



Pura Vida

Costa Rica

20. Januar 2014 – 3. Februar 2014

Rita Graber Biel

20.01.14

Gleichzeitig mit dem neuen Tag treffen wir in der ersten Morgenstunde auf dem Flughafen Juan Santa Maria in Costa Rica ein. Ich glaube ich habe die längste Nacht meines Lebens hinter mir. 18 Stunden Dunkelheit und das meiste davon eingepfercht auf wohl nicht mehr als einem auf einem Meter Platz. Alles macht man freiwillig – es geht ja in die Ferien!

Zusammen mit Marlis habe ich diese Rundreise durch Costa Rica in der Absicht gebucht, den so eingesparten Betrag von 990 Franken, den sie als Einzelzimmerzuschlag hätte zahlen müssen, gemeinsam zu verjubeln. Schon nach dem Bodycheck in Zürich haben sich die ersten Mit-Abenteurer beim Warten im Gate durch das Studium einer Costa-Rica Karte beraten. Noch während wir uns Richard Osterwalder und Toni Hauser mit ihren Frauen Annemarie und Mädi vorstellten, kam auch bereits Gerda und Bruno Schweizer dazu, so waren wir bereits acht von der Gruppe auf unserer Teilnehmerliste, aber im Flieger verlor man sich wieder aus den Augen. Im unübersichtlichen, weitläufigen Flughafen Frankfurt sowieso. Dort wurden wir per Bus hinaus zu unserer Condor Boeing 767-300 gefahren, wo wir über eine Hebebühne-Treppe hinauf zum Einstieg klettern mussten. Janosch hiess unser Vogel und davon musste ich doch zuallererst ein Foto haben für meinen Enkel Janosch. Ein kleines bisschen Schlaf hat mir dann doch die lange Flugzeit von mehr als zehn Stunden etwas verkürzt. In Santo Domingo war Zwischenstopp und man konnte den Aufenthalt für eine kurze Kaffeepause benützen und zum Wiedereinstieg bekam man eine allgemeine Boardingcard.

Warum auch immer in einem Flugzeug nach einem Nachtflug ein solch grenzenloses Chaos hinterlassen werden muss, alles war wieder fein aufgeräumt und eine neue Crew begrüßte uns frisch und deutsch. Überrascht stellte Marlis fest, dass unser Flight Attendant Herr May hiess. Noch selten ist ihr dieser, ihr lediger Name begegnet und natürlich wird geflirtet. Gut ist eine solche Begegnung nicht früher passiert, sonst wer weiss, hätte man am Schluss noch sagen müssen: May-May.

Nicht erst am Ausgang, sondern noch bevor wir zum Zoll und Einreiseschalter kommen, erwartet uns unser Reiseleiter mit dem Schild ‚Thurgau Travel‘ und seiner ersten, sehr willkommenen Dienstleistung. Er ergänzt unsere Einreisezettel, auf welchen wir ja vieles nicht richtig verstanden haben, auf dass wir am Schalter der Migración keine Scherereien bekommen. Rosmarie und Walter Ambühl machen hier nun auch unsere Gruppe komplett. Alles läuft reibungslos, nur bis endlich auch mein Koffer auf dem Rollband erscheint, sind die andern schon längst draussen und beladen zusammen mit Ernesto, unserem Fahrer den Kleinbus. Es ist ein neuer, sauberer Toyota mit 17 Plätzen.

Sabrina, Stephans Frau ist auch beim Empfangskomitee und weil sich Stephan hier noch einer Frau annimmt, die der spanischen Sprache nicht mächtig, hier verloren am Flughafen gestrandet ist, begleitet Sabrina uns auf dem Weg zum Hotel. Als Partnerin des im Aufbau begriffenen Touristikunternehmens ist sie eher für Familienbetreuung der Gäste zuständig, während Stephan die Rundreisen führt.

In einem Land, das ja fast am Äquator liegt und in welchem nach meinen Vorstellungen eitel Sonnenschein herrschen sollte, regnet es just zu unserer Begrüssung. Aber das gehört dazu, hier regnet es jeden Tag einmal, doch es ist auch schnell wieder vorbei. Auf der gut halbstündigen Fahrt herrscht jetzt am frühen Morgen um sieben Uhr ein mächtiger Verkehr. Es scheint, dass es nicht viel nützt, dass am Montag keine Autos mit der Endziffer 1 oder 2 in ihrer Nummer fahren dürfen. Am Dienstag sind die Nummern 3 und 4 und am Mittwoch 5 und 6 etc. ausgeschlossen. Sabrina erklärt uns, dass man das gut umgehen kann, indem man einfach ein zweites Auto mit einer andern Nummer einlöst.

Im Hotel angekommen, gibt es erst mal Frühstück. So richtig costa-ricanisch mit Gallo Pinto, das ist Reis mit Indianerbohnen und gebratenen Kochbananen, neben anderem wie Rührei, Würstchen, Röstiplätzchen, auch Brötchen, Toast und süsse Kekse und vor allem viele Früchte.

Dann kann man sich ein bisschen ausruhen oder den Koffer auspacken. Den Grappa, den wir in Frankfurt im Dutyfree erstanden haben und der uns auf unserer Reise vor allfälligen Käfern und unliebsamen andern Überraschungen schützen soll,

kommt uns gerade recht. Dass es noch morgen früh ist, wie unsere Kamera beim aktualisieren der Zeit behauptet, ist für uns im Jetlag überhaupt nicht nachvollziehbar. Pura Vida, hat man uns als Allererstes erklärt, sei das geflügelte Wort in Costa Rica und heisse soviel wie „geniesse das Leben“ und unter diesem Motto stossen wir zusammen auf unsere vor uns liegende Ferienreise an.

Um 11.15 gibt's in der Lobby einen Willkommensapéro und da hat man die Gelegenheit, einander etwas näher kennen zu lernen. Ausser Annemarie und Walter sind alles Thurgauer, die zum Teil auch mit der Familie Dähler bekannt sind. Stephan ist der Sohn Johann Dählers, der hier in Costa Rica ein kleines Ananas-Imperium aufgebaut hat und über welchen mal ein Bericht im Fernsehen kam. Die Altersdifferenz zwischen den Teilnehmern beträgt vielleicht zehn bis fünfzehn Jahre und ich vermute, dass ich nicht die Einzige bin, die sich diese Reise zum Geburtstag schenkt.

Am Nachmittag steht eine Stadtbesichtigung auf dem Programm.

Zuerst fahren wir mal bei einem kleinen Museum vor, wo Kunsthandwerke verschiedener Indio-Stämme gezeigt oder auch bearbeitet werden. Frösche, Tukane, Schildkröten und noch mehr sind Symbole in ihrer Mythologie, die auf den Köpfen von Skulpturen dargestellt sind und prompt hat ein Tukan von Marlis Besitz ergriffen. Das heisst, es sind deren drei, denen sie verfallen ist und die sie nun als wunderschönen Schmuck um ihren Hals trägt. Es sind drei Tukane, einer aus dunkler Jade, und zwei aus versteinertem Holz, sorgfältig in Silber gefasst und auf einem silbernen Reif befestigt.

Durch belebte Strassen geht's weiter vorbei an wichtigen Plätzen und Gebäuden und Parks mit ihren bronzenen Helden und was man ja so einfach gesehen haben muss und am Schluss dann doch nichts mehr von alledem nicht mal mehr auf einem gemachten Foto benennen kann. Es gibt aber doch noch Handgreifliches. Wir steigen beim Nationaltheater aus. Ein Theater ist für die Menschen hier wichtig und schön und vornehm soll es sein. Das Foyer hier macht einem königlichen Schloss die reinste Konkurrenz. Mit Exportsteuern von den Kaffeebaronen wurde es erbaut, fehlerhaft anfangs, bis man einen Italienischen Ingenieur zuzog, der alles vollendete. Das bekannteste Gemälde, das von Kaffee und Bananenexporten erzählt, ziert auch einen Geld-Schein und verrät die ausländische Herkunft dieses Architekten – so trägt man doch kein Bananenbündel!

Jemand hat den Wunsch geäußert, doch auch die Gelegenheit für einen Besuch im Gold- oder Geldmuseum zu nützen. Dieses ist gerade nebenan und im Untergeschoss ist ein Ethnomuseum angegliedert, was uns Geschichte und Kultur der acht verschiedenen indigenen Gruppen oder Stämmen, die heute noch in Costa Rica leben, etwas näher bringt, von Ureinwohnern die tausende von Jahren vor Kolumbus hier lebten. Eindrücklich ist für mich ein Grabfund mit einer dieser geheimnisvollen Steinkugeln als Grabbeigabe. Man hat in Costa Rica über dreihundert solche geometrisch perfekt aus Stein geformte Kugeln in allen Grössen gefunden, aber ihre Herkunft ist mysteriös und ihr Alter konnte bis jetzt nicht bestimmt werden. Man hat Kugeln mit Durchmessern von wenigen Zentimetern bis fast drei Meter gefunden.

Anschliessend gibt es eine kleine Fahrt über Land. Ernesto hält in einem schönen Garten, wo uns dessen Betreuer stolz seine mit vielen Bromelien- und Orchideenarten bewachsenen Bäume zeigt. Nun beginnt es wieder etwas zu regnen und wir müssen in der Veranda an gedeckte Tische sitzen. Man hat uns erwartet und vor lauter Blumengarten ist die Suppe schon fast kalt geworden. Wir sind hier in der Firma Sibü, einer Schokoladefabrikation, welches von einem befreundeten Ehepaar Stephans aufgebaut wurde. Hier werden in Handarbeit kostbare Bio-Pralinen hergestellt und zusammen mit dem angegliederten Restauräntchen, probiert man sich ein kleines Auskommen zu sichern. Ein Münsterchen der Produktion lag im Hotelzimmer auf der Bettdecke. Leider ist man heute nicht am Produzieren, als Getränk zum Essen gibt's aber Kakao aus Eigenproduktion, geschwungen mit dem eigens dafür bestimmten schneebeesenartigen Stöpsel, der wohl das gewisse Etwas ausmacht. Im Ausstellungsraum nebenan übersetzt uns Stephan alle unsere einschlägigen Fragen, die wir an den Produzenten stellen können. Auch Münsterchen zum Probieren aus dem Sortiment werden gereicht, natürlich in der Hoff-

nung, dass man auch etwas kauft. Auch wenn so ein Schachteli, dessen Karton aus den abfallenden Schalen der Kakaobohnen hergestellt ist, sehr glustig aussieht, möchte ich nicht am ersten Tag Heimbringsel kaufen, die ich die ganzen Ferien hüten und vor Wärme schützen muss. Damit man das aber nicht muss, machen Mädi und Annemarie vom Angebot Gebrauch, dass ihnen die Sachen am letzten Tag unserer Reise, wenn wir wieder nach San José zurückkommen, ins Hotel geliefert werden.

