

Inhalt

Einführung.....	7
Knapp daneben ist auch vorbei – Abel Tasman	14
West Coast Garlic Salmon – Knoblauchlachs nach Art der Westküste.....	21
Reisen ins Ungewisse – Menschen entdecken Neuseeland...	22
Kūmara with Puy-Lentils – Süßkartoffeln mit Puy-Linsen....	31
Wo es brodelt, bebt und qualmt – der verborgene Kontinent	32
Rēwena Parāoa – ein Brot der Maori	40
Im Reich der Genüsse – Neuseeland kulinarisch	42
Herb Crusted Lamb Loin – Lammlende in der Kräuterkruste.....	51
Was fliegt denn da – oder auch nicht?	54
Hokey Pokey Ice Cream – das Lieblingseis der Neuseeländer	63
Die Halbinsel der Träume – Coromandel	65
Kūmara-Pumpkin-Soup – Süßkartoffel-Kürbissuppe.....	73
Eintritt in die Anderswelt – die Waitomo Glowworm Caves.....	74
Eggplant with Tomatoes, Pine Nuts and Mint – Auberginen mit Tomaten, Pinienkernen und Minze.....	80
Betty und die Rinder – ein Besuch auf der Farm.....	81
Betty's Lamington Cake – ein Biskuitkuchen	88
Auf der Suche nach Mittelerde – Neuseeland und der Herr der Ringe.....	90
Beef Skewers with Peanut Sauce – Rindfleischspieße mit Erdnusssauce	97
Von Zeitreisen und Traumgebilden – Napier.....	99
Pavlova – die neuseeländische Baisertorte	105

Der weiße Steinmann – Julius von Haast.....	107
Simple Vegetable Quiche – einfache Gemüse-Quiche.....	115
Im Wunderland der Farben – der Abel Tasman National Park	116
Baked Cauliflower – gebackener Blumenkohl.....	123
Die Bucht der Glückseligkeit – Kaikura	125
Grilled Blue Cod with Kiwi Sauce – Gegrillter Blauer Kabeljau mit Kiwisauce.....	133
Pfannkuchen, Gletscher und sehr viel Regen – die West Coast Region.....	135
Breakfast Pancakes – Frühstückspfannkuchen.....	142
Oh, wie schön ist... – Queenstown!.....	143
Chicken and Asparagus Casserole – Auflauf mit Hühnchen und Spargel.....	150
Die Insel der verlorenen Wünsche – Friedensreich Hundertwasser in Neuseeland.....	152
Pumpkin Salad – Kürbis-Salat	158
Von der göttlichen Erhabenheit der Natur – der Milford Sound.....	159
Pork Belly Barbie – Schweinebauch vom Grill	167
Ich hab das Paradies gesehen – Neuseelands Strände	169
ANZAC Biscuits – Haferkekse	176
Nun heißt es Abschied nehmen – ein Abend in Christchurch.....	177
Ambrosia – ein Dessert	185
Das letzte Wort	186
Danksagung	187
Karte	189
Bilder.....	191

Einführung

Neunzehntausend Kilometer entfernt von meinem Heimatort im Bergischen Land. So vermeldete es mein Smartphone eines Morgens in Napier, einem Städtchen an der Ostküste von Neuseelands Nordinsel. Da der Erdumfang nur unwesentlich mehr als vierzigtausend Kilometer beträgt, stand fest: Noch weiter weg geht es kaum. Ich befand mich wirklich am anderen Ende der Welt, im wahrsten Sinne down under, weit entfernt von all den großen Kontinenten und mitten im Südpazifik.

Wie ist es dort in der Ferne, so extrem weit weg von daheim? Natürlich hatte ich schon vor der Reise einige Vorstellungen von Neuseeland. Bilder von saftig grünen Wiesen, die sich über Hügel und Berghänge erstrecken und auf denen Schafe über Schafe weiden. Schafe, soweit das Auge reicht. Außerdem hatte mich die Herr-der-Ringe-Trilogie beeinflusst, die in Neuseeland gedreht worden war. Also gab es wohl auch noch ein lieblich-sanftes Auenland, ein sturmtostes Hochgebirge, tiefe Wälder und verzauberte Täler, karge Hochebenen, imposante Schluchten und Mordors finsternen Schicksalsberg. Wobei all diese Landschaften wohl doch nicht so ganz mit der Realität übereinstimmen konnten, weil Effektspezialisten sie mit viel Computertechnik verändert hatten.

