um Mittag bläst der Wind aus NW und das Schiff beginnt zu stampfen. Geschützt sind wir hier gegen Winde von Nord im Uhrzeigersinn bis West. Das reicht grosszügig für die normale Passatlage, ist aber schlecht bei den Starkwinden aus West bis Nordwest, wie sie während der Hurrikansaison hier auftreten können. Fahren wir jetzt innerhalb des Atolls gegen Norden, so sind wir gegen nördliche Winde besser geschützt, aber sehr schlecht gegen Westerlys, bleiben wir hier so stampfen wir wie jetzt bei Nord und Nordwestwind, haben aber noch etwas Deckung bei Westwinden. Wo wird der starke Wind her kommen und kommt er überhaupt? Der Nachmittag ist ungemütlich, ich fange verschiedene Arbeiten an und lege sie wieder weg, wir studieren erneut Karte, Pilot Charts, GRIB-Files und versuchen ab zu schätzen was richtig ist. 1730h, der Horizont ist klar, der Wind hat auf Nord gedreht, wir gehen Anker auf und stampfen langsam gegen Norden. Das Unterwasserschiff ist von den Monaten in der Lagune bewachsen, der Propeller, obwohl immer wieder gereinigt, sicher auch etwas voller Algen. Wir fühlen uns besser, weil wir etwas unternehmen und nicht nur abwarten. Um 18.00h sehen wir die grosse Wolkenbank von Westen aufziehen.. Winfried meinte heute Morgen in der Wetterrunde: „Jede grosse Cumulo-nimbuswolke enthält die Energie einer Hiroshimabombe!“ In der Abenddämmerung ankern wir in der Östlichsten Ausbuchtung der Lagune und Sabina kocht ein feines Nachtessen während ich hier schreibe. Was wird diese Nacht bringen? Dieses ständige wachsam sein strengt an und ermüdet. Es ist der Preis für die spannenden Erlebnisse in den abgelegenen Atollen hier am Äquator. Wir können aber auch die Segler verstehen, die sich in Neuseeland in einer guten Marina wirklich ausruhen.

3. April 2004

Te Tierare ist ein gesundes, wohlschmeckendes und lange haltbares Gericht, das die Kanubesatzungen früher auf ihre langen Reisen zwischen den Inseln mit nahmen.



Tabanteiti will uns heute zeigen wie Te Tierare hergestellt wird. Wir treffen sie am Vormittag bei ihrem Haus. Die Kinder sind da und ihr Mann hat in der Nacht auf heute zwei schöne grosse Kokoskrabben gefangen. Er macht sich auf den Weg ins Maneaba, wo eine Versammlung stattfinden soll.



Tabanteiti hat schöne reife Pandanusfrüchte im Wasser weich gekocht. Sie zeigt nun Sabina, wie man das Fruchtfleisch, das sehr stark mit Fasern durchsetzt ist, austreibt. Dazu hat ihr Mann die Machete mit zwei Pflöcken wie ein Scharreisen aufgestellt. Da das ausgestrichene Fruchtfleisch immer noch einige Fasern enthält mischt sie es mit ein wenig Wasser und drückt es durch ein Stück Moskitonetz. Die so gewonnene feine Paste wird eingekocht und dann traditionell auf grünen Blättern ausgestrichen. Heute verwendet man als Unterlage einen Reissack. Dieser wird auf einen aus Kokosblättern geflochtenen Teller gelegt und an der Sonne getrocknet. So entsteht eine etwa Kartondicke Scheibe trockenen Fruchtfleisch, das vor dem Essen in Kokosmilch eingelegt wird. Wir freuen uns schon heute aufs Probieren.



Bevor wir zurück aufs Schiff gehen kocht uns Tabanteiti eine Kokoskrabbe und gibt sie uns mit. Wir essen sie abends zusammen mit weissem Reis, eine der ganz grossen Delikatessen der Südsee.



4. April 2004

Es regnet, Sabina sitzt an der Nähmaschine und ich repariere meine Taucherflossen. Da hören wir eine Stimme an der Bordwand. Ein aufgeweckter brauner etwa 16 jähriger Junge ist mit dem Kanu da. Er bringt uns vier frisch gefangene Fische. Etwa eine Stunde sitzt er bei uns, sieht sich das Schiff an und hört Musik während wir gemütlich weiterarbeiten. Dann macht er sich wieder auf den Weg zum Muscheln suchen.

Oft fragen wir uns, ob wir uns in der westliche Gesellschaft überhaupt noch bewegen könnten. Daher üben wir es wieder einmal. Sabina zaubert ein sensationelles Essen auf denn Tisch: gebackenen Fisch mit einer Safransauce, Trockenreis und ein Zwiebelgemüse. Dazu leisten wir uns eine Flasche Weisswein. Der Tisch ist schön angerichtet und wir essen mit unserm Fischbesteck. Ein richtiges Sonntagsmahl.

Am Nachmittag, es regnet immer noch, rudert der Pflegesohn von Itimataake mit dem Kanu zu uns heraus und bringt uns ein Töpfchen Pandanusmus mit Kokosraspeln. Tabanteiti hat das für uns gekocht als Dank für Sabinas süssen Kuchen, den die Leute hier so gerne essen.

5. April 2004

Die Lagune ist ruhig genug und so kletterte ich Mal um Mal auf den Besan um den Propeller des Windgenerators herunter zu holen. Ich ersetze alle drei Flügel und streiche die Flügelspitzen weiss. So hoffe ich, dass die Vögel in Zukunft den Propellerkreis sehen können. Es weht schon ziemlich als ich zur Montage nochmals zum Besantopp klettere. Dann generiert der Generator wieder und wir können den Kühlschrank einschalten. Ein echter Luxus hier am Äquator.