Auf der Rückfahrt in die Stadt faszinieren mich all die schönen, orangerot blühenden Bäume, aber leider versuche ich ziemlich vergeblich mal einen solchen im Vorbeifahren auf meinen Chip zu bannen. Schnell bricht auch die Nacht herein und ich bin ziemlich froh, nach einem kleinen Schlummerbecher endlich ins Bett zu kommen, auch in Anbetracht dessen, dass es morgen bereits um sieben Uhr wieder losgeht.

21.01.14

Mein Jetlag sorgt schon viel früher für Munterkeit und so sind wir problemlos um sieben Uhr startklar. Wolken- und Nebelbänke umhüllen die umliegenden Vulkanberge, von denen wir einen, den Poàs besteigen wollen.

Auf der Fahrt durch die Stadt erklärt uns Stephan das spezielle System der Strassenbezeichnungen. Dies funktioniert wohl ähnlich wie in Salt Lake City, jedoch mit Avenidas und Calles und Stephans Adresse bezeichnet er in etwa so: beim roten Briefkasten, 2 Blocks nördlich der Bank National.

Er zeigt uns beim Vorbeifahren die Botschaft des Vatikans und das Haus Oscar Arias Sánchez, des Friedensnobelpreisträgers, der den Preis 1987 wegen seiner Vermittlertätigkeit in den rundum eskalierenden, regionalen Konflikten erhielt. Er wurde 2006 als Einziger ein zweites Mal als Staatspräsident gewählt, damals gegen Otton Solís, der in den heutigen Wahlen, die eben im Gang sind, weit vorne im Rennen liegt. Wir erfahren von Stephan, dass Costa Rica ein funktionierendes Sozialsystem hat, allen Erwerbstätigen ein garantierter Mindestlohn zusteht, eine günstige Krankenversorgung und keine Armee hat.

Die Strassen sind gesäumt von monumentalen, alles überragenden Reklameplakaten auf massiven Stahlkonstruktionen, welche im Moment auch für viele Kandidaten im Präsidentschaftswahlkampf werben. Dafür fehlen Ortschaftstafeln nach welchen man sich orientieren könnte. Eine kleine Hinweistafel an einem Kandelaber zeigt an, dass es noch ein paar Kilometer bis zum Poàs sei und es nimmt mich wunder, welches nun der Vulkan ist, zu dem wir unterwegs sind. Wir befänden uns ja bereits drauf! Bis jetzt war einem ja gar nicht bewusst, dass San José auf gut 1000 m.ü.M., im Zentralen Hochtal von Costa Rica liegt. Langsam und fast unmerklich beginnt sich die Strasse ausserhalb von Alajuela an grünen, bewirtschafteten Hügeln hinauf zu winden. Erdbeeren werden hier das ganze Jahr über geerntet und an vielen Verkaufsständen am Strassenrand angeboten.

Gut gedeihen hier auch auf grossen Feldern mit schwarzer Plastikfolie überdeckt und schattiert, die für den Blumenexport bestimmten Farne. Kaffee- und auch Bananenplantagen, aber auch saftiges Weideland verleihen der Gegend, je höher wir kommen, ihr frisches Grün.

Wir sind auch den Wolken immer näher gekommen und gerade auf dem Parkplatz, dem Eingang zum Nationalpark Poàs beginnt es zu nieseln. Schliesslich sind wir im Nebelwald, der dem Vulkan mit seinen Dampfwolken, die er pausenlos ausstösst, seine einzigartige Flora verdankt. Farne, mit Bromelien überwachsene Bäume und vor allem die Rhabarberblätter oder auch Schirm der armen Leute genannt, faszinieren uns auf dem Weg zum Krater. Gunnera od. Mammutblatt ist ihr richtiger Name und ihre Stängel sind mit Dornen besetzt. Púa heisst Dorn und daher der Name Poás.

Dann stehe ich endlich einmal am Rand eines der grössten aktiven Vulkankraters der Welt und vor mir breitet sich höchstens ein Nebelmeer aus. Dabei hätte man von hier bei guten Verhältnissen eine Sicht auf die eine Seite zum karibischen

Meer und auf die andere Seite zum Pazifik. Heute wäre ich auch zufrieden mit den dreihundert Metern in die Tiefe zu seinem türkisfarbenen See und Stephan probiert uns mit seinem Bild zu trösten, welches er von hier bei schönerem Wetter mit seinem Handy gemacht hat. Die zusätzliche Schlaufe hinüber zum alten Krater bringt's auch nicht, die Wolken über uns werden eher noch düsterer, also müssen mir das grosse Bild und das Modell im Visitorcenter als Statisten für ein Erinnerungsfoto dienen.

Noch ziemlich in den Höhen des Berges hält Ernesto bei einer von saftigem, weitem Weideland umgebenen Hazienda an, wo der Bauer eben dabei ist, seine Kühe in den Stall zu treiben. Bei ihm seien wir zum Apéro eingeladen. Auch hierzulande probiert man mit verschiedenen Marktnischen, ums Überleben zu kämpfen. Warum nicht Schulklassen und Touristen das Leben auf einem Bauernhof näherbringen? Wo sollen denn Kinder lernen, dass die Milch nicht aus der ‚Gugge‘ kommt oder wie der Käse schmeckt, den man hier produzieren und vermarkten will? Mit dem Heuwagen bringt der Traktor gerade eben eine Gruppe Asiaten von einer Landbeschauung zurück. Der Stall wird geöffnet und die Tiere werden uns hautnah gebracht. Man will uns nicht nur zeigen, wie man eine Kuh noch von Hand melkt, wir sollen es auch selber ausprobieren. Marlis getraut sich als Erste und hat Erfolg. Nur die Aussicht, zu einer Foto von mir als Melkerin zu kommen, besiegt auch mein Zögern. Man muss noch kräftig zupacken, bis ein weisser Strahl im Kessel landet und ich habe direkt Bedauern mit der armen Kuh und hoffe dass es ihr nicht weh tut. Sie aber hält geduldig still.

In einem Winkel im Tenn, wo man extra eine kleine Bar mit einem Fenster mit Aussicht übers weite Land eingerichtet hat, kann man Kaffee, verschiedene Milch- und Käseprodukte bekommen. Für uns wurden drei verschiedene Käsesorten zum Versuchen bereitgemacht und dazu gibt's frische Erdbeeren. Wir als Schweizer müssen da schon sagen, dass hier noch ein Entwicklungspotenzial liegt und sie herausfinden müssen, wie man vielleicht auch rassigen Hartkäse herstellen kann. Hier kennt man eher den gixigen und ziemlich faden Frischkäse.

Wir fahren also weiter zurück über nebligtes Erdbeerland und zum Mittagessen sind wir bei Freddo Fresas, dem Erdbeeren-Freddy angemeldet, einem Stehaufmännchen, der bei einem Erdbeben alles verloren, aber eisern mit dem Wiederaufbau begonnen hat. Am Anfang kochte die Mama für Fremde Suppe und langsam mauserte sich die Küche zur Gastwirtschaft und es kam immer mehr dazu. Aber immer noch ist es derselbe Holzherd, auf welchem heute bis zu hundert Mittagessen, meist nach der Art der einheimischen Kost zubereitet werden. Comida como en Casa – Essen wie daheim steht über der Eingangstür.

Zuerst dürfen wir quasi als Apéro auf der gegenüberliegenden Strassenseite in einem wunderschön angelegten Garten lustwandeln, wo der ‚Bacharo‘ singt (der Pajaro Yigüirro, der Nationalvogel ist braun und eher unscheinbar). Viele exotische Pflanzen und Blumen sind zu bestaunen und an Futterstellen kehren Schmetterlinge und Kolibris ein. Schmetterlinge, die nie stillhalten und Kolibris, deren Flügelschlag so schnell ist, dass sie für jeden Fotoapparat unsichtbar sind!

Bald werden wir zum Essen gerufen und weil wir beim Erdbeer-Freddy zu Gast sind, gibt's Erdbeeren in allen Variationen. Als Vorspeise einen Erdbeerensalat mit Essig und frischem Koreander und Cornchips. Zum Trinken gibt's Fresas en leche, oder wenn man es nicht ganz so reichhaltig haben will, das Erdbeerfrappé einfach ohne Milch. Ernesto und Stephan unterstützen tatkräftig das Servierpersonal und bedienen unsere Gruppe. Der Hauptgang ist ein typisch costa-ricanisches Arroz con Pollo, frittierte Kochbananen und Chayote. Die ‚Tschaioti‘ sind eine komisch geformte Art wie Kohlrabi oder vielleicht Kürbis und schmecken eher noch feiner. Abschliessend zum Kaffee auf einem Stück Biscuittorte die krönende Erdbeere.

Stephan lädt uns ein, noch einen Blick hinter die Kulissen, das heisst in die Küche zu tun. Er als Freund des Hauses darf das. Es hat schon nicht nur den grossen Holzherd, hinter welchem zwei Köchinnen arbeiten und denen man von der Gaststube aus zusehen kann. Etwas im Hintergrund wird gerüstet und hier zeigt uns Stephan, wie die Chayote ungekocht aussehen. Aus einem grossen Backofen gibt er uns Blätterteigtäschli zum Versuchen und auf einer Gaskochstelle steht auch

ein Suppentopf mit leckerem Inhalt probierbereit. Natürlich ist auch eine grosse Friteuse da, neben welcher die Kochbananen auf ihr Schicksal warten und auch zusätzliche Grillplatten fürs Fleisch sind vorhanden. Es läuft etwas in dieser Küche, es sind heute sicher gut siebzig Gäste da und ich habe das Gefühl ein bisschen im Weg herum zu stehen. Trotzdem finde ich diese ‚Betriebsbesichtigung‘ höchst interessant, wo dürfte man sowas machen in der Schweiz?

Ein bisschen regnerisch geht's weiter und bei einer Kaffeeverarbeitungsanlage inmitten von Kaffeepflanzungen, unserem nächsten Stopp, scheint schon bald die Sonne. Heute ist Ruhetag oder vielleicht einfach nicht viel los, aber der Chef persönlich gibt uns Einblick in die Produktion vom Anliefern der Kirschen und deren komplizierte Aufbereitung über die Gärung bis die Kerne erst vom Fruchtfleisch, dann nochmals von einem weiteren Pergamenthäutchen getrennt werden können, dann die Trocknung und Sortierung, bis der grüne Kaffee in den grossen Kaffeesäcken exportbereit gemacht ist. Ein Teil der Bohnen wird immer noch draussen unter der Sonne auf dem baren Boden ausgebreitet, fleissig gewendet und besorgt bis sein Wassergehalt noch etwa 12 % beträgt und somit die Qualität zum Rösten hat.