Tatsächlich konnten mir weder diese Bilder noch all die Neuseeland-Dokus, die ich im Vorfeld angeschaut hatte, einen umfassenden Eindruck davon geben, wie dieses Land wirklich ist. Es ist nämlich all das und noch viel, viel mehr.

Während ich durch Neuseeland fahre, scheint es mir eben noch, als sei ich ins Schottische Hochland geraten. Doch schon kurz darauf kommt mir die Landschaft vor wie in Südfrankreich. Dann plötzlich wie im saftig-grünen Allgäu, wie in der wilden Gebirgswelt Norwegens, wie in den Hügeln Sünglands mit ihren heckengesäumten Weiden oder wie in den endlosen Nadelwäldern Finnlands. Mal ist es wie an der felsigen Küste der Algarve oder wie in den ausgedörrten Bergen Andalusiens, wie in der pittoresken Toskana oder wie in den Weiten Siziliens. Mit einem Mal finde ich mich in einem typischen Alpental wieder, da fehlen nur die geraniengeschmückten Bauernhäuser. Dann wiederum gibt es Geothermalgebiete mit brodelnden Schlammhöchern, Geysiren und heißen Pools wie in Island. Und hoch aufragende Vulkane wie den Vesuv. Oder es sieht unvermittelt so eintönig aus wie in der Norddeutschen Tiefebene.

Manchmal aber wirkt die Umgebung völlig fremdartig. Geprägt von endlosem Regenwald, von Urwäldern voller turmhohen Baumfarne oder weitgezogenen schwarzen Stränden vor strahlendem Pazifikblau. Tatsächlich leuchtet dieses grelle Blau des Ozeans mancherorts so surreal, dass ich versucht bin, mich zu kneifen, weil ich nicht glauben kann, dass es Wirklichkeit ist.

Dieses besonders intensive Blau, das manchmal auch ins Türkis spielt, entsteht durch eine Kombination verschiedener Faktoren. Zum einen werden abgesehen von Blau alle Farbanteile des Sonnenlichts vom Wasser reflektiert. Das Blau dringt ins Wasser ein und lässt es entsprechend wirken. Eine weitere Rolle spielt die Reinheit des Wassers, je klarer es ist, desto intensiver leuchtet das Blau. Aber auch gelöste Partikel spielen eine Rolle, Beschaffenheit und Farbgebung des Meeresbodens und nicht zuletzt bestimmte Arten von Phytoplankton und Algen. Aber das nur am Rande.

Als ich über einen Küstenpfad durch üppigen Regenwald wandere, öffnet sich der Blick dazwischen immer wieder zu wunderschönen Buchten. Umringt von sattem Grün, mit feinem, fast weißem Sand und diesem fantastischen Pazifikblau. Gerade denke ich noch, das sieht aus wie die Traumstrände der Südsee, die ich nur von Bildern kenne. Und da fällt mir ein: Es ist ja die Südsee!

Neuseeland ist von einer solchen landschaftlichen Vielfalt geprägt, dass es sich nur schwer in Worte fassen lässt. Es erscheint mir wie ein ganzer Kontinent, verteilt auf zwei größere (und etliche kleine) Inseln, die nicht sonderlich viel Landfläche besitzen. Zusammen sind sie sogar etwas kleiner als Italien. Das Füllhorn all der Schönheit unseres Planeten – ausgegossen auf solch geringem Raum. Wäre es ein hochbegabter Künstler gewesen, der diese Welt erschaffen hat, so dürfte Neuseeland als Atelier für seine herausragendsten Meisterstücke.

Was für Menschen leben in diesem gesegneten Land? Es scheint, als wüssten sie ihr Privileg zu schätzen, oder vielleicht ist es auch die Umgebung, die das Gemüt ihrer Bewohner prägt. Denn ich habe die Neuseeländer als ausgesprochen entgegenkommende Leute kennengelernt, dabei unprätentiös und authentisch. Immer ein Lächeln im Gesicht, stets ein paar freundliche Worte auf den Lippen, scheinbar ständig gut gelaunt. Wir mitunter etwas düster veranlagten Mitteleuropäer tun diese Grundhaltung vielleicht vorschnell als oberflächlich ab. Tatsache ist aber, dass eine positive Aufgeschlossenheit gegenüber anderen auch die eigene innere Haltung beeinflusst. Ein freundliches und umgängliches Auftreten erleichtert nicht nur das menschliche Miteinander, es hebt auch die eigene Stimmung. Und gut gelaunt lebt es sich deutlich leichter!

