

Kulinarisches Tikehau: Fische und Co.

Was wäre Tikehau ohne seine unvergleichliche Tierwelt unter Wasser! Sie stellt den größten natürlichen Reichtum für die Einheimischen dar. Fischfang für den Eigenverzehr ist hier keine Arbeit, sondern eher sportliche Abwechslung. Natürlich gibt es auch kommerziellen Fischfang. Aber selbst dann ist es mit höchstens vier Stunden Arbeit pro Tag getan. Alle in diesem Kapitel beschriebenen essbaren Fische stellen die aktuelle Situation auf Tikehau dar (Berichtsjahr 2005). Auf anderen Atollen sieht es oft ganz anders aus. Generell kann gesagt werden, dass in Richtung östliche Tuamotus die Zahl der essbaren Fische stark abnimmt. Auf den Gambier-Inseln z.B. sind praktisch alle Fische von der Ciguatera befallen. Der Genuss solcher Fische führt zu wochenlanger Krankheit, die so richtig an die körperlichen Reserven geht. Und nach dem Genuss bleibt man gegen die krankmachende Fischart auch noch nach vielen Jahren überempfindlich. So haben Arai - er hatte schon mehrfach Ciguatera - und ich im abendlichen Übermut mal ein paar Bissen von einem Napoléon probiert. Ich merkte nichts, aber Arai bekam sofort das typische Taubheitsgefühl am Mund, Gott sei Dank nicht mehr! Ich habe Bewohner der östlichen Tuamotus auf Tikehau getroffen, die ungläubig zusahen, mit welchem Genuss auf Tikehau Fischarten verspeist werden, die auf ihrem Heimatatoll mit Sicherheit zu schweren und wochenlangen Vergiftungen führen.

Hoch interessant sind die verschiedenen Fangmethoden. Am ergiebigsten ist die Anlage so genannter Fischparks („parc à poissons“). Früher haben die Menschen an flachen Stellen, wo Fischschwärme vorbeischwammen, V-förmige Mauern aus Korallenblöcken angelegt, die in ein Bassin mündeten. Dort brauchte man die Fische dann nur noch mit Körben herauszuschöpfen. Heute geht es nach dem gleichen

Prinzip, aber etwas moderner mit Stangen, um die man Hühnerdraht spannt. Diese werden bis in eine Wassertiefe von etwa 2,50 Meter angelegt.

In der Unterwasserjagd mit der tahitianischen Harpune bringen es die Einheimischen zu wahrer Meisterschaft. Ich begleitete Dan, Arais zweitältesten Sohn, an einem Abend etwa zwei Stunden bei der UW-Jagd am Pass. Er tauchte wie im Akkord bis auf etwa 10 m hinunter und kam höchst selten ohne Fisch zurück. Am Ende hatten wir dann ca. 50 Kilo herrlichster Fische. Ich zog dabei das Boot hinter mir her und beförderte die Beute direkt dort hinein, um keine hungrigen Großfische wie Haie und Barrakudas anzulocken. So einige Male lief mir dabei ein kalter Schauer über den Rücken, wenn aus dem dunklen Graublau des Ozeans doch der eine oder andere Riesen-Barrakuda in meine Nähe kam – natürlich immer von hinten. Am häufigsten geschossen werden Makrelen („carangues“), Doktorfische („chirurgien, nason“), Zackenbarsche („mérrou“) und Soldatenbarsche („soldat armé“). Die Einheimischen bezeichnen die verwendeten Gummizugharpunen übrigens als Gewehr („fusil“).

Angeln vom Boot oder direkt vom Ufer aus („pêche à la ligne“) ist auch recht effektiv. Eine Angelschnur („nylon“), ein kleines Gewicht aus Korallenkalk und ein Köder (Einsiedlerkrebse oder Stücke von ungenießbaren Fischen), und ab geht's! An jedem Korallenkopf in der Lagune lohnt sich ein Versuch. Es kommen zwar nicht die großen Mengen zusammen, aber für eine leckere Mahlzeit reicht es immer. Diese Form des Fischfangs wird auch von Frauen und Kindern praktiziert.

Papageiefische („perroquet“) kann man mit ein wenig Glück bei Niedrigwasser direkt auf dem Rifftdach fangen, wenn sie in einem der zahlreichen Bassins bis zur nächsten Flut gefangen sind. Sie werden dann nach alter Art gespeert und an einer schnurartigen Faser, die man mit der Machete aus dem Kiel eines Palmwedels herauslöst, zu einem Bündel („paquet“) zusammengebunden. Die großen, grünen Papageiefische werden von den Einheimischen sehr geschätzt.