Kaffee wurde in Aethiopien entdeckt und das Geheimnis der Bohnen durch die Araber streng gehütet. Man verkaufte nur gerösteten Kaffee, bis ein Franzose ein paar Bohnen stahl und es ihm gelang, in Martinique daraus Pflanzen zu ziehen. So gelangte Kaffee 1720 nach Amerika und im späten 18. Jahrhundert auch nach Costa Rica. Die Höhe von 1100 bis 1600 m.ü.M., welche Kaffee braucht, ist hier also ideal.

Zamorana S.A. produziert Kaffee Arabica, den man am geraden Strich gegenüber dem Robusta, dessen Kerbe eher ein S auf der Bohne aufweist, unterscheiden kann.

Am Schluss wird uns in der Rösterei noch ein Probierkaffee offeriert und dazu bekommt jedes noch zwei Pralinés, die Walter und Rosmarie gestern in der Schoggimanufaktur gekauft haben. Ich fand es noch eine gute Idee, dem Gastwirt auch etwas abgekauft zu haben, aber ohne dann den Rest der Reise auf Schoggi aufpassen zu müssen.

Von einer Charge frisch gerösteten, noch warmen Kaffeebohnen können wir selber für 5 \$ ein Pfund abfüllen, und nun duftet es halt bis zu unserer Heimkehr aus meinem Koffer nach Kaffee!

Der Abend reicht noch für einen Spaziergang im Park nahe des Hotels, wo früher der Flugplatz war und nun ein grosses Stadion prangt. Ein Foto muss mir diese Architektur schon wert sein, obwohl ich nicht ganz begriffen habe, warum für dessen Bau alle Arbeiter und sämtliches Material aus China eingeführt wurde. Waren es nun politische Hintergründe oder deswegen, weil Costa-Ricaner nicht bauen können? Nicht nur eine Brücke sei hier, kaum eingeweiht, wieder eingestürzt. Auch schon beim Bau des Nationaltheaters hatten sie so ein Desaster und es ist zu hoffen, dass die neuen Hochhäuser in der Stadt den vielen Erdbeben, mit denen man hier rechnen muss, auch standhalten. Schnell fällt die Nacht und viel Zeit bleibt nicht, um von den blühenden Bäumen im Park noch gute Bilder heimbringen zu können.

22.01.14

Heute ist um acht Uhr Abfahrt. Wolken wallen noch tief über dem Irazù, den man vom Zimmer aus sieht und der unser heutiges Ausflugsziel ist. Im morgendlichen Verkehrsstrom wälzen wir uns Richtung Cartago. Sogar ein Stück auf einer Mautstrasse, welche die riesigen Werbeplakate säumen und auf der wir sogar einem Velofahrer begegnen.

Wir fahren vorbei an einer unfertigen Kirche enormen Ausmasses. Seit vierhundert Jahren wurden an dieser Stelle Kirchen und Kathedralen erbaut, welche aber immer das gleiche Schicksal ereilte – sie wurden Opfer von Erdbeben. Zuletzt war es eine grosse Kathedrale, der das Beben von 1910 zum Verhängnis wurde. Vielleicht war es doch eher der umwerfenden costa-ricanischen Baukunst zuzuschreiben als der Strafe Gottes, wegen des Pfarrherrn, der anstatt seinen Bruder zu verheiraten, mit dessen Braut durchbrannte, wie man dies erzählt. Jedenfalls will man diese Kirche nun nicht ein sechstes Mal wieder aufbauen.

Dafür hat man gar nicht weit davon entfernt die Basilica de Nuestra Señora de los Angeles, der Schutzpatronin des Landes, eine Wallfahrtskirche erbaut. Ähnlich wie in Lourdes, fand ein Mädchen auf einem Felsen eine kleine Madonna und nahm sie heim. Am nächsten Tag aber war dieselbe Figur wieder dort und keine mehr daheim. Weil sie folglich dort sein wollte, baute man eine Kirche um die Madonna und ihren Felsen herum. Das Wasser aus dem Quell hinter der Kirche soll Wunder bewirken. Dies bezeugen hunderte Votivgaben in Form von aller Art von Körperteilen für wundersame Heilungen und man füllt kannisterweise Heiliges Wasser vom Quell beim Felsen ab. Sogar der Papst war mal hier zu Besuch oder verteilt wohl nur das Plakat vor dem Portal seinen päpstlichen Segen? Gerade beginnt eine Messe und eine ganze Familie rutscht auf den Knien den ganzen Gang bis zum Altar nach vorn und so wollen wir nicht länger stören und wenden uns dem nächsten Event zu.

Marlis hat den Wunsch geäussert, einen Markt zu sehen und so hält Ernesto direkt vor der Markthalle. Die Marktleute beginnen erst, ihre Ware vor den Rampen auszupacken, aber im Innern der Halle tauchen wir ein in eine wundersame Welt. Fleisch, Gemüse und Obst zu Hauf. In kleineren oder grösseren Ständen probieren alle alles an den Mann oder die Frau zu bringen und wir sind fasziniert von den Farben, Gerüchen und Geräuschen, die den Raum erfüllen. Ich will die Gelegenheit benützen, einmal zu einer natürlich gereiften Banane zu kommen. Eine einzelne Banane! Der Verkäufer sieht mir die fremde Banausin gerade an und will sie mir schenken. Anstatt zu diskutieren holt er noch zwei verschiedene Sorten von Passionsfrüchten die er halbiert und Marlis auch gerade die Hälfte zum Probieren reicht. Dann sollen wir noch wissen, wie die Cas schmecken, die aussehen wie eine Nuss, aber eine saftige, süsssäuerliche Zitrusfrucht ist. Zu guter Letzt bringt er uns noch ein Papierservietten, damit wir unsere tiefend-klebrigen Hände abtrocknen können. Natürlich müssen wir von ihm und seinem üppigen Gemüsestand ein Foto haben. Wir sind glücklich über all diese herrlichen Fotosujets und Marlis kommt ganz in Fahrt mit ihrer neuen Kamera. Ihre Opfer freuen sich sichtlich darüber, dass ihnen Marlis jedesmal das Bild zeigt, welches sie von ihnen gemacht hat. Viel zu schnell ist die uns zugestandene halbe Stunde um, wir hätten es hier noch lange aushalten können.

Ernesto hat es geschafft hier in diesem Treiben eine halbe Stunde ausharren zu können, er musste nur ein paar Meter weiter fahren. Aber nun nehmen wir den Berg in Angriff. Es scheint, dass sich die Wolken am Vulkan langsam verziehen, denn zwischendurch sieht man auf seinem Gipfel einige rot/weisse Sendermaste. Neben Unheil, welches der Berg schon ange richtet hat, scheint er aber auch Segen zu verteilen. Fruchtbare Erde und soweit das Auge reicht wird Gemüse angepflanzt. Die Strasse windet sich durch gepflegtes Ackerland immer weiter hinauf. Plötzlich steht Ernesto für einen Fototermin auf die Bremse. Neben modernen Landwirtschaftsmaschinen, kann man nämlich auch Ochsenkarren oder wie hier ein Pferd mit einem Pflug sehen, mit welchem die Bauern zwischen den Furchen die Kartoffelstauden anhäufen. Weiter kommt man den

Berg hinan, bis fast auf 3000 Meter, wo immer noch ehrwürdige, alte Bäume stehen, zwischen denen alle nur möglichen Landstücke mit Zwiebeln, Kartoffel- und Kabisplätzen angepflanzt sind.

Die oberste Spitze um die Krater des Irazù ist Nationalparkgebiet und es scheint, der Berg mit seinen 3432 Metern Höhe kenne keine Baumgrenze. Die Strasse führt bis ganz hinauf, wo wir für dreiviertel Stunden Vulkan- und Kraterfeeling auskosten können. Um die Situation klar zu machen, zeigt einem für den Fall einer Eruption eine Evakuationsstafel die Fluchtwege auf und auf gepflastertem Weg gelangt man vom Parkplatz aus zwischen zwei mit Asche zugeschütteten Nebenkra-tern zum Lookout für einen Blick an einer senkrechten Felswand hinunter in den Hauptkrater. Bilder und Postkarten zeigen hier unten einen See, aber von dem ist nichts zu sehen. Ob er verdampft ist, weil es langsam wieder warm wird von unten? Wie ein friedlicher See, bewachsen mit ein paar dünnen Grasbüscheln liegen auch die beiden Nebenkra-ter da. Vielleicht tanzen wir ja wirklich auf einem Vulkan! Man erzählt uns, dass sein Schlot eingestürzt und seither der Nachbarvulkan wieder zum Leben erwacht sei. Von dort bläst auch ein eisiger Wind Rauch- und Nebelwolken herüber.

Es ist Mittagessenszeit geworden und hoch über Cartago kehren wir auf dem Rückweg im Restaurant 1910 ein. 1910 war das schlimme Erdbeben, das die ganze Stadt dem Erdboden gleich machte und Fototapeten in der ganzen Gaststube machen einem das ganze Ausmass bewusst. Für uns stehen im Säälì schon die Kaffeetassen je unter einem hölzernen Filtersackhalter für nachher bereit.

Zuerst gibt es aber Olla de carne, das heisst Fleischpfanne und ist eine Art Siedfleisch mit diversen Gemüsen aus dieser Gemüsegegend: Yukka oder Manjok, Kartoffel, Rüebli, Maiskolben, Kochbanane und chayote, diese costa-ricanischen Kohlräbli. Dazu gibt's Reis, mit welchem man die Flüssigkeit, in welcher das Gemüse schwimmt, aufunkt.

Am Tisch wird für den traditionellen Kaffee das Pulver in seinem Filterständer mit heissem Wasser aufgebriht und wenn's unten nicht mehr tropft, ist der Kaffee tinkbereit. Dazu gibt's eine Art Fasnachtsküechli, natürlich handgemacht mit Melasse übergossen.

Eigentlich sollte uns die Weiterfahrt über die Strasse durch den Nationalpark Braulio Carillo in der Nähe des Vulkans Barva vorbei nach Guapiles führen, aber dank dem Regen der letzten Tage besteht dort Erdrutschgefahr und um dieses Risiko zu umgehen, nehmen wir Strasse 230 östlich über Pacayas, Santa Cruz und Turrialba. Auf einer kurvenreichen, engen Strasse durchfahren wir hügeliges und wieder eher karges Landwirtschaftsland, welches man vielleicht bei uns im Tessin antreffen könnte. Irgendwo gibt's eine Schweiz, vielleicht ein Weiler, den einmal Schweizer gegründet haben.