Bei der Reise durch Neuseeland, die ich mit meinem Sohn Dennis unternehme, fallen uns noch andere Dinge auf. Der

„Highway“ unter den Reifen unseres Mietautos ist nichts anderes als eine schmale Landstraße. Allerdings ist er überall in einem außerordentlich guten Zustand (wer deutsche Straßen gewohnt ist, dem fällt so etwas sofort auf). Fast alle Autofahrenden halten sich an die vorgegebenen Geschwindigkeiten, es gibt nur wenige Raser und gar keine Drängler. Dafür immer wieder Buchten, die langsame Fahrer ganz selbstverständlich nutzen, um andere überholen zu lassen. Gegenseitige Rücksichtnahme scheint hier noch eine Bedeutung zu haben. Die Strecken mögen sich dahinziehen, doch in Neuseeland fährt es sich ganz entspannt.

Die kleinen Ortschaften, die hin und wieder am Wegrand liegen, sind geprägt von flachen Gebäuden und überdimensionierten Gewerbegebieten. Sie erinnern an die gesichtslosen US-amerikanischen Ortschaften auf dem platten Land, wie sie in den üblichen Road Movies gezeigt werden. Die Bewohner leben auffallend oft in winzigen Bungalows, erstellt in Leichtbauweise, ein neuer Anstrich würde vielen davon nicht schaden. Es scheint, als hielten sich die Ansprüche ans Wohnen in Grenzen – andere Dinge im Leben mögen wichtiger sein. Außerdem sind die Immobilienpreise in Neuseeland erstaunlich hoch.

Die USA, so scheint es uns, üben einen ausgesprochen großen Einfluss auf die Lebensweise der Neuseeländer aus. Dafür spricht nicht nur das optische Erscheinungsbild dieser Ansiedlungen, in deren Gewerbeazonen sich selbstverständlich stets auch die gängigen Fast-Food-Ketten aneinanderreihen. Überall gibt es Motels für Autoreisende und Kneipen, die wie Westernsaloons aufgemacht sind. Auch Rodeos werden vielerorts veranstaltet, und hin und wieder rollt ein alter Amischlitten über die Straße. So ein überdimensionierter Straßenkreuzer aus den Sechziger- oder Siebzigerjahren,

der bestimmt gut und gerne 20 Liter auf hundert Kilometer schlucken mag.

Und dann ist da natürlich noch die große Leidenschaft der Neuseeländer für das Rugby-Spiel, das sie Schlicht „footy“ oder „football“ nennen. Im insgesamt sehr sportlich geprägten Neuseeland ist Rugby die Nationalsportart schlechthin und spielt eine Rolle, die gar nicht überschätzt werden kann. Rugby stammt allerdings genau wie das ebenfalls beliebte Cricket aus England, der einst prägenden Kolonialmacht.

Vom Mutterland Großbritannien hat sich Neuseeland während des vergangenen Jahrhunderts in drei Schritten gelöst, zunächst 1907 in einem ersten Schritt zur Selbstverwaltung, dann 1931 mit der britischen Erlaubnis zur Unabhängigkeit und schließlich 1986, als sich Neuseeland endlich eine eigene Verfassung gab. Geblieben sind die Mitgliedschaft im Commonwealth of Nations, außerdem nach Queen Elizabeth II. nun King Charles III. als Staatsoberhaupt und schließlich der Union Jack in der oberen linken Ecke der neuseeländischen Flagge.

Von diesem britischen Union Jack wollten die Neuseeländer sich eigentlich längst befreit haben. Es gab Aktionen, bei denen Vorschläge zur Neugestaltung der Flagge gesammelt wurden, und schließlich fanden Referenden statt, um darüber abzustimmen und den besten davon zu küren. Bei der ersten Abstimmung 2015 siegte knapp ein Entwurf, bei dem ein Silberfarn den Union Jack ersetzte.

Dieser Silberfarn gehört zu den Baumfarnen und ist in Neuseeland heimisch. Er kann eine Wuchshöhe von bis zu zehn Metern erreichen und ist die typische Pflanze der neuseeländischen Regenwälder. So wie der flugunfähige Kiwi das Nationaltier Neuseelands ist, so ist der Silberfarn die Nationalpflanze des Landes.