Frühmorgens lohnt ein Gang zum Riff mit einer Angel, die man aus einem etwa 1,5 Meter langen Stock und etwa 2 Meter Leine, Haken und Köder aus Schneckenfleisch, vor Ort herstellt. Dann zieht man sie durch die alle paar Meter anzutreffenden Riffschneisen. Die Beute wird bei einem Biss sofort mit Schwung aus dem Wasser gezogen und auf das Riffdach geschleudert. Kleinere Zackenbarsche sind hier die häufigste Beute.

Ein besonderes Erlebnis stellt die Langustenjagd dar. Nachts bei Niedrigwasser geht man bis an die Brandungszone des Ozeans. Im Schein einer Petromaxleuchte entdeckt man die Langusten an den leuchtenden Augen. Und dann heißt es beherzt zufassen. In flachem Wasser kann man sie auch mit dem Fuß auf den Boden drücken und dann greifen. Auf dem Rücken trägt der Jäger einen Kasten wie einen Rucksack, in den er die Langusten dann über die Schultern hineinwirft. So mancher schlafende Fisch bekommt bei dieser Gelegenheit mit dem Rücken der Machete auch einen tödlichen Schlag. Die Dunkelheit und das Tosen der Wellen sorgen für eine ziemlich gespenstische Stimmung.

Sehr zeitintensiv ist die Jagd nach der Kokosnussskrabbe („kaveu“). Sie lebt an Land. Tagsüber versteckt sie sich in Löchern, die bis zum Grundwasser reichen. Sie ernährt sich von heruntergefallenen Kokosnüssen, die sie mit ihren kräftigen Scheren aufknackt. In den schwer zugänglichen Felsenregionen („feo“) legt man aufgeschlagene keimende Kokosnüsse in die Nähe der Löcher. Nachts geht man mit einer Leuchte alle Köder ab in der Hoffnung, diese Riesenkrabben beim Verspeisen ihrer Lieblingsnahrung zu erwischen. Dabei muss man höllisch aufpassen, da zum einen die Korallenfelsen rasiermesserscharf sind und zum anderen die Kaveu mit ihren Scheren fürchterlich zupacken können. Gott sei Dank sind sie recht träge! Hat man eine gefangen – mit kräftigem Griff sind sie gut von oben am Panzer zu packen – so muss man sie kunstvoll in einen Palmenwedel einbinden, damit man sie gefahrlos transportieren kann. Gekocht oder gegrillt sind die aufgeschlagenen Beine und Scheren eine echte Delikatesse. Die Einheimischen essen auch das Fett im Schwanz und lutschen selbst die letzten Reste von Kopf und Körper genüsslich

aus. Wenn man Ihnen auf Tikehau Kaveus anbietet, so kommen diese meistens von dem Atoll Makatea südlich von Tikehau. Die Menschen dort haben sich auf den Fang dieser Krabben spezialisiert und verkaufen sie in ganz Polynesien.

Obwohl gesetzlich verboten, werden auf den Tuamotus auch heute noch manchmal Seeschildkröten („tortue“) gefangen und verzehrt. Dies wird sogar von der Polizei toleriert, solange mit der Beute kein Handel getrieben wird. Mir wurde einmal im Rahmen eines religiösen Festessens Schildkrötenfleisch serviert. Begeistert hat mich der Geschmack nicht!

An Schnecken spielen vor allem die Riffschnecken („Mao'a“) eine Rolle. Man findet sie in großer Zahl auf dem Außenriff. Sie werden mit der Öffnung nach oben auf glühende Kokosnussschalen oder den Grill gelegt und mit Meerwasser aufgefüllt. Wenn dieses verdampft ist, ist die Schnecke gar. In der Lagune werden die überall zu findenden Riesenmuscheln („bénitier“) gerne roh verzehrt.

Es ist ein Prinzip der Einheimischen, nur häufig vorkommenden und einfach zu fangenden Fischen nachzustellen. Seltener Arten wie zum Beispiel Kraken oder schwierig zu fangende Fische wie Muränen gelten zwar als lecker, werden aber gemieden. Manch andere Arten sind giftig, wie zum Beispiel alle gepunkteten Zackenbarsche, Drückerfische, größere Barrakudas und die riesigen Napoleons. Die Kofferfische („fugu“) sind wegen ihres starken Giftes in der Leber sehr schwierig zuzubereiten. Die zahlreichen bunten Wimpelfische schmecken auf Tikehau nach nichts. Auf dem Nachbaratoll Mataiva sind die gleichen Fische dagegen äußerst lecker!