Noch sind es keine drei Stunden, seit wir auf fast 3500 Meter Höhe gestartet sind und bereits nähern wir uns der Karibik-ebene. Eine massive Höhendifferenz und Gerda leidet. Stephan weiss einen Landgasthof mit weiter Aussicht, wo wir uns einen Kaffee und Gerda sich ein Stündchen Ruhe gönnen kann. Es ist wieder trüber geworden und niesliger Nebelregen begleitet uns bis Siquirres, wo das Land nun wieder flach und weit wird. Wir befinden uns nun nördlich der Gebirge und Vulkane. Hier sieht man die grossen Zuckerrohr- und Bananen-Plantagen und auf der sehr frequentierten Querverbindungsstrecke zwischen Karibik und Pazifik erreichen wir auf unserem heutigen grossen Umweg unser Hotel in Guapiles erst nach Einbruch der Dunkelheit.

Das Suerre ist ein schönes Viersternehotel, das bei einheimischen Geschäftsleuten sehr beliebt ist und es besticht mit riesigem Schwimmbad. Mit seinen 50x25m sei es WM-tauglich, so dass die Elite hier auch trainieren kann. Es auch auzuprobieren, verschiebe ich lieber auf morgen, es war heute ein langer und ereignisreicher Tag.

23.01.14

Beim ersten Blick aus dem Fenster scheint das Wetter ziemlich freundlich, so dass man dem Verlangen nach einem Bad im Riesenpool noch vor dem Frühstück nachgibt. Noch ist man ganz allein in diesem riesigen Becken und die am Rand unter hohen, dekorativ aussehenden Siegellackpalmen aufgereihten Liegestühle sind leer.

Dann kann man sich am reichhaltigen Frühstücksbüffet verwöhnen lassen. Die Frau hinter der Theke wartet nur darauf, einem jeden erdenklichen Eierwunsch von den Augen abzulesen. Sunny-side up oder Omlettes in allen Variationen werden frisch zubereitet, während man sich von all der grossen Auswahl an vertrauten oder fremdartigen Frühstückszutaten und vor allem der grossen Auswahl an frischen Früchten sonst noch bedienen kann. Wir können ausgedehnt schlemmen, denn heute ist erst um neun Uhr Abfahrt. In Abänderung des gedruckten Programms, ziehen wir den gemütlichen Tag vor und fahren schon heute nach La Virgen und verschieben Limon auf morgen.

In nördlicher Richtung geht es vorbei an einer grossen Ananasplantage über ländliche Gegenden und kleine Örtchen, die manchmal nur aus ein paar Häusern bestehen. Für unsere Begriffe sind es eigentlich eher Hütten, manchmal wohl kaum mehr als 20 - 30 Quadratmeter gross, meist mit einem Wellblechdach, das auch noch einen Vorplatz schützt. Neben der Haustür sieht man ein Fenster und alles ist eingezäunt oder vergittert, halbversteckt unter grossen Palmenwedel oder Bananenstauden. Elektrizität wird direkt von den Stromleitungen abgezapft, welche vor dem Haus durchführen und die eine Hauptstrasse in einem Dorf fast wie ein wirres Spinnennetz überspannen. Die Zähler für den Verbraucher sind direkt nach der Zapfstelle als eine Art runde Büchsen an einem Kandelaber befestigt. Kabel werden hier nicht im Boden verlegt, so sind Schäden nach einem eventuellen Erdbeben offenkundiger. Für die Kehrtafelfuhr hat man hier ein besonderes System. Neben einem Stromzähler steht auch noch vor jedem Haus am Strassenrand meist auf einem Pfahl oder Säule ein Korb oder anderer Behälter, in welchen man dann die Grümpelsäcke für die Abfuhr bereitstellt. So kann der Inhalt nicht so schnell von Tieren erreicht und in der Gegend verstreut werden.

Einmal fahren wir an einem atemberaubenden Baum vorbei. Seinem Umfang nach muss er ein ehrwürdiges Alter haben. Mit Bromelien, Moos und andern Gewächsen schwer beladen bis hoch ins Geäst, zieht mich sein Anblick allein beim Vorbeifahren in seinen Bann. Etwas später hält Ernesto wegen einem andern Baum an, in dessen Geäst der Montezuma Oropendula, ein etwa 50 cm grosser brauner Vogel mit leuchtend gelben Schwanzfedern lange Hängenester gebaut hat. Wie ich wieder Marlis um ihr gezoomtes Bild des Montezumas beneide, an deren Pendulas man gar das Moos und Grünzeug sehen kann!

Sind wir nun in Porto Viejo oder La Virgen? Man kann sich nicht an Ortschaftstafeln oder dergleichen orientieren. Ernesto lässt uns aussteigen und als nicht eingeplante Überraschung führt uns Stephan hinunter zum Rio Sarapiquí. Er hat für uns eine Bootstour auf dem Fluss organisiert. Da die Verhältnisse es nicht immer zulassen, kann eine solche nicht fest im Programm versprochen werden. Noch so gerne nehmen wir natürlich diese Alternative zum vorgesehenen RP am Pool heute Nachmittag im Hotel an.

Langsam beginnt das Boot im ruhig fliessenden Wasser dahinzugleiten. Schon unter dem ersten Baum hat der Bootsführer einen Leguan im Geäst entdeckt. Nur bitte nicht alle auf die gleiche Seite – es hat Krokodile im Wasser! Dort versucht sich eben ein Specht vor neugierigen Kameraaugen zu verstecken. Genervt versucht Marlis den Vogel im Zoom zu behalten, aber auch das muss geübt sein. Sie reicht ihre Kamera an Stephan und dieser ist gleich total begeistert von den Bildern, die diese Lumix noch bei voll ausgefahrenem Tele liefert. Spannend und geheimnisvoll ist die Fahrt dem Urwald-Ufer entlang. Von den weitausladenden Ästen der Bäume hängen die Lianen fast wie Vorhänge bis zum Wasser. Auf im Wasser liegenden Baumstämmen kriechen Schildkröten und kleinere Echsen an die wärmende Sonne und dort hinten gar ein Krokodil mit aufgesperrter Schnauze. Es sei ein Kaiman! Krokodil oder Kaiman, was ist da der Unterschied? Das Boot fährt langsam

ganz nah an ihn heran und seine Augen beobachten uns aufmerksam. Etwas weiter vorn versucht sich ein Fischreihler unsichtbar zu machen, indem er farblich seiner Umgebung angepasst, stocksteif wie ein Stecken auf Beute lauert. Dann narrt uns ein Otter. Er streckt gwundrig den Kopf aus dem Wasser und noch bevor man ihn auf dem Sucher hat, verschwindet er kopfvan und taucht wie grinsend ein gutes Stück entfernt wieder auf. Dieses Spiel treibt er ein paarmal, bis er nebenbei sogar sein Mittagessen gefangen hat und schmatzend verzieht er sich hinter ein Gewirr von Ästen und Stecken, so dass man von ihm jedenfalls kein einziges Bild im Kasten hat. Ausgelacht werden wir, es ist zum Brüllen. Von hoch oben aus den Bäumen kreischt und grunzt es. Stephan macht sich mit einem ähnlichen Geräusch bemerkbar und prompt tönt's von oben vehement zurück. Das Oberhaupt einer ganzen Brüllaffenfamilie verteidigt lauthals sein Revier. Dieser Baum gehört ihm, soll ihm da ja keiner in die Quere kommen! Während wir weitergleiten, zieht hoch am Himmel ein Adler seine Kreise. Wieder sperrt ein grosser, halb im Wasser liegender Baum den halben Fluss ab. Natürlich ein idealer Platz, um auf Beute zu lauern, die vorbeischwimmt. Zum Glück sind Leguane so phlegmatisch. Jener, der sich dort sonnt, ist sicher gut anderthalb Meter lang und da wir ja das Schiff nicht zum Kentern bringen wollen, macht Stephan vom Cockpit aus für mich mit meiner Kamera das Bild des Monats!

Auch der Anhinga, ein Schlangenhalsvogel tut mir den Gefallen und wartet mit seinen aufgespreizten Flügeln bis im letzten Moment, bis er sich entschliesst, davonzufiegen. Mit reicher Ausbeute an fotografischen Jagdtrophäen, gar mit einem Leguanpaar im Multipack hoch oben im Geäst eines Baumes, kehren wir nach anderthalb Stunden wieder zum Bus zurück. Es ist inzwischen Mittag geworden und im Hotel El Bambu in Puerto Viejo Sarapiquí, haben sie unterdessen für uns gekocht. Wundervolle Arrangements mit Red Ginger, Ingwerlilien, Hummerscheren-Helikonien und andere Wunderblumen erfreuen das Auge unterwegs zum Hof in die schattige Gartenlaube, wo schon die Crew bereit steht, uns mit Salat, Stock, Gemüse und Hühnerbeinen zu bewirten. Stephan hilft auch hier tatkräftig und fachkundig mit beim Schöpfen und überhaupt. Zum Dessert wird uns ein Biskuit serviert mit Kondensmilchsauce begossen und bunten Smarties bestreut.

Auf der Weiterfahrt hält Ernesto wieder mal an und Stephan erstein bei einem Strassenverkäufer für jeden eine trinkfertige frische Kokosnuss mit Röhrli. Schmeckt wirklich ganz erfrischend!

Bei einem Visitorcenter in einem Nationalparkgebiet sollen wir nun Näheres über Kakao und Schokolade erfahren. Es war mal eine Kakaopflanzung, aber heute ist hier ein geschütztes Forschungsgebiet. Durch den Ingwergarten mit den variantenreichen Blumen und heilsamen Blättern und Kräutern vor dem Haus, kommen wir bald zu den ersten alten Kakaobäumen, an welchen da und dort auch noch Früchte heranreifen. Kakaobäume brauchen den Schutz oder Schatten von anderen Waldbäumen, deshalb ist hier auch ringsum Urwald. Direkt aus dem Ast heraus spriessen auch die unscheinbaren, kleinen Blüten, aus welchen sich eine kürbisgrosse Frucht entwickelt. Wie sich diese dann in Schokolade verwandelt, können wir nun hautnah miterleben. Auf Tafeln wird der Werdegang über 500 Jahre vom Kakaotränk bis man vor 150 Jahren zur Schokolade kam, veranschaulicht. Eine reife, gut 20 cm grosse, ledrige Kakaofrucht dürfen wir in die Hände nehmen und von deren weissen Samen, die von einer etwas schlüdrigen Masse umgeben sind, wie etwa die Kirschen des Kaffees, können wir probieren. Wir sollen sie nicht verbeissen einfach ihre Süsse entdecken. Die Bohnen werden nun wieder eingesammelt. Wir haben mit unserem Speuz nun bereits die erste Stufe zur Vorfermentierung in Gang gesetzt. Eine nächste Gruppe wird dann diese Bohnen nach weiteren Arbeitsgängen und Trocknungsphasen, geschält, gemahlen oder zerstampft als Kakao oder Schokolade mit Zutaten wie Vanille, Chili oder Anderem verfeinern und ausprobieren dürfen. 7 Stufen der Bearbeitung müssen durchlaufen werden vom Fermentieren, Trocknen, Schälen und Rösten, dann entweder den Kakaobutter trennen und Kakaopulver machen, oder weiter verfeinern mit Conchieren und Temperieren, um am Schluss Schokolade zu gewinnen. Wir müssen tatkräftig helfen mit Mahlen, Mischen und Zwischenprodukte Probieren.