Und der kleine Kiwi wird von den Neuseeländern wiederum so geliebt, dass sie sich selbst ebenfalls als „Kiwis“ bezeichnen. Auch dass die schon seit 1904 in Neuseeland sehr erfolgreich angebaute Chinesische Stachelbeere landläufig „Kiwi“ genannt wird, ist auf die Begeisterung für den Kiwi zurückzuführen. Die Frucht erhielt ihren Namen 1959 durch die neuseeländische Exportfirma, die sie erfolgreich in London vermarktete. Es ist natürlich nicht abwegig, die rundliche braune und haarige Frucht mit dem kleinen neuseeländischen Laufvogel zu assoziieren.

Doch kehren wir zurück zur neuseeländischen Nationalflagge. Bei der zweiten Abstimmung im Jahr 2016 ging es um die Frage, ob der Sieger aus dem ersten Referendum, die Flagge mit dem Silberfarn, die bisherige Flagge ersetzen sollte. Doch die Mehrheit der Neuseeländer entschied sich dagegen. Zu altvertraut und liebgewonnen ist ihnen das alte Flaggendesign.

Die Diskussion schwelt allerdings weiter. Alternative Kreise haben sich längst für die Koruflagge entschieden, die der Wahl-Neuseeländer Friedensreich Hundertwasser 1983 entworfen hat. Sie zeigt einen sich entrollenden Wedel des Silberfarns, den sogenannten Koru, der in der traditionellen Kunst der Māori eine herausragende Rolle spielt.

Die Māori sind die ursprünglich aus Polynesien stammende indigene Bevölkerung Neuseelands. Sie nennen ihr Heimatland „Aotearoa“, das heißt „Land der langen weißen Wolke“. Für die Māori war und ist es noch immer ein langer Weg, ihre Rechte durchzusetzen, denn das Land ist von den Auswirkungen des Kolonialismus und der damit verbundenen Unterdrückung einheimischer Völker geprägt. Neuseeland ist zwar heute eine parlamentarische Monarchie, der König übernimmt dabei nur repräsentative Aufgaben, das Parlament wird

demokratisch gewählt. Von 122 Sitzen im aktuellen Parlament entfallen aber nur sechs auf die Partei der Māori.

Die Māori machen etwa sechzehn Prozent der 5,3 Millionen Bewohner Neuseelands aus. Von dieser Gesamtzahl wiederum leben fast neunzig Prozent in Städten, allein in der größten Stadt Auckland sind das mehr als 1,4 Millionen. In der zweitgrößten Stadt Christchurch leben gut 340.000 Menschen, in der Hauptstadt Wellington hingegen nur noch 190.000.

Diese Zahlen veranschaulichen, wie einsam es auf weiten Strecken für alle ist, die mit dem Auto durch Neuseeland reisen. Auch mit Mobilfunknetz kann außerhalb der Ortschaften nicht gerechnet werden. Wozu auch. Sollte eine Panne passieren, wird schon jemand vorbeikommen und helfen. Neuseeländer sind da ganz entspannt.

Machen wir uns also auf den Weg und lernen wir Neuseeland kennen. Auf meiner Website www.almutirmscher.de erwarten Sie ergänzend dazu viele Fotos, die Ihnen einen visuellen Eindruck von der Vielfalt und der außerordentlichen Schönheit dieses Landes geben. Und wie stets in meinen Büchern runden typische Rezepte die einzelnen Kapitel ab. Lassen Sie sich überraschen! So viel sei vorab verraten: Ich habe selten so gut gegessen wie in Neuseeland – und das überall, wo wir unterwegs einkehrten!

Haere mai – welcome to the home of Kiwis!

Willkommen in Neuseeland!



Rēwena Parāoa – ein Brot der Māori

Zutaten für den Sauerteig (Bug):

1 Süßkartoffel (falls möglich: Kūmara)	800 g Mehl
	10 Tl Zucker

Zutaten pro Brot:

400 g Vorteig	2 El frische Rosmarinnadeln
450 g Mehl	(gehackt)
20 g Honig	1 Tl Salz, Speiseöl

Zubereitung:

Zunächst muss ein Sauerteig hergestellt werden. Dies beansprucht 6 Tage, der Sauerteig kann danach unbegrenzt aufbewahrt werden, so lange er täglich mit Mehl, Wasser und Zucker „gefüttert“ wird. Der Sauerteig verleiht dem Brot seinen charakteristischen süß-sauren Geschmack.

