



Erforschen: Eintauchen in die Welt der Feuchtgebiete

FOTO: UESO PANTANAL

▶ FORTSETZUNG VON SEITE 83

Im Bauch der Arche Noah

denem Licht flutet, zeigt er uns die Plätze der Kapuzineraffen, die Spuren des Tapirs im Sand – und er erzählt den staunenden Kindern, wie man einen Piranha von der Angel nimmt.

Am nächsten Morgen ist es so weit: Wir paddeln auf dem Rio Claro, dem klaren Fluss. Um die Natur zu schonen, verzichten die Führer auf Motorboote. Vogelschwärme haben sich am Wasser niedergelassen, Nebelschwaden liegen in der Luft. Rhythmisch schlagen die Paddel ins stille Wasser. Langsam gleiten wir an Marmorleihen und Brillenkaimanen vorbei. Das Ziel ist ein Flussarm, in dem unter Wasserhyazinthen Piranhaschwärme leben. Mit kleinen Fleischstücken locken wir die gierigen Fische an. Die Aufregung ist gross: Nach wenigen Minuten zappelt der erste an der Angel.

Die Milde des Morgens ist längst in die gleissende Mittagshitze übergegangen, als wir in den Sätteln der Pantanalpferde sitzen.

Marco, der Vaqueiro, der Cowboy, führt uns im monotonen Schritt durch die ausgetrocknete Pantanallandschaft. Es geht durch Riedwiesen und immergrüne Galeriewälder. Wir trotten gewundene Flussarme entlang, vorbei an den Wassertümpeln, um die sich jetzt im trockenen Südwinter alles dreht. Vom Sattel aus entdeckt die 15-jährige Selin in einem Wasserloch ein Brillenkaimanbaby, das mit seinen übergrossen Augen aus dem Wasser glotzt.

Der Agro-Boom macht Druck auf das Naturparadies

In der Regenzeit zwischen Dezember und März bewegen sich die Pferde bis zum Bauch durchs Wasser. Wenn im Hochland der Regen fällt, wird die Ebene geflutet, und weil das Gefälle nur drei Zentimeter beträgt, fliesst das Wasser langsam ab. Dann finden am Boden lebende Tiere in den höher gelegenen Wäldern und Wiesen Zuflucht. In den heissen

Monaten der Trockenzeit kehrt alles: Dann drängen sich Fische und Amphibien in den unzähligen Tümpeln und Seen.

Für die Natur ist dieses Gefüge ein Glücksfall. Aber auch diese Idylle – Teile davon wurden 2000 zum Unesco-Weltnaturerbe erklärt – ist von der Zerstörung bedroht. Druck kommt vom Umland, in dem die Landwirtschaft boomt. Seit der richtige Mix aus Pflanzenschutzmitteln und Dünger bekannt ist, wird auf den trockenen Böden rund um das Feuchtgebiet in riesigen Monokulturen Soja angebaut. Blairo Maggi, der grösste Sojabauer der Welt, setzt hier jährlich mit seinen 1800 Mitarbeitern für eine Milliarde Dollar Sojabohnen um.

Der Auswanderer aus Italien ist der ungekrönte Sojakönig Südamerikas. Als Gouverneur des Pantanal-Bundesstaates Mato Grosso und Förderer von Staatspräsident Lula da Silva hat er auch politisch viel Einfluss. Die Landwirtschaft rund ums Pantanal preist Maggi mit euphorischen Worten: «Grosse unternehmerische Fähigkeiten verwandelten ein vollkommen unfruchtbares Land in produktive Erde.»

Für die Natur könnte der Agro-boom im Herzen Brasiliens zum Desaster werden. Wenn die Umwelt durch Brandrodungen zerstört wird, gerät der Wasserhaushalt des Feuchtgebiets aus den Fugen. Auf den neu gewonnenen Ackerflächen bauen Grosskonzerne neben Soja auch Zuckerröhren an – 22,3 Milliarden Liter daraus gewonnenes Ethanol wurde allein letztes Jahr vermarktet. Dafür gelangen ungeklärte Abwässer der Fabriken ins Flusssystem. Kritiker der Agro-Industrialisierung befürchten deshalb, dass das Paradies schon in 50 Jahren nicht mehr existiert.

Deshalb ist Ueli Wittwers Farm nicht nur ein Tourismus-, sondern auch ein Naturschutzprojekt: «Nur wenn wir Erwachsenen und Kindern die Augen öffnen können, hat das Pantanal eine Überlebenschance», sagt er. Und seine Mühen zeigen Früchte: Der Tierbestand auf seiner Fazenda hat sich sichtlich vergrössert, vor den Schlafzimmern der Lodge kreuzen wieder Nasen- und Ameisenbäre ihre Wege. Und einmal, sagt Ueli Wittwer stolz, da habe er auf seiner Farm sogar den seltenen blauen Hyazinth-Ara gesehen.



Fischen, reiten: Neugierige Hyazinth-Aras und Brillenkaimane beobachten die Kids



FOTOS: USEO-PANTANAL (3), MARTIN STOLL (1)

Informationen und Tipps

Anreise: Nach Cuiabá, dem Eingangstor fürs Pantanal, fliegen TAP via Lissabon und Brasília oder TAM via Frankfurt und São Paulo. Ab 1350 Franken, www.flytap.com, www.tam.com.br

Lage: Das Pantanal erstreckt sich über die brasilianischen Bundesstaaten Mato Grosso und Mato Grosso do Sul. Kleine Teile liegen in Paraguay und Bolivien.