Jedes bekommt ein Säckchen mit 15 Kakaobohnen (früher war das Bargeld), man kann tauschen und bekommt für 5 Bohnen eine Ansichtskarte. Ich habe nun von Letzteren noch fünf Zusätzliche zum Heimschicken.

Von hier kann man noch eine Wanderung durch den Urwald und über eine lange Hängebrücke über den Rio Puerto Viejo Sarapiquí machen. Blattschneiderameisen kreuzen den Weg, Tukane lachen uns aus und fremde Vogelstimmen begleiten uns. Ein riesiger, uralter Muskatnussbaum beeindruckt und immer wieder muss ich die mit Lianen und mit all den vielen Bromelien, Epiphyten und Moosen bewachsenen Baumstämme bestaunen. Brüllaffen empfangen uns auf der Hängebrücke beim Zurückkommen und Wiederauftauchen aus dieser grünen Wunderwelt und verschwinden im Abendschein irgendwo im Blätterdach über uns. Auf der Rückfahrt stoppt Ernesto nicht nur wegen einem schönen Fischreiher, der in der Wiese stackst oder wegen dem Silberreiher beim Wasserloch bei den Wasserbüffeln, er muss einmal ganz von der Strasse weg auf eine Seitengasse einbiegen, weil Stephan von Weitem dort hoch in einem Baum ein Faultier gesichtet hat.

Mit der Lumix von Marlis zoomt er ein dort oben hängendes Muttertier mit seinem Jungen so nah heran, dass ich vor Neid erblasse.

Um acht Uhr sollen wir, diesmal nicht mit den schönsten Kleidern, zum Nachtessen bereit sein. Gespannt, was das nun wieder werden soll, werden wir in einen ziemlich unterkühlten Raum geführt und nun sind wir gefordert. Unser Nachtessen sollen wir uns selber kochen und Stephan als Chef de la Cuisine verteilt gerade auch jedem ein Ämtli. Alle Zutaten sind schön bereit und wie von einem Dirigent ein Konzert, entstehen unter Stephans Anleitung die verschiedensten costaricanischen Vorspeisen wie Ceviche, das ist ein marinierter Fisch, Yukka oder auch Manjok genannt mit Speck umwickelt, Kokosnüssli mit Sauerrahm, Guacamole Dip mit Manjokchips, Salat aus Palmenherzen, Rüebli, Tomaten, Pilz, Peperoni, Maisköbli, Gurken etc etc. Walter wird mit Kochmütze und weisser Schürze ausgestattet und bald brutzelt unter seiner Aufsicht alles was frittiert werden soll: feine Yukka-Scheiben als Chips und geviertelte, weiche Tortillias, unreife Kochbananen in Stücke geschnitten, werden halbgar frittiert, dann zu Fladen gepresst und kommen nochmals ins heisse Öl.

Fürs Ceviche schneidet Gerda rohe Fischfilets in kleine Würfeli, die sie mit Gingerale und Zitronensaft mariniert, Zwiebeln, Peperonistückchen und Koreanderkraut kommen dazu.

Yukka, so lernen wir, haben zwei Schalen, die man entfernen muss, ausserdem dürfen sie nie roh gegessen werden. Die Palmenherzen werden mit Sauerrahm zum Dippen gereicht.

Alles klappt bestens und in einer Dreiviertelstunde ist das Konzert fertig und wir werden zu Tisch gebeten und natürlich schmeckt es selbst gemacht grad noch einmal so gut. Als krönenden Abschluss bekommt jedes ein farbiges Diplom des Hotel Suerra Guapiles, welches den erfolgreich bestandenen Kurs in der hohen kulinarischen Kunst bestätigt.

24.01.14

Morgens um Sechs ist die Welt noch in Ordnung und ein Schwumm im Pool weckt alle Lebensgeister. Bis wir um 7 Uhr abfahrtbereit sind, ist der Turrialba und Irazú aber bereits verhangen und von Wolken umschlichen. Regen begleitet uns auf der Fahrt nordwärts und links und rechts der Strasse viele Bananenplantagen. Plötzlich stoppt Ernesto, ein Faultier wurde gesichtet. Gemächlich hangelt es sich der Stromleitung entlang und sein Fell ist zottig und klatschnass. Wir wären ihm so nah, und obwohl Stephan mit der Kamera von Marlis sogar aufs Autodach steigt, ist die schönste Foto wegen einem Regentropf auf der Linse futsch.

Bei rana banana bekommen wir als Visitanten einen Batch und dürfen zuerst mal unter den noch tropfenden Bananenstauden auf morastigen Wegen unserem Führer weit hinein in die Plantage folgen. Tyroliennes sind auf den grossen Feldern eine gute Sache. Mit diesen Seilbähnchen kann man die geernteten, schweren Bananenbüschel am schonendsten zur Verpackungsstation bringen. Soweit das Auge reicht 20 – 30 cm dicke Stämme der Stauden und über unsern Köpfen schliesst sich das Blätterdach. Überall hängen, in blaue Plastiksäcke eingepackt, die grossen Büschel der heranreifenden Bananen. Auf einer Leiter präpariert ein Arbeiter den Bananenbüschel, bevor er mit dem blauen Plastik eingepackt wird. Auf einer Plantage muss absolut steril gearbeitet werden, aber trotzdem glaube ich eher nicht, dass er den Mundschutz gegen Ansteckung irgendwelcher Bazillen auf die Banane tragen muss.

Stephan demonstriert, wie sich auf der Unterseite der rotvioletten Blütenblätter der wie eine grosse Laterne leuchtenden Bananenblüte die Fruchtsätze stufenweise in ein bis zwei Reihen Banänchen entwickeln. Der Büschel würde kontinuierlich immer weiterwachsen und reihenweise sogenannte Hände mit meist zweireihigen Bananenfingern produzieren, bis sie am Boden ankommt. Damit die heranwachsenden Früchte denselben Reifegrad haben, wird die Blüte aber abgeschnitten, wenn der Strunk etwa ein Meter lang ist. Die verblühten Staubbeutel müssen entfernt werden und damit der dabei austretende Saft nicht auf die darunterliegende Bananen tropft und diese schwarz machen würde, wird jede Banänchenreihe mit einem Stück Bananenblatt abgedeckt. Dann wird der blaue Plastiksack wohl als Treibhaus oder Schutz gegen Schädlinge unten zugemacht. Eine einzige Banane bleibt darunter noch stehen als Indikator der Reife oder auch der Gesundheit. Diese würde von Schädlingen zuerst befallen und man könnte den restlichen Büschel noch retten. Ausserdem bekommen alle Büschel mit dem gleichen Reifegrad einen gleichfarbigen Bändel, so dass die Arbeiter immer wissen, wann welche Farbe geerntet werden muss. Eigentlich arbeitet man heute nicht, aber es sind wegen unserer Besichtigung extra zwei Arbeiter gekommen, die als Demonstration mit einer mächtigen Machete zwei Büschel ernten. Zuerst werden zwischen die Hände Schaumgummipolster gelegt, damit man die Früchte nicht drückt beim auf der Schulter Tragen, bis man sie beim Tyrolienne an den Haken hängen kann. Die Staude, welche die Früchte getragen hat wird mit einem einzigen Hieb mit der Machete abgeschnitten. Der zwanzig oder noch mehr Zentimeter dicke Stamm ist nicht sehr kompakt und der frische Schnitt sieht fast aus wie ein Schnitt durch eine Rolle Wellkarton. Das abgeschnittene Kraut wird auf dem Boden liegen gelassen und bildet neuen Humus Die Pflanze selber treibt aus unterirdischen Rhizomen Ausläufer, die wieder neue Stauden bilden und nach neun Monaten kann man dort wieder Bananen ernten.

Während wir nun mit ziemlich dreckigen Schuhen zum Verpackungsgebäude zurückkehren, haben die beiden Büschel an den Laufrollen auch den Heimweg angetreten und erscheinen bei der Waschanlage, wo jeder einzeln gewogen wird. Dann wird mit Schieblehre und Metermass die Banane ausgemessen und auch mit einem Schnitt der Reifegrad getestet. Noch sind alle Früchte grasgrün. Wäre eine einzige darunter, die zu reif wäre, hätte das fatale Folgen für den ganzen Container und bis die Fracht am Ziel ankommt, hätte das entstehende Ethylengas einen zu frühen Reifeprozess in Gang gesetzt. Das macht man dann am Ende der Transportkette bei uns in den Kühllhäusern der Grossverteiler. Dort forciert man mit diesem

Gas die Reifung, manchmal sogar so, dass es noch schneller geht und mehr Umsatz bringt, aber dafür der Geschmack der langsameren Reifung auf der Strecke bleibt.

Zwar nicht mehr mit Mundschutz, aber doch immer noch mit Gummihandschuhen werden die Bananen nun weiter verarbeitet und bereits hier in die verkaufsfertigen Teile geschnitten und etiketiert. Heute sind es rana-Bananen, morgen oder übermorgen, je nach Auftragseingang, Chicita oder Havelaar. Letztere sind einfach noch ein bisschen lukrativer, aber die Arbeiter bekommen davon nicht mehr Lohn. Die Plantage hält die geforderten Auflagen ja ein und ein gesetzlicher Mindestlohn ist jedem Costaricaner staatlich garantiert.

Nach dem die versandfertigen Bananenschachteln gefüllt sind, können wir uns in der Kantine noch an einem erfrischenden Bananenfrappé erlaben und begleitet von wieder strahlendem Sonnenschein, wenden wir uns der nächsten Station zu, nämlich Limon, dort wo die Bananen, welche hauptsächlich auf Plantagen hier auf der karibischen Küstenebene wachsen, verfrachtet werden. Die Strasse nach Puerto Limón ist die einzige Verbindungsstecke zum Karibischen Meer und dementsprechend herrscht hier auch reger Verkehr. Einmal habe ich zwar eine Eisenbahnlinie gesehen, aber die scheint gar nicht mehr in Betrieb zu sein.

Als angenehme Unterbrechung kehren wir unterwegs zu einem Kaffee ein, welcher uns wie es hier üblich ist, mit dem Filterbeutelständer am Tisch angebrüht wird.

Zum Dessert postet Stephan unterwegs Pan bon, eine Kuchenspezialität dieser Gegend hier um Limon, hergestellt aus 32 Zutaten.