Die Kartoffel nicht zu gründlich waschen (auf der Schale befinden sich für die Gärung wichtige Bakterien und Hefen). Vierteln und in reichlich ungesalzenem Wasser kochen, bis die Kartoffel weich ist. Das Kochwasser aufheben und beiseitestellen. Die Kartoffel zerstampfen.

2 gut gehäufte Esslöffel des Kartoffelpürees mit 200 g Mehl und 2 Tl Zucker in eine Schüssel geben. 150 ml des Kartoffelwassers hinzugeben und alles gut vermischen. Mit einem Geschirrtuch abdecken und an einem warmen Ort stehenlassen. Das restliche Kartoffelwasser im Kühlschrank aufbewahren.

Am 2. Tag 100 g Mehl, 2 Tl Zucker und 150 ml warmes Wasser unter den Vorteig rühren.

Am 3. Tag 200 g Mehl, 2 Tl Zucker und 150 ml Kartoffelwasser unterrühren. Am 4. Tag wieder 100 g Mehl, 2 Tl Zucker und 150 ml warmes Wasser zugeben.

Am 5. Tag 200 g Mehl, 2 Tl Zucker und 150 ml Kartoffelwasser untermengen.

Am 6. Tag sollte der Sauerteig Blasen werfen, falls nicht, wiederholen Sie das „Füttern“ wie ab dem 2. Tag. Sobald der Sauerteig Blasen wirft, kann er zum Backen verwendet werden.

Dazu die entsprechenden Mengen Vorteig, Mehl, Honig, Rosmarin und Salz in eine Schüssel geben. 400 ml warmes Wasser hinzugießen und alles mindestens 10 Minuten lang durchkneten, bis ein nicht klebriger Teig entstanden ist (bei Bedarf noch etwas Mehl hinzugeben). Nun ein Brot daraus formen. Ein Backblech mit Öl einfetten, das Brot darauflegen, mit einem Geschirrtuch abdecken und an einem warmen Ort gehen lassen, bis sich die Größe verdoppelt hat. Das sollte etwa 2 Stunden dauern, an kalten Tagen mitunter etwas länger. Vor dem Backen an der Oberseite mehrmals einschneiden.

Den Backofen auf 230 °C vorheizen und das Brot darin 10 Minuten backen. Dann die Temperatur auf 200 °C reduzieren, etwas Wasser in den Ofen sprühen und das Brot weitere 35 Minuten backen. Während der ersten 25 Minuten hin und wieder Wasser in den Ofen sprühen.

Das Brot herausnehmen und auf einem Rost abkühlen lassen. Rēwena Parāoa schmeckt hervorragend, wenn es noch warm ist. Sonst kurz auftoasten und mit Butter, Marmelade oder herzhaftem Belag* genießen.

*Ein besonderer Dip ist der Kiwi-Onion-Dip, den Sie auf unserer Seite mit weiteren Rezepten finden:



Was fliegt denn da – oder auch nicht?

Gebannt lausche ich einem faszinierenden Klang. So nuanciert und volltönend, so kraftvoll und so melodisch, dass er mich tief im Innersten berührt. Verwundert bleibe ich stehen und versuche, den Sänger zu erspähen.

Ich bin auf einer kleinen Wanderung am Ufer des Lake Te Anau entlang. Das ist ein See im Südwesten der Südinsel, und bei aller Wanderlust könnte ich ihn nicht so leicht umrunden. Denn als der größte See der Südinsel ist er mehr als sechzig Kilometer lang und durchschnittlich zehn Kilometer breit. Ein erheblicher Teil des Sees gehört zum Fjordland-Nationalpark und bietet somit zahlreichen Tieren geschützten Lebensraum, zum Beispiel der flugunfähigen Südinseltakahē. Sie gehört zu den Rallen, die wiederum zur Ordnung der Kranichvögel zählen, und ist so groß wie eine Gans. Das macht sie zu den größten noch existierenden Rallen. Leider ist sie aber auch stark gefährdet, bis 1948 galt sie sogar als ausgestorben. Nun gibt es ein Schutzprogramm für die Takahē, von der inzwischen wieder etwa 300 Exemplare gezählt werden. Eben noch habe ich eine Takahē-Henne mit ihrem Nachwuchs im Te Anau Bird Sanctuary bewundern können, einem Vogelschutzzentrum am Seeufer nahe der Ortschaft Te Anau. Neben einigen anderen Vögeln gab es dort auch Kākās zu sehen, eine von den zwei noch lebenden Arten neuseeländischer Nestorpapageien. Die andere Art ist der Kea, der in den Bergregionen der Südinsel lebt. Diese Papageien sind neugie-

rig, sehr intelligent und ziemlich draufgängerisch. Sie unterziehen gerne alles einer genaueren Untersuchung. Besonders geparkte Autos wecken ihre Spiellust. Denn da lassen sich ganz wunderbar Dichtungsgummis aus Türen und Fenstern ziehen. Das trägt natürlich nicht unbedingt zur Beliebtheit der Vögel bei.