Unterkunft: In der Pousada UeSo bietet Ueli Wittwer auf Deutsch geführte Ausflüge an, www.pantanal.ch. Weitere Pantanal-Lodges sind beim Brasilien-Spezialisten Brasa buchbar, Tel. 044 201 58 00, www.brasa.ch

Arrangement: Ein viertägiger Aufenthalt in der Pousada UeSo für eine 4-köpfige Familie kostet bei Brasa ab 3200 Franken. Inbegriffen: Transfers, Vollpension und Ausflüge wie Pirschtouren, Bootsfahrt etc. www.brasa.ch

Tipp: Eine Pantanal-Reise lässt sich gut mit Badeferien an den Traumstränden nördlich von Salvador da Bahia oder einem Besuch der Iguaçú-Wasserfälle verbinden.

Beste Reisezeit: Ganzjährig, empfehlenswert für die Tierbeobachtungen ist aber die Trockenzeit von April bis Oktober.

Allg. Infos: www.braziltour.com

GETROFFEN



Eduard Pogodin, 44, ist russischer Banja-Meister in Chakassien, Sibirien. FOTO: MONIKA HIPPE

Eduard Pogodin, wie funktioniert eine russische Banja?

Die Banja ist eigentlich das Badezimmer. Aber zwei- bis dreimal pro Woche dient sie als Sauna. Bei mir werden Gäste mit Birkenzweigen behandelt, tauchen danach im eiskalten Bach unter und legen sich dann für zwei Minuten nackt in ein Moosbett im Wald. Davon sind sie richtig begeistert. Viele entdecken dabei den Kontakt zur Natur neu.

Können die Gäste selber Birkenzweige dafür sammeln?

Nein, sie müssen Ende Mai/Anfang Juni gepflückt und dann getrocknet werden. Der Birkenstrauch soll 35 Zentimeter breit sein wie ein grosser Pinsel und die Blätter so gross wie ein 5-Rubel-Stück.

Auch die Finnen schlagen sich mit Birkenzweigen in der Sauna. Was ist der Unterschied?

Die echte finnische Sauna wird mit Rauch beheizt. Hier wird der Rauch abgeleitet. Das ist gesünder.

Ist schon mal jemand umgekippt, weil ihm 100 Grad zu heiss waren?

Bisher hat nicht mal jemand geniest. Aber am Lagerfeuer ist neulich eine Frau umgekippt. Zu viel Sonne und Wodka.

Sie sind bei jedem Saunagang mit im Schwitzraum.

Wie viele Gänge vertragen Sie?

Früher hab ich acht Gäste hintereinander behandelt – macht 24 Gänge. Heute schaffe ich höchstens noch die Hälfte. MONIKA HIPPE

BUCHTIPP

Stellen Sie sich vor: Man fliegt in die Stadt eines Freundes, der einem seine Heimat zeigen will – doch ausgerechnet jetzt muss er kurzfristig verreisen. Der Freund hinterlässt aber einen Stadtplan, auf dem er all seine Lieblingsrestaurants, Clubs und Shoppingtips von Hand eingezeichnet hat. Das ist die Idee von A-la-Carte-Maps, die zwei Schweizer Jungunternehmer vor kurzem lanciert haben. Es soll eine Kombination aus Stadtplan, Reiseführer und Kunstwerk sein und hat als Zielgruppe die «Flashpacker», also Backpacker, die mit Stil reisen. Bis jetzt sind Barcelona, München, Shanghai, Tokio, Zürich und Washington als A-la-Carte-Map erhältlich, weitere Destinationen folgen. Eine Karte kostet 8.90 Euro. www.alacartemaps.com



Stellen Sie sich vor: Man fliegt in die Stadt eines Freundes, der einem seine Heimat zeigen will – doch ausgerechnet jetzt muss er kurzfristig verreisen. Der Freund hinterlässt aber einen Stadtplan, auf dem er all seine Lieblingsrestaurants, Clubs und Shoppingtips von Hand eingezeichnet hat. Das ist die Idee von A-la-Carte-Maps, die zwei Schweizer Jungunternehmer vor kurzem lanciert haben. Es soll eine Kombination aus Stadtplan, Reiseführer und Kunstwerk sein und hat als Zielgruppe die «Flashpacker», also Backpacker, die mit Stil reisen. Bis jetzt sind Barcelona, München, Shanghai, Tokio, Zürich und Washington als A-la-Carte-Map erhältlich, weitere Destinationen folgen. Eine Karte kostet 8.90 Euro. www.alacartemaps.com

INSIDER

Was man auf Gran Canaria gegessen haben sollte, weiss Gastgeberin Amada aus Cruz de Tejada:



► Ropa Vieja: Wörtlich übersetzt heisst das «alte Kleider». Eintopfgericht mit Kichererbsen, Fleisch, Kartoffeln, Tomaten – und viel Knoblauch, hombra!

► Mousse de Gofio: ein cremiges Dessert aus dem Getreidemehl, das schon unsere Ur-Ahnen geschätzt haben.

► Bien me sabe: Weil das Leben so hart ist, gleich noch ein Dessert, eine himmlische Crème aus Mandeln, Ei und Honig. (AG)

Amada («Alter und Nachname tun nichts zur Sache») kocht, wirtet und scherzt im Berghotel Refugio in Cruz de Tejada auf 1500 Metern über Meer.