Auch Teakholz wird hier auf Plantagen angebaut. Ganze Wälder und erstaunlicherweise, ist das Holz bereits nach 15 – 20 Jahren erntereif. Und immer wieder Bananenplantagen. Am Hafen die riesigen Terminals mit haushohen Containerstapeln von Del Monte und Dole, wo von Puerto Limón aus die Bananen nach Europa verschifft werden. Von einem Lookout aus können wir beim Beladen eines Chiquita-Frächters zusehen.

Inzwischen ist Essenszeit geworden und in einem Resort mit strohgedeckten Bungalows und gediegenem Pool können wir im Hotelrestaurant mit Blick auf eine ruhige Bucht nahe Limóns einkehren. Stephan will uns lieber nicht der Stadt mit ihrem anscheinend recht kriminellen Potenzial aussetzen. Vom sicheren Auto aus können wir uns anschliessend dann aber doch bei einer Stadtrundfahrt unsere Eindrücke vom Leben in der Stadt mit seinem Verkehr, den Händlern, Früchteständen und Buden, oder den Dominospielern vor dem Haus machen. Es gibt dann doch noch einen kurzen Halt beim Park am Hafen, wo 1502 Kolumbus gelandet ist. Heute liegt ein Kreuzfahrtschiff da.

Die Rückfahrt nach Guapiles erfolgt wieder auf der gleichen Strecke, vorbei an Bananen-, Kokos- und Ananasplantagen. Es wird bald Abend und die Arbeiter reiten im Anhänger eines Traktors in den Feierabend. Plötzlich stoppt Ernesto abermals wegen einem Wald voll Affen und später sonnt sich hoch oben in einem Faultierbaum wieder so eine unbewegliche Fellkugel im letzten Abendschein. Aber nicht wegen diesem Faultier hat Ernesto angehalten, sondern Stephan führt uns an den Fuss eines andern grossen Baumes. Zwischen Moos und dürrem Laub kann man mit Glück im Schein seiner Taschenlampe winzige, rote Fröschelein mit blauen Beinchen entdecken und mit noch mehr Glück, sofern man so eine gute Kamera hat wie Marlis, ein geniales Bild von diesen *Dendrobates pumilio* mit heim nehmen. Erdbeerfröschchen, oder wie sie in englisch auch genannt werden Blue jeans frogs entwickeln sich als Larven in den Achsen von Bromelien, von welchen ja die Bäume hierzulande überwuchert werden.

Wie wir ihn begonnen, beschliessen wir auch den heutigen Tag mit einem Bad im grossen Pool. Nur, so allein sind wir diesmal nicht. Im Tiefflug über die Wasseroberfläche segelnd, stillen die Fledermäuse ihren Durst und manch eine pfeilt dabei haarscharf neben unseren Köpfen vorbei.

25.01.14

Wir verlassen heute Guapiles und werden am Abend in La Fortuna wieder ein neues Hotel beziehen.

Pünktlich zum Abfahren tröpfelt es wieder, aber wir wissen nun bereits: in Costa Rica regnet es jeden Tag irgendeinmal, jedenfalls hier in diesen Breitengraden der karibischen Küstenebene, wo wir auch heute wieder unterwegs sind, um eine Plantage zu besuchen. Weil heute auch in der Palmenherzenfabrikation nicht gearbeitet wird, zeigt uns Der Chef, der zartes Herz genannt wird, persönlich den ganzen Produktionsablauf, wie seine zarten Palmenherzen nach der Ernte zurechtgeschnitten, in Gläser abgefüllt, sterilisiert und kontrolliert werden. Mit Rüstabfällen werden Wasserbüffel gefüttert, welche Bio- oder Methangas produzieren, welches wiederum zum Kochen und Betreiben der Anlage genutzt wird. Auch in diesem Betrieb ist Sauberkeit und Hygiene oberstes Gebot und auch wir müssen nur zum Zuschauen und Betreten des Gebäudes unsere Schuhe vor der Tür in einem Desinfektionsmittel baden. Nachdem wir reichlich von seinen zarten Palmherzen degustiert haben, fährt Palmito corazón in seinem Jeep voraus, um uns auf seiner Plantage auch zu zeigen, wie diese niedrig gehalten Palmen wachsen und abgeerntet werden. Es ist eine so gezüchtete Art von Palmen, welche bereits in 7 Monaten erntereif ist, so dass man nicht auf Urwaldrodung angewiesen ist, um zu dieser Delikatesse zu kommen. Er hat es sich nicht nehmen lassen, einen Arbeiter extra dazu anzuheuern, um für uns zu demonstrieren, wie man zu den zarten weissen Stängeln vordringt, indem man mit Kettenhandschuh und Machete ihre ziemlich stachlige Umhüllung von Blättern und Dornen befreit.

Während dieser Demonstration hat es wieder zu nieseln begonnen und Ernesto hat diesmal seine liebe Mühe, bis unser Büsslein auf dem morastigen Dschungelpfad gewendet ist. Zum Glück ist Palmito corazón mit seinem Jeep dabei.

Schon nach einer halben Stunde wartet das nächste Abenteuer auf uns.

Diesmal wird das grosse eiserne Tor der riesigen Ananasplantage der Familie Dähler in Isla Grande Sarapiquí geöffnet. Stephan konnte unsern Gwunder bis jetzt vertrösten und nicht mal gestern, als er uns auf die Wasserbüffel und den grossen weissen Reiher beim Wasserloch auf der andern Strassenseite aufmerksam gemacht hat, realisierte ich, dass wir direkt vor den Toren der grossen Hacienda Roswitha standen.

Wir werden herzlich empfangen und im Sitzungszimmer wartet bereits ein erfrischender – natürlich ein Ananasdrink aus der extrasüssen Roswitha Ananas, die hier angebaut wird, auf uns. Michael, Stephans jüngerer Bruder und mehr für die Administration der Farm verantwortlich, bringt uns die Geschichte der Familie Dähler näher, wie sein Vater Johann Albert Dähler nach Absolvierung der Landwirtschaftsschule im Ebenrain auszog, um in Afrika sein Glück zu versuchen. Wie er an der Elfenbeinküste begann, Ananas in die Schweiz zu exportieren. Bis sie im Jahr 2000 wegen dem Bürgerkrieg wieder in die Schweiz zurückkamen, wo auch Stephan dann seine Lehre als Koch machte und wie man wenige Jahre später die Plantage in Costa Rica aufbaute, wo nun auf 750 ha jährlich 12 Millionen Kilo Ananas produziert werden, welche hauptsächlich nach Europa und in die Schweiz exportiert werden. Während die Söhne nun hauptsächlich hier in Costa Rica den Betrieb organisieren, hat sich der Vater wieder der Elfenbeinküste zugewandt, wo er seine Plantage zurückerkämpft und mit dem Anbau von Kautschuk und Kakao begonnen hat.

Auch wir sind wohlversehen mit Haarnetzen und dürfen uns in der Verpackungsanlage umsehen, da wo die Früchte vom Erntewagen hereinkommen, sortiert, verpackt und in der Kühle auf die Spedition warten. Früchte mit schräg oder zu lang gewachsener Krone kommen auf den Lokalmarkt und wir können ihre Süsse an Ort und Stelle testen. Vor dem Haus hat man fünf Pflanzen in ihren verschiedenen Wachstumsstadien als Anschauungsobjekte in Töpfen eingepflanzt, denn so im Detail kann man das auf den Feldern nicht ausmachen. Schon gar nicht vom hohen Wagen aus, mit welchem wir nun anschliessend von einem Traktor gezogen, durch die unendlichen Plantagenfelder kutschiert werden. Man führt uns bis weit hinaus zu den Feldern, die nun erntereif sind, dort wo die Arbeiter bei der Erntemaschine die grossen Anhänger füllen. Die

verschiedenen Felder haben immer den gleichen Reifegrad. Austriebe einer Mutterpflanze werden in recht nahem Abstand gesetzt, damit die Früchte dann keine Chance zum Umfallen oder schräg wachsen haben. Mit Ethylengas werden Ansätze für Blüten gefördert und mit den sogenannten Babytest wird der prozentuale Erfolg dieser Massnahme kontrolliert. Allenfalls muss die Prozedur der Begasung wiederholt werden. Zur Heranreifung der essbaren Ananas sind Befruchtungen von Insekten nicht nötig. Alles sieht schon recht fabrikmässig aus und ich wäre wohl in Zukunft äusserst skeptisch, wenn mir jemand Ananas als biologisch verkaufen wollte.

Im Farmhaus, das kilometerweit von Ananasfeldern umgeben, einsam auf einer kleinen Anhöhe träumt, hält unser Rütteltram an und lässt uns aussteigen. Mit einer kühlen Kokosmilch noch in der Nuss, werden wir zum Apéro herzlich empfangen.

Wir sind hier zum Mittagessen eingeladen. Stephans Schwägerin hat viele schöne Salate vorbereitet und ein Verwandter hat auf der Veranda den Grill angezündet und Pouletschenkel und Chlöpfer (Cervelats n.b.) brutzeln neben Kochbananen, die in der Schale am Schmoren sind. Von Palmito Corazón hat Stephan heute ein paar frische Palmenherzen mitgenommen und diese sind zusammen mit Butter in Alufolie eingepackt auch auf den Grill gekommen. Stephan öffnet eine Flasche Wein und man zelebriert das reinste Festessen.

Zum Dessert gibt's natürlich frische Ananas und zum Kaffee, auf einem von einem Freund extra dafür entworfenen, wallholzähnlichen Gläsertragbalken, für jedes ein Gläschen gekühlten Ananas-Likör.

Um nicht nur von den wunderschönen Ingwerblumen im Garten, sondern auch von einer blühenden Ananas ein Foto mit heimnehmen zu können, mache ich mich zusammen mit jenen auf den Weg, die zu Fuss den Ananasfeldern entlang zum Betriebsgebäude zurückkehren.

Weiter geht es durch ländliches Gebiet, vorbei an Kokos- und andern Plantagen und Safffabriken, auch die, welche Dähler mit Ananas beliefert. Weidende Kühe, einsamen Häuschen, versteckt hinter Palmen, manchmal sind es winzige Ortschaften, aber man weiss nie, wo man ist. Stephan zeigt uns auf der Karte schon, wo wir durchfahren, aber keine Hoffnung, es nachzuvollziehen.

Irgendwann hält Ernesto wieder mal an. Es ist eine Metzgerei, wo man aber an Bistrotischchen auch etwas konsumieren kann. Stephan besorgt uns wieder mal eine Spezialität von hier, sicher gut ein halbes Pfund fixfertig gebratener Schweinebauch, den er uns vor dem Probieren mit dem Saft einer Zitrone mariniert. Es sei hier eine Schweinerei oder anständiger ausgedrückt ein Mastbetrieb, in welchem es 25'000 Sauen hat und man kommt von nah und fern, um sich hier mit Schweinigem einzudecken.