Schon seit dem 19. Jahrhundert werden Keas systematisch getötet, weil die Tiere auch noch für den Tod von Schafen verantwortlich sein sollten. Tatsächlich verletzen sie manchmal mit ihren Schnäbeln die Rückenhaut eines Schafs, um das darunterliegende Fett zu fressen. Je nach Größe der Verletzung kann ein Schaf sogar daran verenden. Bis in die 1970er Jahre wurden deshalb geschätzte 150.000 Keas gezielt getötet, und noch heute stellen manche Menschen ihnen nach. Dabei sind sie längst vom Aussterben bedroht und stehen auf der Roten Liste der Weltnaturschutzorganisation. Vermutlich gibt es nur noch etwa 4.000 Keas in freier Natur.

Auch ihre Verwandten, die Kākās, sind stark gefährdet, denn neben eingeschleppten Wiesel, denen brütende Kākā-Weibchen zum Opfer fallen, verursachen ihnen die ebenfalls eingeschleppten europäischen Wespen erhebliche Probleme. Die Wespen machen sich nämlich über den Honigtau der Schildläuse her, der wiederum als Nahrungsgrundlage der Insekten dient, von denen die Kākās leben. Die Zahl dieser Insekten ist drastisch zurückgegangen, die Kākās finden daher kaum noch Nahrung.

So sind wir nun schon mitten im Thema dieses Kapitels gelandet: der Tierwelt Neuseelands und den Veränderungen, mit der diese durch die Einwanderung des Menschen konfrontiert wurde. Lassen wir den geheimnisvollen Sänger vom Anfang des Kapitels also vorerst beiseite und schauen uns erst einmal an, wie es um Neuseelands Fauna bestellt ist.

Bis zur Ankunft der Menschen gab es hier so gut wie keine Säugetiere. Die Ursache dafür findet sich in der frühen Loslösung von anderen Landmassen und der isolierten Lage in den Weiten des Südpazifiks. Lediglich Robben fanden den Weg auf die Inseln. Die häufigste Art ist heute der Neuseeländische Seebär. Nachdem er im 19. Jahrhundert durch Bejagung fast ausgerottet war, leben inzwischen wieder mindestens 50.000 Seebären an Neuseelands Küsten.

Von den Neuseeländischen Seelöwen, einer nur hier vorkommenden Robbenart, gibt es hingegen nur noch etwa 15.000 Exemplare. Sie fallen leider oft der Schleppnetzfischerei zum Opfer, außerdem sind sie besonders anfällig gegen Seuchen. Schon die Māori bejagten sie so stark, dass sie von den Hauptinseln verschwanden. Seit einigen Jahrzehnten sind sie aber in den Süden der Südinsel zurückgekehrt. Vereinzelt lassen sich hier außerdem manchmal Südliche Seeelefanten blicken.

Von diesen Robbenarten abgesehen, verschlug es aus der Klasse der Säugetiere nur noch ein paar Fledermäuse nach Neuseeland. In den Gewässern vor den Küsten gibt es zahlreiche Walarten. Aber diese Säugetiere kommen ja nicht an Land. Das blieb den Vögeln, den Insekten und einigen Arten von Reptilien sowie Amphibien vorbehalten, und so entwickelte sich Neuseeland zu deren Reich. Es gibt einige Landechsen, Skinke, Frösche, Meeresschildkröten und Seeschlangen, außerdem Geckos. Gemeinsam ist neuseeländischen Geckos die Besonderheit, dass sie lebendgebärend sind. Fast alle anderen Geckos legen nämlich Eier. Die Reptilienarten Neuseelands sind endemisch, das heißt, es gibt sie nur hier. Die Brückenechse Tuatara ist sogar ein sogenanntes lebendes Fossil, letzte Überlebende einer ansonsten vor 65 Millionen Jahren ausgestorbenen Schnabelkopfgattung. Sie lebt heute

noch auf einigen kleinen neuseeländischen Inseln und kann mehr als 100 Jahre alt werden.

