

Auf einer seiner Reisen besuchte der chilenische Schriftsteller **Luis Sepúlveda** die Archipele Chiloé, Las Guaitecas und Los Chonos an der Südspitze Amerikas. In seinem Beitrag erzählt er von den Menschen, der Natur und der Zerstörung der Meere durch die Lachsindustrie und die Korruption in seinem Heimatland.



Chile

Die Lachse der glücklichen Insel

Während ich auf das aufgewühlte Meer des Moraleda-Kanals vorm Chonos-Archipel am südlichsten Ende der Welt blicke, wird mir bewusst, dass wir nun seit zwei Monaten auf Reisen sind, mit nur einem einzigen Ziel: uns auf dem Wasser und über Land durch die Weiten Patagoniens treiben zu lassen, über den Kontinent, zwischen den Inseln hindurch und die Fjorde entlang; unterwegs, wie wir besser nicht unterwegs sein könnten, im Gepäck die Empfehlungen und Meinungen der Menschen aus dem Süden, die uns die Richtung weisen, uns raten, wohin wir fahren sollen, wo wir rasten und wann wir weiterreisen sollen.

Manchmal scheint grell die Sonne und wird vielfach glitzernd vom Rücken der Delfine zurückgeworfen, die ganz nah an unser Boot heranschwimmen, doch ein Windstoß genügt, um die tiefhängenden Wolken Patagoniens heraufziehen zu lassen, die den Horizont mit einem grauen Schleier und der Aufforderung verdecken, besser in einer der kleinen Buchten Zuflucht zu suchen.

Und so war es vor zwei Tagen gekommen: Der Kapitän, der uns auf der Fahrt durch den Archipel mitgenommen hatte, sah zum Himmel hinauf, murmelte, dass Nordwind aufkäme und es vernünftiger wäre, an der Isla Humos anzulegen. Wir waren noch nie auf dieser Insel gewesen, auf der zirka sechzig Menschen, wie aus der Zeit gefallen in einem kleinen Dorf zusammenleben, das ein dichter Urwald vor der Kälte des Pazifiks schützt, mit Bäumen, so alt wie die Insel selbst und bestens als Brennholz geeignet, während auf den dem Wald abgetrotzten Lichtungen Schafe aufwachsen, aus deren dichtem Fell die Wolle gewonnen wird, mit der man die langen Winter des Südens am besten übersteht.

Es ist Februar, also Sommer, aber der Südsommer ist kurz und unberechenbar und wie lange er dauert, scheint davon abzuhängen, ob die Trappen oder majestätischen Schwarzhalschwäne früher oder später in die besser geschützten Gebiete weiter in Chiles Norden ziehen. Beim Verrichten der althergebrachten Arbeiten schauen die Menschen von der Isla Humos in den Himmel: Sie trocknen chogas, eine Miesmuschelart mit schmackhaftem orangefarbenem Fleisch, die so groß sind, dass sie kaum in eine Hand passen; sie schnüren Bündel aus cochayuyo, einer Algenart, die aussieht wie Holz, aber wie das Meer schmeckt und fester Bestandteil des täglichen Speiseplans der Inselbewohner ist; sie kneten und backen milcao, ein köstliches Brot aus Kartoffeln, die auf der Insel angebaut werden; sie spinnen die Wolle der Schafe und stricken daraus Umhänge und andere warme Kleidungsstücke, die überhaupt nichts mit Folklore zu tun haben und nur den einen Zweck erfüllen, die Körper der Fischer und Meeresfrüchtesammler vor Kälte zu schützen. Abends treffen sie sich dann in der pulpería, einem Laden, in dem es nicht nur alles Mögliche zu



kaufen gibt, sondern in dem die Menschen zusammenkommen, wo man miteinander Mate oder ein Glas Wein trinkt und auch mit dem Rest der Welt in Verbindung treten kann, weil es dort ein Funkgerät gibt. Telefon oder Sendemasten für Handys hat es hier nie gegeben und Nachrichten wie: »Wir haben hier eine schwierige Geburt, bitte schickt uns das Sanitätsboot« oder »Wal auf der Südseite der Insel gestrandet, Tier ist verletzt, brauchen dringend Hilfe« können nur mit dem Funkgerät übermittelt werden.