Mit dem Aufkommen stark motorisierter Holzboote ist auch der Ozean als Quelle für Großfische entdeckt worden. An der Schleppleine („pêche à la traîne“) mit künstlichen Ködern fängt man Thunfische („thon“), Schwertfische („espadon“) und Golddoraden („mahi mahi“). Diese Arbeit wird zu zweit verrichtet. Einer steuert das Boot, der andere kümmert sich um die Leine, die ohne Rute direkt von einer Plastikrolle gefahren wird. Bei einem Biss gilt es, die Beute schnellstmöglich einzuholen, bevor sich Hochseehaie über

den zappelnden Fisch hermachen und nur noch der Kopf übrig bleibt. Am Flugverhalten der Seevögel erkennen die Fischer, wo sich die Fischschwärme aufhalten. Etwa 15 km entfernt auf dem offenen Ozean in Richtung Mataiva haben die Fischer in über 1000 Meter Tiefe eine Boje verankert. Dort ziehen regelmäßig Großfische vorbei.

Die gesamte Fischbeute wird nach der Rückkehr noch am Strand geschuppt und ausgenommen. Das ist dann immer ein Festmahl für die Seevögel, die sich mit lautem Geschrei gegenseitig die Reste streitig machen. In solchen Momenten ist es riskant, ins Wasser zu gehen, da es dann dort von Haien nur so wimmelt. Diese wecken wiederum die Jagdlust der Atollhunde, die sich todesmutig auf die Haie stürzen und ihnen sogar hinterher schwimmen!

Die Einheimischen essen im Gegensatz zu uns praktisch den ganzen Fisch. Vor allem der Kopf wird mit viel Genuss ausgelutscht. Die Fischgräten und Schalenreste der Krabben sind für die Hunde.

Meine Lieblingsfische

Am meisten faszinieren mich die Fische lebendig unter Wasser. Als echter Fischfreund mag ich sie aber natürlich auch lecker zubereitet. Einige meiner Lieblingsrezepte im Überblick:

***Mérou à la paumotu** - Ein oder zwei frisch geschossene, nicht zu große Zackenbarsche, werden direkt in die Glut eines kleinen Feuers gelegt. Sie werden vorher ausgenommen, aber NICHT geschuppt. Wenn die Fische beidseitig wie verbrannt aussehen, holt man sie mit einem Stock aus dem Feuer, greift sie mit den Blättern eines Busches und kratzt im Lagunenwasser mit*

Korallenschutt („cailloux“) die verbrannte Fischhaut ab. Dann spült man sie mit Seewasser. So gewürzt sind sie eine Köstlichkeit!

Poisson cru – *Diese tahitianische Spezialität wird auf Tikehau in zahlreichen Varianten zubereitet. Am besten schmeckt sie mir mit „Bec de cane“, einem fast nur auf Tikehau gefangenen Fisch. Dieser wird in schmale Streifen geschnitten und etwa 20 Minuten in Meerwasser mariniert. Das Wasser wird dann abgeschüttet, und man gibt frische Zwiebeln und Gurken dazu. Das Ganze lässt man eine halbe Stunde im Kühlschrank stehen. Vor dem Verzehr fügt man frische Kokosmilch hinzu. Als Beilage gibt es Reis, gerne auch leicht gesüßten Reis mit Rosinen.*

Umé – *Diese Riesendoktorfische mit ihrem vorspringenden Rostrum erinnern mich immer an schwimmende Einhörner. Geschmacklich sind diese Fische unübertrefflich. Sie werden nur ausgenommen. Ihre Haut ist nämlich schuppenlos und fühlt sich sandig an wie die von Haifischen. Von einem großen Umé können ohne weiteres 4 bis 6 Personen satt werden. Sie schmecken am besten gegrillt. Ganz original verspeist man sie direkt mit den Fingern ohne Besteck. Der Fisch wird dazu auf ein paar Palmwedel gelegt, und dann macht man sich mit viel Palaver darüber her. Hierbei ist sogar Schmatzen erlaubt! Als Verfeinerung gibt es dazu Majonaise.*