Unter den Insekten des Inselstaats stechen besonders die 16 Arten der Riesenheuschrecken hervor, die Wētā. Die größte davon ist die flugunfähige Wētāpunga, die nur auf Little Barrier Island vor der Nordostküste der Nordinsel überleben konnte. Sie ist durchschnittlich 7,5 Zentimeter lang und wiegt ca. 35 Gramm, kann aber auch größer werden und bis zu 70 Gramm auf die Waage bringen. Eingeführte Katzen und Ratten machen den Riesenheuschrecken Neuseelands ziemlich zu schaffen.

Zu den unbeliebten Insekten gehören die Sandflys, winzige, nur etwa 2 Millimeter große Kriebelmücken, die in Schwärmen auftreten und erbarmungslos zubeißen. Das verursacht heftigen Juckreiz. Sie sind tagaktiv und können überall sein, aber vor allem an der Westküste und im Fjordland muss mit ihnen gerechnet werden. Nur in der Nacht, bei Wind, bei starkem Regen oder in einer Höhe ab etwa 1.000 Metern sind wir vor ihnen sicher. Ansonsten hilft nur, die Haut mit Kleidung zu bedecken oder ein Mückenschutzmittel zu verwenden, das den Wirkstoff DEET enthält.

Es gibt außerdem 1.157 bekannte Arten von Spinnen, darüber hinaus vermutlich noch etliche unbekannte. Die meisten sind endemisch, und fast keine ist für Menschen gefährlich. Einzige Ausnahme ist die Rote Katipo aus der Gattung der Echten Witwen. Ihr Leib ist – ohne Beine – knapp einen Zentimeter groß, Weibchen ziert ein längs verlaufender roter Streifen. Ihr Lebensraum sind Dünen nahe den Stränden. Die Tiere sind nicht angriffslustig, ihr Biss ist allerdings sehr unangenehm. Sie sind vom Aussterben bedroht und stehen auf der Roten Liste. Daneben verbreitet sich in manchen Landesteilen die aus Australien eingeschleppte giftige Rotrückenspinne.



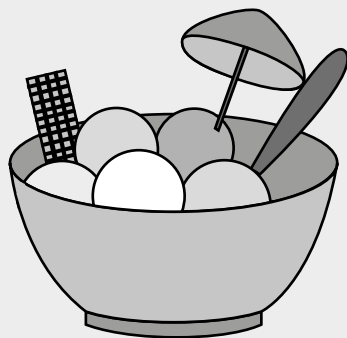
rühren, bis die Creme abgekühlt ist. Nun in die Eismaschine füllen und diese einschalten. Nach 40 Minuten das Hokey Pokey hinzugeben.

Das fertige Eis in einen Behälter umfüllen und mindestens 3 Stunden ins Eisfach stellen.

Hokey Pokey ist eine Art Wabentoffee, das in Neuseeland als Zugabe zu Vanilleeis sehr beliebt ist. Man findet es aber auch in Plätzchen.

Hokey-Pokey-Eiscreme ist in Neuseeland so beliebt, dass sie zu den sogenannten „Kiwiana“ zählt. Unter diesem Begriff werden bestimmte Dinge zusammengefasst, die das neuseeländische Nationalgefühl symbolisieren und definieren, welche Besonderheiten einen echten „Kiwi“ ausmachen.

Dabei kann es sich sowohl um Elemente des Kulturerbes als auch um ganz Profanes handeln. Das Spektrum ist breit, es umfasst – um nur ein paar Beispiele zu nennen – Musik, Kinderbücher, Spielzeug, Comics, Unternehmen, Kleidungsstücke (z.B. Gummistiefel), Sport (wie Rugby oder Bungee-Jumping) sowie zahlreiche Lebensmittel (darunter natürlich auch die Kiwifrucht), aber auch Māori-Traditionen und Tiere wie Schafe, den Tūi und selbstverständlich den Nationalvogel Kiwi.



Die Halbinsel der Träume – Coromandel

Auckland ist eine moderne Stadt. Ihr Wahrzeichen ist der Fernmeldeturm Sky Tower, mit einer Höhe von vergleichsweise bescheidenen 328 Metern ist er nicht nur das höchste Gebäude Neuseelands, sondern gleich das der ganzen südlichen Hemisphäre. Babylonische Höhen werden eher von Bauherren in Nationen angestrebt, wo gerne geprotzt wird, und das ist nun mal mehrheitlich auf der Nordhalbkugel der Fall.