Während der Nordwind immer stärker bläst und die Wellen im Kanal immer höher schlagen, machen wir es uns in der pulpería gemütlich, der Wirt überlässt uns eins der zwei Gästezimmer, und nachdem wir unsere Siebensachen abgelegt haben, gehen wir nach unten, um die Inselbewohner kennenzulernen. Die letzten vierzig Jahre haben an den drei chilenischen Archipelen Chiloé, Las Guaitecas und Los Chonos ihre Spuren hinterlassen, gute, aber auch schlechte. Schlechte, weil die übertriebene Ausbeutung des Meeres die Vielfalt der Tier- und Pflanzenwelt zerstört, zahlreiche Arten ausgerottet und damit eine Kultur verändert hat, die seit fast zweihundert Jahren in einer harmonischen Beziehung mit dem Meer lebte. Gute, weil sich die Inselbewohner trotz der Plünderung des Meeres eine Lebensweise des Wider-

stands bewahrt haben. Wer ständig um sein Leben kämpfen muss, kann vielem standhalten.

In der pulpería erwartet uns auf dem gedeckten Tisch ein dampfender Topf cholgás, dazu gibt es milcao, das Kartoffelbrot, das auf der Insel bei keiner Gelegenheit fehlt. Wir kosten, loben die gelungene Kombination von Gewürzen und meine Begleiterin und ich erkundigen uns danach, woher die Dinge stammen, die wir gerade essen. Die cholgás, erklärt man uns, sind von hier, denn es reicht immer noch, die Hand ins Wasser zu stecken, um eimerweise von diesen unvergleichlichen Muscheln herauszuholen. Auch die Kartoffeln im Eintopf sind von hier, aber der Kürbis stammt von einer Insel weiter nördlich, die Zwiebeln von einer Insel im Chiloé-Archipel, auch der Knoblauch, den bauen die Huilliche dort an. Der Mais kommt vom



Dieses liebevoll illustrierte Mitmach-Kochbuch für Kinder versammelt die besten, beliebtesten und vielfach erprobten Lieblingsrezepte der Nachwuchsköche aus dem Slow Mobil.



Junior Slow e.V. (Hrsg.)
F. Hohmann, M. Reheis, S. L. Schmidt

Der kleine Koch
Lieblingsrezepte für Kinder

72 Seiten, Hardcover, komplett farbig illustriert,
12,95 Euro, ISBN 978-3-86581-738-9



Luis Sepúlveda ist Schriftsteller, Regisseur und politischer Aktivist. Seine Bücher »Wie Kater Zorbas der kleinen Möwe das Fliegen beibrachte« und »Der Alte, der Liebesromane las« machten ihn weltweit bekannt. Nachdem er Chile während der Pinochet-Diktatur verlassen musste, lebte er zehn Jahre lang in Hamburg.



Der Beitrag ist ein Auszug des Buches »Eine Idee von Glück«, in dem Carlo Petrini und Luis Sepúlveda von ihrer je eigenen Sicht auf die Dinge im Leben erzählen, die für Freude und Glück stehen: gutes Essen, Zeit für das Schöne

oder die Bewahrung von Traditionen sowie die Liebe zur Natur. Das Buch ist jüngst im oekom verlag erschienen und kostet 16,95 Euro.

Foto: Slow Food

Festland, wo der Wind nicht so grausam ist und die Pflanzen wachsen können, Sellerie und Koriander werden mit großen Booten aus dem hohen Norden der Inselgruppe gebracht und das merkén, das unvergleichliche Gewürz des Südens, kommt aus Araukanién, dem Land der Mapuche.

Von all dem essen wir. Der Muschleintopf schmeckt nach dem Süden der Welt, er schmeckt nach Mühe und der Genugtuung, zu wissen, welche Hände jede einzelne Zutat angebaut haben. Bei einem Wein, der viel weiter aus dem Norden stammt, geht das Essen in das alte Tischritual des Plauderns über, und die Inselbewohner wollen erfahren, wie die Freunde sind, die aus so weiter Ferne kommen, was sie gesehen haben, was sie von Regen und Wind, dem Meer und den Sternen des Landes berichten, aus dem sie kommen. Und sobald sie anfangen, von sich zu erzählen, entsteht bei Tisch etwas, was man als kleines Glück bezeichnen könnte, oder als die Idee von einem kleinen Glück, das uns plötzlich sehr flüchtig erscheint. Sie berichten von ihrer Sorge, ihrer Angst, weil die Lachsindustrie schon fast in Las Gaiu-tecas angekommen ist und sobald die Gewässer dieses Archipels erschöpft wären, zöge sie weiter nach Süden.