Endlich nähern wir uns unserem Ziel. Markant schiebt sich der Arenal immer mehr in den Vordergrund. Natürlich ist er rings umwallt von Wolken, wie es sich für ihn gehört. Dafür brechen diese Wolken den letzten Schein der Sonne und goldene Strahlenbänder heissen uns in La Fortuna willkommen. Im 5-Sternehotel Royal Corin am Fuss des Arenal werden wir ebenfalls mit einem Drink willkommen geheissen, bekommen ein gediegenes Zimmer mit allem Drum und Dran, inklusive Gratis-W-Lan in jedem Zimmer. Vor dem Hotel hat es jede erdenkliche Variante von Pool Jacuzzi und Saunas und dennoch ist das Badezimmer mit einer Duschnische eingerichtet, deren hundert Düsen, Hahnen und Hebel einen gerade ein bisschen ratlos machen und man das Duschvergnügen ziemlich vorsichtig angeht.

Fast ehrfürchtig erscheint man zum Nachtessen im noblen Restaurant zum ebenfalls gediegenen Nachtessen bei mehr oder weniger dezenter Unterhaltung eines extra dafür engagierten Musikers.

26.01.14

Nichts war heute mit nächtlichem, feuerspeiendem Schauspiel, der Arenal verhüllt am Morgen beim ersten Blick aus dem Fenster sein Haupt in einer dicken weissen Wolke, obwohl der restliche Himmel mit strahlendem Blau überspannt ist. Das Wasser hingegen in den Pools im tropischen Garten lockt uns noch vor dem Frühstück hinunter. Immerhin spendet der Arenal genügend heisses Wasser, so dass man dieses sogar kühlen muss, bevor man es in Schwimm- und Sprudelpools verteilen kann und es ist so reichlich, dass man die Pools fast täglich neu füllen kann. So nah ist man dem Vulkan und ganz im Versteckten brodelt er vor sich hin. Doch da – einen kurzen Moment blinzelt er mir doch tatsächlich zu. Ganz deutlich sieht man seinen Krater sich von den Wolken abheben und aus dem Innern seines Schlotens steigen Dampf Wolken wie aus dem Kühlturm eines AKW. Es ist nicht Rauch oder Feuer, heute kocht er wohl nur mit Wasser. Aber er hat mir zugeblinzelt. Das müsse man dann schon genügend estimieren, denn diesen Gefallen, ihn in seiner Majestät ohne Schleier zu sehen, sei nicht allen beschieden, genauso wenig, wie er einem in der Nacht sein Feuerspektakel preisgibt. Eigentlich muss man sich vor ihm in Acht nehmen, er ist noch jung, noch keine fünfzig Jahre alt und hat bei seinem ersten Ausbruch 1968 fast hundert Menschen ums Leben gebracht.

In seinem warmen Wasser zu baden tut gut, nur zum Schwimmen ist es mir fast zu heiss, dafür lässt sich im wunderschönen Garten allerlei entdecken. Im Gebiet nahe der Sauna haust ein gut einen Meter grosser Leguan zwischen den Felsen, welche in Stufen verschiedene Wasserfälle bilden. Auch kleinere Echsen und verschiedene Vögel, wie ein zitronengelber Fliegenschnäpper oder gar Kolibris narren mich erfolgreich. Ich schaffe es nicht, sie auf meinen Chip zu bannen. Immerhin halten mir der rote Ingwer und die weisse Ilangilang, welche nach Chanel 5 duftet, schön still.

Am reichhaltigen Frühstücksbuffet lassen wir uns verwöhnen. Man könnte nehmen, was das Herz begehrt. Meins sehnt sich hier gar nicht nach Brot. Ich liebe Gallo Pinto, diesen Reis mit Bohnen und dazu einen Klacks Sauercreme, ein Ei und gebratene Bananen und einfach viele Früchte. Da gibt's Ananas, Mango, Papaya, Bananen, Melonen und noch vieles mehr. Da lacht mein Herz.

Unser Programm heute ist nicht stressig und wir fahren erst um zehn Uhr los, Pequeña Suiza, die kleine Schweiz im Herzen Costa Ricas zu besuchen. Zuerst geht es hinauf über den Staudamm des Arenalsees, der mit seinen 80 km² der grösste Binnensee und wichtigste Stromlieferant Costa Ricas ist. Dann führt die Strasse durch Nebel- und Regenwald. Arenal Lodge ist tief versteckt im Blättergrün und eigentlich verrät nur der mit weissen Lettern ins Bord hingelegte Schriftzug, dass man hier versteckt im Wald Abenteuer buchen könnte. Wie, um die Blicke auf dieses Plakat zu lenken, turnt dort ein Nasenbär auf einer dünnen Wurzel herum. Ernesto hält auf dem Parkplatz und bewaffnet mit einer Handvoll Bananen steht Stephan bald im Mittelpunkt von immer noch mehr Nasenbären. Den langen, geringelten Schwanz bolzengerade in die Luft, eilen sie von überall herbei. Es sind nicht Waschbären, jene haben nicht so lange Schnauzen und im Betteln sind sie Weltmeister. Am Schluss sind es sicher etwa zwanzig Stück und auch für andere vorbeifahrende Autos gerade eine Attraktion.

Bald lösen Weideland den Regenwald ab und unverkennbar schweizerisch fast wie die Rütliwiese am Urnersee liegt das Reich von Franz Ulrich einladend vor uns. „GRÜEZI“ prangt auf dem Willkommensschild und im Garten entdeckt man eine dieser prähistorischen, costa-ricanischen Kugeln. Die Fassade des im schweizerischen Chalestil gebaute Hotel Restaurant Las Héroes zieren der schweizerische Winkelried und der costa-ricanische Nationalheld Juan Santamaria, dem eine ähnliche Heldentat nachgesagt wird. Drüben das Ökonomiegebäude, wo im Stall vierzig Simmentalerkühe stehen und von irgendwo tönt's plötzlich: „Wo chömed ihr denn her?“ Echt thurgauerisch werden Richard und Toni begrüsst. Nirgends auf der Welt kann man hingehen, ohne dass einen nicht jemand erkennt. Hier ist es Thomas, seines Zeichens Besamer, der wohl auch hier ab und zu nach dem Wohlergehen der Schweizer Kühe schaut, und sei es auch nur in seiner Ferienzeit. Die Gelegenheit beim Schopf fassend, muss er sich gerade als Gruppenfotograf betätigen. Die Schweizergruppe, neben zwei Bas-

lern und zwei Zürichern, vornehmlich aus Thurgauern bestehend, zusammen mit Franz Ulrich und seiner Frau vor seinem stolzen Sitz in Costa Rica. Zuallererst werden wir in der gemütlichen Gaststube, natürlich echt schweizerisch mit rotweiss karierten Rüschelevorhängen und einer Reihe an einem Balken hängenden Treicheln, mit einem Apéro begrüsst.

Im Bahnhof hinter dem Haus wird schon die Lokomotive langsam vorgewärmt, eine Draisine, vor zwei nostalgische, hölzerne Wagons gespannt, geführt von einem echt schweizerischen Lokführer (jedenfalls seinem Hut nach zu schliessen). Unsere Extrafahrt geht vorbei an der schmucken, hofeigenen Kapelle, durch Kehrtunnels, in welchen der Pfiff der Lok so herrlich die Ohren malträtiert. Man tuckert genau wie in Brusio durch einen Eisenbahnkrawattenknopf, in schwindelnder Höhe über den kühn geschwungenen Bahnviadukt, um 3,5 km bergan zum 200 Meter höher gelegenen ersten Drehrestaurant Costa Ricas zu gelangen. Einmal macht das Geleise eine Spitzkehre und die Draisine muss abgekuppelt werden, um sie ans andere Ende der Zugskomposition zu bringen. Das Stellwerk betätigen geht mit Links – von Hand ein bisschen an der Weiche ziehen.... Immerhin kommen wir oben im unterirdischen Bahnhof beim Drehrestaurant ganz an, wo wir mit fremdartigen Flötenklängen empfangen werden. Abiel, ein Schamane und Vertreter des in dieser Gegend heimischen indigenen Stammes der Maleku, lediglich mit einem Bastrock bekleidet und einer Halskette aus Samen und einem Schlangenamulett, entlockt einem Gebilde, das aussieht wie eine Kanne, auf welcher ein Aff sitzt, melancholische Flötentöne. Er möchte uns ergänzend zu den informativen Bildern an der Wand, hier einen Einblick in seine Kultur geben, einem Stamm von Jägern und Sammlern, von welchen hier in einem Reservat noch 600 Menschen beheimatet sind. Bruno wird kurzerhand mit Bastrock, Buschtrommel und Speer als Jäger verkleidet. Silena Ulrich kann uns nun fast in Schweizerdeutsch etwas über die Symboliken der hier gefundenen uralten Keramiken und Skulpturen übersetzen. Frosch, Aff und auch Aasgeier spielen eine Rolle. Sibö, der Aasgeier ist heilig – er holt die Seelen fürs nächste Leben. Oder ist Sibö die höchste Gottheit und Schöpfer des Universums? Genau kann ich es hinterher nicht mehr nachvollziehen, ich habe es mir zu wenig genau notiert. Mit dem Kauf von den angebotenen Kunsthandwerken, es sind zum Teil in leuchtenden Farben mit Tiermotiven filigran bemalte Masken oder Schalen, wohl aus Früchten oder Nüssen, können wir unsererseits eine eher symbolische Unterstützung bieten.

Nun haben wir aber Hunger und wir sind gespannt auf das Drehrestaurant und es bietet sich tatsächlich wie das grosse Vorbild des Piz Gloria an. Auf dem sich drehenden Teil sind ringsum Tische gruppiert und während wir uns nun einer währschaftigen Schweizer Rösti mit Zürigeschnezzeltem widmen können, ändert sich der Ausblick aus dem Fenster kontinuierlich. Zu Füssen zuerst das Reich Franz Ulrichs mit seinen Weiden und der Berninabahn, mit den Viadukten und dem Heimetli über dem langgezogenen Arenalsee und dahinter die Santa Elena Bergkette. Bald kommen die Wolkengebilde mit dem sich darunter versteckenden Arenal ins Blickfeld. Dann haben wir die einmalige Gelegenheit, einen richtigen Regen-Urwald aus der Nähe von oben zu bestaunen. Ich nehme an, dass irgendwo dort die Maleku zuhause sind. Man hat in dieser Gegend Spuren von menschlichen Besiedlungen gefunden, welche bis 10'000 Jahre zurückreichen. Ein grosser Greifvogel zieht ebenfalls majestätisch seine Kreise ganz nahe um das Restaurant. In etwa drei viertel Stunden haben wir auch die 360 Grad geschafft. Der Ausblick über alle sieben Provinzen Costa Ricas, wie es die Reisebeschreibung für schönes Wetter verspricht, bezieht sich aber glaub eher auf die sieben Segmente rund um den Treppenaufbau, auf welchen die Wappen dieser Provinzen zusammen mit Bildern über Leben und Brauchtum der Gegenden dargestellt sind.