Der Sky Tower von Auckland dient auch als Aussichtsturm und bietet einen grandiosen Rundblick über die 1,4-Millionen-Stadt und das Vulkanfeld, auf dem sie erbaut wurde. Dessen nicht mehr aktive Vulkane sind als Hügel und Seen im Stadtgebiet oder als vorgelagerte Inseln gut erkennbar. All das lässt sich von den Aussichtsplattformen – eine davon mit Glasboden – oder vom Drehrestaurant aus bewundern, und wem das nicht Thrill genug ist, der kann sich von der mittleren Beobachtungsplattform aus per Skyjump in die Tiefe stürzen. Das soll völlig ungefährlich sein, dafür sorgt ein computergesteuertes Drahtseil. Ich habe trotzdem von einem Selbstversuch Abstand genommen.

Als Großstadt hat Auckland auch sonst noch allerhand zu bieten, doch ich muss gestehen, dass uns all das jetzt nicht sonderlich reizen kann. Es zieht uns vielmehr mit Macht hinaus in die Natur Neuseelands. Schließlich sind wir gerade hier ange-



zieren und das Ganze unter Rühren köcheln lassen, bis es die Konsistenz von Haferbrei hat.

Den Rest von Schalotten, Knoblauch und Zitronengras mit der Chilipaste im Mörser oder in der Küchenmaschine zu feiner Paste verarbeiten. Das Öl in einer Pfanne erhitzen, die Würzpaste hinzugeben und unter Rühren anbraten, bis sie stark duftet und sich rotes Öl an den Rändern sammelt, dabei nicht anbrennen lassen. Die gebratene Paste unter die Erdnussmasse rühren. 4 El Zucker, 2 Tl Salz, die restliche Kokosmilch und den Limettensaft unterrühren.

Bei milder Hitze und unter ständigem Rühren langsam aufkochen und 10 Minuten köcheln lassen, bis der Zucker aufgelöst ist. Dann in eine Schüssel umfüllen und abkühlen lassen.

Das marinierte Fleisch auf die Spieße stecken und auf dem heißen Grill wenige Minuten garen, dabei häufig wenden. Alternativ kann das Fleisch auch auf einem Rost unter dem Backofengrill zubereitet werden, auch dabei wenden.

Die Spieße mit der Erdnusssauce, grünem Salat und knusprigem Brot servieren.



Von Zeitreisen und Traumgebilden – Napier

Dort sitzt sie, die Pania, malerisch auf einen Fels drapiert. Um ein Haar hätten wir sie übersehen. Das liegt nicht nur an der abendlichen Dämmerstunde, sondern vor allem am Tom Parker Fountain, einem tagsüber recht schlicht wirkenden Springbrunnen. Sobald aber die Dunkelheit einsetzt, wird er in wechselnden Farben beleuchtet. Und die sind so aberwitzig kitschig, dass es uns schwerfällt, die Augen davon abzuwenden. Immer wieder muss ich hinsehen und frage mich dabei, ob das Wirklichkeit ist, oder ob meine Augen mir einen üblen Streich spielen...

So raubt der Brunnen Pania die Show, dabei ist sie für die Stadt Napier so etwas wie die Kleine Meerjungfrau für Kopenhagen. Natürlich ist Napier nicht so bekannt wie Kopenhagen, und entsprechend geringer fällt die weltweite Berühmtheit der Pania aus. Napier ist eine Stadt an der Ostküste der Nordinsel Neuseelands, genauer gesagt liegt sie in der Region Hawke's Bay an einem langgezogenen Golf, der in leicht veränderter Schreibweise „Hawke Bay“ heißt. Diese sichelförmige Bucht ist von wirklich beachtlicher Dimension, denn sie misst ganze hundert Kilometer von der Mahia Halbinsel in ihrem Nordosten bis zum Kap der Kidnapper im Südwesten.

Auch wenn ich nun etwas abschweife, muss ich doch kurz erklären, was es mit diesem Kidnapperkap auf sich hat. Denn



Küstenweg in Kaikōura



Auf der Coromandel-Halbinsel



Im Abel Tasman National Park



Hot Pool in Whakarewarewa



An der Küste von Mārahau



Wellington



Māori-Statue am
Küstenweg in Mārahau



Split Apple Rock