Vor drei Jahren hat mir die Frau eines Fischers, die mit weiteren zwanzig Frauen in den Hungerstreik getreten war, um gegen das Sterben des Meeres und ihrer Fischereigemeinschaft zu protestieren, in Quellón, dem südlichsten Zipfel der Insel Chiloé, erzählt, wie Lachse im wahrsten Sinn produziert werden. Während der Pinochet-Diktatur errichteten multinationale Konzerne, deren Eigentümer und Aktionäre im Schutz der Anonymität leben, große Lachsfabriken im Süden Chiles. Es wurden spezielle Gesetze erlassen, die es ihnen erlaubten, sich in der Küstenregion anzusiedeln, ohne auf Auswirkungen für die Umwelt, die Gesellschaft, die Kultur oder die Produktionssysteme dort Rücksicht nehmen zu müssen. Die Fabriken entstanden durch die Korruption von Militärs und Zivilisten, die das Land regierten, sowie durch die Korruptionsmacht der multinationalen Nahrungsmittelkonzerne. Und unter allen Regierungen, die auf die Diktatur folgten, drehte sich die Korruptionsspirale munter weiter.

Um ein Kilo Lachs zu produzieren, braucht man acht Kilo Futter, und mit der Lizenz, alles, was sich irgendwie bewegte, aus

dem Wasser zu holen und zu Fischfutter für die Lachse zu verarbeiten, bekamen sie all dies gratis. Wo die schwimmenden Plattformen installiert wurden, verschwand binnen kürzester Zeit das Fischereihandwerk, die Ernährungsgewohnheiten der Bevölkerung wurden empfindlich gestört und – das ist am schlimmsten – die Fischbestände dramatisch erschöpft. Für die Produktion von einem Kilo Industrielachs braucht man neben den besagten acht Kilo Futter eine beträchtliche Menge an Antibiotika, damit die Lachse durch das gefürchtete ISA-Virus nicht an schwerer Anämie erkranken, man braucht Hormone für schnellstmögliches Wachstum, und künstliche Farbstoffe braucht man auch, damit die in Gefangenschaft gezüchteten Lachse dieselbe Farbe bekommen wie die natürlichen Fische, die tausende von Seemeilen schwimmen, bevor sie im Netz landen. Und all diese Antibiotika, Hormone, Farbstoffe und anderen chemischen Produkte werden von den Lachsen wieder ausgeschieden, lagern sich am Meeresboden ab, töten Tiere und Pflanzen, alles organische und mikroorganische Leben. Kurz: Sie töten das Meer.

Chile gehört weltweit zu den wichtigsten Produzenten von Zuchtlachs, also Lachs der nicht unter natürlichen Bedingungen aufwächst, und obwohl die verheerenden Auswirkungen der Zucht für Mensch und Umwelt hinreichend bekannt sind, wurden noch nie irgendwelche Maßnahmen dagegen ergriffen. Wenn man sich fragt, ob Lachszucht reich macht, muss man mit einem klaren »Ja« antworten. Megareich



sogar, den Besitzern der multinationalen Konzerne beschert sie fette Wachstumszahlen und Gewinne, sie steigert die Profite der korrupten Verwalter des Landes, die sich bestechen lassen, um etwas zu tun oder zu unterlassen, aber den Menschen, die in der Nähe der Lachsfarmen leben, bringt sie nichts als Armut, Geringschätzung ihrer Arbeitskultur und ihres sozialen Gefüges sowie die traurige Erkenntnis, dass sie von Korrupten regiert werden, die das Sterben des Meeres genüsslich zulassen. Der Reichtum aus dem Lachsexport hat keine einzige Schule, kein einziges städtisches Krankenhaus, keine Bibliothek und keine Straße gebaut.