Langouste – *Etwa 3–4 Langusten pro Person werden gekocht. Parallel dazu bereitet man eine genügende Menge einer speziellen Sauce vor: Ketchup, Sojasauce und Knoblauch. Dann legt man die gegarten Langusten in eine Bratform und gießt die Sauce darüber. Man lässt sie so lange im Ofen backen, bis die Sauce dickflüssig geworden ist. Und dann heißt es: Bon appétit!*

Die Tischsitten der Einheimischen sind für uns Mitteleuropäer sicherlich etwas gewöhnungsbedürftig. Es werden in aller Regel riesige Portionen aufgetischt, die mit unglaublicher Geschwindigkeit geradezu verschlungen werden. Gerade bei Festen wird an nichts gespart. Da werden dann Fischplatten, Geflügelplatten und Fleischplatten gleichzeitig serviert. Zwischendurch wird dann auch Kuchen gegessen. Getrunken wird in aller Regel Wasser oder auch Saft. Gegessen wird übrigens laut, also deutlich hörbar. Man holt sich mit der Hand, was man haben möchte. Meistens wird auch mit der Hand gegessen. Tischgebete sind normal! Wenn Sie zu einer Familienfeier eingeladen sind, seien Sie nicht überrascht, wenn man Sie wie einen Ehrengast behandelt. Ich bedanke mich dann immer mit Familienfotos. Auf den Tuamotus sind große Familienessen an der Tagesordnung. Selbst an kleinen Tischen können locker 8 bis 10 Personen sitzen.

Seit einigen Jahren ist es Mode geworden, Fleisch und Fisch zu frittieren. Gekocht wird mit Gas. Der weltbekannte tahitianische Erdofen wird nur zu großen Feiertagen wie Weihnachten oder Ostern „angeworfen“. Dazu gräbt man ein genügend großes Loch in den Korallenboden und macht ein großes Feuer. Dann legt man Basaltsteine aus Tahiti hinein. Währenddessen wird Schweinefleisch portioniert und mit Soja-Knoblauchsauce eingerieben. Diese werden dann portionsweise in Palmwedel eingewickelt und verknotet. Frische Brotfrüchte werden ebenfalls vorbereitet. Wenn die Steine heiß sind, legt man diese Pakete in die Hitze und deckt alles mit Palmwedeln und Blättern zu. Darüber breitet man einige

Koprasäcke. Dann wird der Ofen mit Sand verschlossen. Zwei bis drei Stunden später ist alles gar. Es schmeckt köstlich. Allerdings ist Schweinefleisch bei der tropischen Hitze nicht leicht zu verdauen.

Unterwegs kann man sich mit einem Korallengrill schnell ein paar Fische zubereiten. Dazu gräbt man ein etwa 15-20 cm tiefes und 40–50 cm breites Loch in den Sand. Ganz unten legt man zwei, drei Lagen zusammengefaltete, vertrocknete Palmwedel. Darüber kommen Äste und Zweige der überall wachsenden Büsche. Abgedeckt wird das Ganze mit grobem Korallenschutt. Die Palmwedel unten werden angezündet und man lässt das Feuer so lange brennen, bis die Korallen ganz heiß sind. Dann legt man die Fische darauf und lässt sie garen. So ein Picknick auf einem weit entfernten Motu lässt die Südseestimmung in ungeahnte Höhen steigen. Paradiesisch ist eine absolute Untertreibung!

Für die moderne Variante dieses Grills nimmt man leere, aufgeschlagene Kokosnüsse und als Rost ein Stück Wellblech. Der absolute Luxus ist ein der Länge nach aufgesägtes Ölfass, auf das man als Rost mehrere Lagen Hühnerdraht legt. Geheizt wird auch hier mit leeren Kokosnüssen, die fast so gut glühen wie Holzkohle.



Unterwasserjagd am Pass: Dan Natua mit einem frisch harpunierten Zackenbarsch



Fischerutensilien: Schnüre zum Binden von Fischpaketen



Bon appétit! – Drei Doktorfische und ein Soldatenbarsch auf dem Grill



Das Ergebnis von zwei Stunden Unterwasserjagd am Pass



Korallengrill beim Aufheizen



Korallengrill in voller Aktion mit Bec de cane und Mérrou



Riesenschnecke



1 Bec de cane, 2 Makrelen, 1 Papageienfisch, 1 Zackenbarsch, 4 Soldatenbarsche



Ein prachtvoller Kaveu!