Wie jeden Abend sitzen wir in der Dämmerung in der Plicht und freuen uns über den lauen Abendwind. Der Vollmond steigt über die Palmen am Horizont und die Lagune leuchtet im fahlen Nachtglanz. An Land sehen wir kaum ein Licht. Der ganze Inselstreifen ist dunkel, der Mond leuchtet ja hell genug und eine Stromversorgung gibt es auf Abaiang nicht. Ausgerechnet diese Atolle, mit ihrer ganzen Kultur, sollen je nach Studie zwischen 2025 und 2050 in den steigenden Fluten des Pazifiks versinken. Sie, die so gar nichts zum CO2 Ausstoss und zur Erwärmung der Atmosphäre beigetragen haben!



6. April 2004

Bei Niedrigwasser treffen wir Bwaurerei, den Mann der unser Haifischzahnmesser herstellte, auf dem Aussenriff. Er sammelt Meerschnecken für seine Familie. Später, in seinem Kiakia, erfahren wir die Geschichte des Muschelhorns, das er uns geschenkt hatte. Es gehörte einst Fischern, die auf den kleinen Inselchen des Atolls lebten und es seiner Tochter geschenkt hatten. Heute soll es so grosse Tritonshörner hier nicht mehr geben. Es wurde geblasen um die Menschen ins Maneaba zu rufen, aber auch, wenn ein Kanu die Lagune in Richtung eines anderen Atolls verliess.

Nei Ata, seine Frau flicht uns ein Täschchen aus Kokosblättern und gibt uns darin vier Brotfrüchte mit.

7. April 2004

Der Himmel ist leicht diesig und die grosse weisse Sandfläche vor dem Ufer blendet uns. Wir verankern das Dingi im seichten Wasser und ziehen unsere Flossen und Taucherbrillen an. Sogar unter Wasser blendet uns der weisse Sand. Wieso stellt eigentlich keiner Sonnenbrillen für Taucher her? Es ist schwierig hier Te Buns zu finden, eine Art Herzmuscheln, die Abemama noch sehr häufig war. Itimataake hilft und zeigt uns, an welch winzigen Spältchen im Sand man

die Muscheln erkennen kann. Dann versuchen wir zusammen einige Prawns zu fangen. Auch das ist nicht einfach. Die Tiere scheinen hier scheuer als in Abemama, oder liegt das nur an den vielen Kindern, die uns begleiten? Wir schaffen es jedenfalls zwei zu erwischen und lernen dabei eine neue Technik kennen. Ein kleiner Fisch wird mit etwa 30cm Kokosfaserschnur an einer halben Kokoschale befestigt. Die Schale stellen wir neben das Loch in dem der Krebs wohnt und den Fisch versenken wir in seiner Höhle. Sobald nun der Prawn sich am Fischchen zu schaffen macht und es weiter in sei Loch zieht, klappt die Schale über das Loch. Das sieht man von weitem. Jetzt gilt es nur noch den in den Fisch verkrallten Krebs aus dem Loch zu ziehen ohne dass er loslässt, was einfacher aussieht als es ist!



8. April 2004

Mit der Hilfe von Paulo und Itimataake gelingt es uns heute auf der weiss flirrenden Sandfläche vor dem Strand ein knappes Dutzend Prawns zu fangen. Dann fliehen wir mit dem Dingi aufs Schiff, denn eine schwarze Wand droht mit Regen und Wind. Dann fällt die Bö mit viel Regen über uns her. Den Nachmittag verbringe ich bei 32°C und 100% Luftfeuchtigkeit in meiner Kajüte die ich so liebe und lese „We, the Navigators“ The ancient Art of Landfinding in the Pacific, von David Lewis. Wenn ich um mich schaue wird der Raum zwar langsam immer skurriler. Da hängt ein Bild von einem Leuchtturm, ein Haifischgebiss, ein Muschelhorn, ein Bild von einem Brasilianischen Kanu, ein Haifischzahnmesser, ein Walwirbel und der Stachel eines Stachelrochens zeigt die Schräglage des Bootes an. Ob ich selbst auch langsam absonderlich werde? Wir werden unsere Freunde fragen, wenn sie uns besuchen kommen.

9. April 2004

Da wir im strömenden Regen nicht an Land gehen bringt uns Paulo mit seinem Kanu zwei Fische! Es beeindruckt uns immer aufs Neue, wir grosszügig Menschen sein können, die von weit weniger als einem Dollar pro Tag leben!



10. April 2004

Sofort nach dem Frühstück fahren wir zu Itimataake und Tabanteiti. Wir wollen heute mit ihnen Kokosöl herstellen. Tabanteiti hat schon 10 grosse Kokosnüsse geraspelt als wir ankommen. So wickeln wir die weissen Kokosraspeln in einen Reissack und Itimataake quetscht sie aus. Die frische rahmige Kokosmilch, die in ein grosses Becken tropft, kochen wir nun über dem Feuer. Nach und nach wird sie cremefarben und das Öl scheidet sich aus, während wir ständig

umrühren. Am Schluss ist in der Pfanne goldenes, fein duftendes Kokosöl in dem nussbraune Krümel schwimmen. Wir lassen alles abkühlen und pressen die Krümel mit Hilfe des Bastes einer Kokospalme aus. Sie schmecken wunderbar süß und knusprig. Das Öl füllen wir in zwei Fläschchen ab.