Im Februar 2014 wurde auf einem chilenischen Fernsehsender ein Interview mit einem gewissen Herrn Fantuzzi ausgestrahlt, vielleicht ein Erbe des gleichnamigen Produzenten für Töpfe, Pfannen und anderer Produkte aus Aluminium, die auf dem lateinamerikanischen Markt sehr angesehen sind. Dieser Herr Fantuzzi beklagte – möglicherweise angewidert von der Tatsache, dass er sein Geschick Finanzspekulationen anvertrauen muss – das Fehlen der Binnenproduktion, und Recht hat er, denn Chile produziert nahezu nichts selbst, alles wird importiert, und was exportiert wird, wie Kupfer (aber als Rohstoff) oder Obst und Wein, wird gesammelt. Auch wenn es brutal klingt: Die Diktatur und die halbdemokratischen Folgeregerungen haben dazu geführt, dass Chile in den tristen Zustand eines Landes von Sammlern zurückgefallen ist. Herr Fantuzzi hielt eine Wäscheklammer in die

Kamera und machte damit das traurige chilenische Paradox deutlich: Die natürlichen Wälder werden abgeholzt und ausgebeutet, das Holz wird exportiert, damit dann Wäscheklammern aus chilenischem Holz, zum Beispiel aus China, importiert werden können.

Die Nacht senkt sich auf die Isla Humos, der Wind wird stärker, man hört, wie er die kleineren Inseln umtost, aber im Schutz der pulpería gehen wir vom Wein zum Mate über, und damit zu den Geschichten. Sie erzählen davon, was die unablässige Konfrontation mit extremen Verhältnissen, das grausame Klima und die schwierigen Lebensbedingungen aus den Menschen hier machen, von ihrem rechtmäßigen Stolz und dass sie allem zum Trotz niemals müde werden, diesen Kampf gewinnen zu wollen. Die Mate-Kalebasse geht von Hand zu Hand und die Geschichten aus den verschiedenen Mündern verweben sich miteinander. Irgendwann gehe ich nach draußen, weil ich den Wind spüren will, der mich ans Meer schiebt, und im Dunkeln sehe ich nur die Umrisse der pulpería, ihre Fenster, aus denen goldenes Licht scheint, und dann weht der aromatische Duft von Brennholz aus dem Kamin, aber auch die Stimmen wehen zu mir herüber, die Stimmen dieser Menschen, die dem tiefsten Süden der Welt die Stirn bieten, Menschen, zu denen auch ich gehöre, und die – allem zum Trotz, in genau diesem Augenblick eine kleine Idee von Glück Wirklichkeit werden lassen. ●



Wir (...) Lebensmittel. Wirklich!

70 FACHHÄNDLER FÜR ECHTEN GENUSS: WWW.CORPUS-CULINARIO.DE
* ENTDECKEN, KÜREN, HULDIGEN, VEREHREN, GLÜHEN FÜR, ACHTEN ...

GUT GEHEN...




www.mycow.de
Biofleisch mit Biografie
Rind · Schwein · Lamm


... GUT ABHÄNGEN!




- + ausgesuchte Biohöfe in Norddeutschland
- + am Knochen gereift
- + bequeme Lieferung


www.mycow.de









Feinstes Fleisch aus nachhaltiger Landwirtschaft
Pinzgauer Rinder sind eine traditionelle Rasse, die früher in Österreich und Südbayern sehr geschätzt war, aber beinahe das Rennen gegen die Turbomilchkühe verloren hätte. Wir setzen uns für den Erhalt der Pinzgauer und eine nachhaltigen Landwirtschaft ein und veredeln das Fleisch mit einem exklusiven Reifungsverfahren sowie zu hochwertigen Glaskonserven ohne Zusatzstoffen. Wir liefern deutschlandweit an die gehobene Gastronomie, Privatleute und Wiederverkäufer. **Mehr zu uns auf: www.rupertirind.com**
Metzgerei Gottfried Heilmaier, Waging am See, Telefon: 08681-250





WWW.METZGEREI-SACK.DE
4 x in Karlsruhe, 1 x in Ettlingen
und 1 x in Malsch
Produktion & Büro: Stephanstr. 16b, 76316 Malsch
Inhaber: Michael Grom e.K.



**WIR
UNTERSTÜTZEN
SLOWFOOD**

**QUÄLITÄT
WIRD BEI UNS
GROSS
GESCHRIEBEN!**