Für den Abstieg ziehen es einige vor, auf den eigenen, sicheren Füssen wieder ins Tal zu kommen und sie erreichen die mit üppigen Malereien ausgeschmückte Kapelle, welche man natürlich auch noch besichtigen muss, noch fast vor dem Tschutschu.

Interessant für die Landwirte in unserer Gruppe ist sicher das Gespräch mit Franz Ulrich, der uns stolz seine vierzig Simmentaler Kühe, die hier sogar noch Hörner haben dürfen, zeigt. Der Auswanderer und Abenteurer erzählt über seine Arbeit mit den Tieren hier in einem doch ziemlich anderen Klima, als bei uns daheim in der Schweiz.

Dass heute Sonntag ist, sieht man beim Staudamm am Arenalsee. Viele Boote sind auf dem See und es wird gepicknickt und dabei das Auto einfach auf der Strasse auf dem Damm parkiert. Kein Problem, dass es da keinen Seitenstreifen zum Halten, dafür eine doppelte Sicherheitslinie hat und kein Platz um auf seiner Seite vorzufahren.

Im Hotel hat man dann genügend Zeit, auch die Infrastruktur gebührend zu geniessen. Auf einem Barhocker im warmen Wasser sitzend, habe ich jedenfalls noch nie einen Apéro kredenzt bekommen.

27.01.14

Ein spannendes Programm erwartet uns heute in der Umgebung von La Fortuna und dem Arenal. Etwas von einem Bähnlein oder Tram und Regenwald ist uns versprochen. Wir lassen uns ja gerne überraschen. Immer noch verschanzt sich der Arenal hinter seinem Wolkenumhang und wie es sich für Regenwald gehört, nieselt es auch heute bei unserer Fahrt über Tabacon auf die von unserem Hotel abgewandte Seite des Arenal. Auf ungeteeter Strasse kommen wir an Zuckerrohrpflanzungen und immer tiefer in von Regenwald überwachsenes hügeliges Gebiet nahe am Vulkan. Auch hier merkt man eigentlich nichts von seiner möglicherweise gefährlichen Gegenwart, weil er sich den Blicken entzieht und auch riechen tut man nichts, eben so schweflig und stinkend, wie ich mir dies immer von Vulkanen vorgestellt habe, scheint der Arenal auch nicht zu sein. Dafür sind wir bald am Ende der Strasse angelangt, wo nun nur noch ein Himmelstram weiterführt. Bald entschwebt unsere Gruppe in einer dreiteiligen Gondelbahn sanft und leise über das dichte Blätterdach dieses wunderbaren Nebel-Regenwaldes in die Höhe. Wir hätten eine Begleiterin bei uns, die mir aber eher etwas hilflos daneben zu stehen scheint und all die hier zu entdeckenden Geheimnisse lieber für sich behält. Aber wahrscheinlich hätte ich doch nicht viel davon, weil ich sie eh nicht verstehe oder vielleicht hätten wir sie löchern sollen. Aber auch das ist ja gar nicht nötig. Mir gefällt es, in dieser Ruhe über dieses grüne Meer dahinzuschweben, manchmal ganz nah an mächtigen, ehrwürdigen Bäumen vorbei, deren Stämme mit rankenden Philodendren, Bromelien, Moosen und anderem Grünzeug, welches wir zuhause nur als Zimmerpflanzen kennen, überwuchert werden. Manchmal tanzen riesige Schmetterlinge vor unserer Nase vorbei. Ziemlich vergeblich versuche ich, von diesem grünen Ausblick ein etwas aussagendes Bild zu erhaschen, aber ich glaube es gelingt nicht einmal Stephan, mit der von Marlis ausgeborgten Wunderkamera besser. Am besten, man saugt das Bild in sich auf und lässt das Herz schauen, wie Annemarie dies jeweils zu sagen pflegt. Die nächsten Gondeln die folgen, sind besetzt von jungen Leuten, alle mit Helmen bewehrt und Gstättli ausgerüstet. Der grosse Run ist nämlich nicht das Highlight, über dem Dschungelblätterdach hier heraufzuschweben und die grandiose Aussicht über die ganze Länge des Arenalsees zu bewundern, sondern man kommt wegen dem Fun. Nachdem die Ausrüstung der jungen Leute nochmals kontrolliert ist, können sie sich mit ihrem Tyrolienne an eine erste Probestrecke hängen und um eine Kurve hinunter zur Startplattform sausen. Erst dort gilt es dann Ernst und eins ums andere verabschiedet sich, um am quer über das ganze Tal gespannte Seil an einer Rolle hängend, pfeifend die andere Plattform zu erreichen. Ob die sich wohl noch getrauen die Augen geöffnet zu halten, um all die Wunder um sie herum und unter sich zu sehen?

Während wir noch lange dem Treiben zusehen, hat sich der Himmel über uns aufgehellt und auch die Wolken geben nun den Blick über den ganzen Arenalsee frei. Man kann jetzt gut bis nach Pequeña Helvecia sehen, wo das Drehrestaurant auf seinem Hügel weit über dem See thront. Während die Adrenalinsüchtigen über sieben nervenkitzelnde Sektionen am Seil hinunter dem Tal zu sausen, nehmen wir gemütlich die Gondelbahn und geniessen abermals, diesmal bereits im Sonnenschein, der den Wald inzwischen so richtig zu modellieren beginnt, das ruhige Dahingleiten über die grünen Wogen des Blätterdaches. Bevor man sich wieder freien Fusses andern Abenteuern zuwenden kann, führt der Weg unweigerlich durch den Shop am Ausgang mit Souvenirs in allen Variationen und ich erstehe ein paar Ansichtskarten zu einem, wie mir scheint horrenden Preis.

Der anschliessende Besuch des Schmetterlingsgartens ist ebenso ein Muss. Die blauen Morphos, die uns hier umtanzen, narren mich natürlich hier genauso, wie in freier Natur. Man schafft es nicht, einen auf den Chip zu bannen. Natürlich möchte ich seine schön blau schimmernde Oberseite sehen, welche er aber, wenn immer er absitzt, fest mit seinen zusammengefalteten Flügeln verschliesst und so sieht er braun und unscheinbar aus. Immerhin meint er, mit seinen braunen Augen auf der Unterseite der Flügel, trotzdem einen gefährlichen Eindruck zu machen. Dafür hält mir ein anderes Paar schön still, und es gelingt mir eine wettbewerbsreife Foto und trotzdem kann ich die Art nach dem im Souvenirshop erstandenen, teuren Schmetterlingsführer über hier vorkommende Falter nicht bestimmen. Es könnte aber laut Internetrecherchen ein Tiger Grasshopper Schmetterling Heliconius sein.

Bei einem Ausguck hoch über den Bäumen muss sich Stephan heute nochmals als Gruppenfotograf betätigen. Alle haben nun ein Bild in ihrer Kamera und nur ich eins auch von ihm.

Zwecks Mittagsverpflegung halten wir auf dem Heimweg beim Steakhouse El Novillo an. Der Wirt hat einen wunderbaren Garten, wo er in den Gebüschchen überall Bananen und Früchte aufspiesst und damit viele bunte Vögel anlockt. Natürlich muss ich auch auf die Pirsch und bin hin und hergerissen, denn hinter mir beginnt sich der Arenal immer weiter nach oben zu entblößen. Da möchte ich ja auch nicht verpasst haben, dabei zu sein, falls er sich denn zu erkennen gäbe. So komme ich fast nicht dazu, einmal ein richtig gutes, dickes Steak hier in Costa Rica ausgiebig zu geniessen. Sie sind hierzulande nämlich noch am Lernen, ein gutes Stück Fleisch zu braten,

Der Nachmittag steht heute zur freien Verfügung. Stephan bietet an, auf dem Heimweg bei einem Frosch- und Reptilienhaus anzuhalten, wo man Pfeilgiftfrösche und anderes Getier dieser Gegend hält, die man als Tourist sonst kaum zu sehen bekäme. Ich befürchte, dass ich für den Rest der Ferien wohl etwas zu wenig Bargeld habe und weil Ernesto Interessierte in die Stadt fährt, möchte die Gelegenheit nutzen, um an einem Automaten nachzutanken. Es ist die erste Gelegenheit, die sich auf unserer Reise dafür anbietet. Ernesto wird uns ausserdem auch Briefmarken besorgen. Das wäre ein Unterfangen, bei welchem wir Greenhörner wohl kaum Erfolg haben würden. Da heisst es gewusst wo, wann und wieviel, dass es richtig ist für die Schweiz. Das seien nämlich ziemlich gehütete Geheimnisse, selbst an den Postschaltern. Marlis drückt dafür Stephan ihren Foto in die Hand, auf dass sich dann am Abend vielleicht ein paar Froschporträts darauf befinden würden.

Im Städtchen La Fortune gesteht Ernesto denen, die wieder mit ihm heimfahren möchten, eine Stunde Aufenthalt zu. Eigentlich sollte diese spielend ausreichen, den ganzen Ort kennen zu lernen, er besteht ja sowieso nur aus ein paar Souvenirshops. Zuallererst wende ich mich zusammen mit Marlis der Bank zu, wo auch ein Geldautomat vorhanden ist. Das wäre ja das allereinfachste auf der Welt, ich hätte sogar zwei Karten zur Auswahl, mit welchen ich hier Colones, sowie auch US\$ beziehen könnte. Da mir Spanisch nicht viel nützt, wähle ich wenigstens Englisch. Immerhin akzeptiert er hier den Code, nicht wie in Marokko, als ich meine ganzen 1000 aufgeladenen Franken als Travelcash wieder heimbrachte, nur weil ich wie befohlen den Code nicht doch irgendwo aufgeschrieben hatte. Bevor mir diese Maschine nun aber Moneten rausrücken will, erwartet sie von mir noch die Eingabe irgendetwas Geheimnisvolles, obwohl Englisch, kommt mir dieses Wort halt genauso Spanisch vor. Auch mit der zweiten Karte habe ich genauso wenig Erfolg und so gesellt sich ein weiteres Geldautomatenabenteuer zu meiner Sammlung. „Kortet Deres kan ikke brukes i dene automaten“ – Karte nicht zu gebrauchen, hat mir das letzte Mal ein Automat auf Norwegisch erklärt!

Dann probieren wir's halt doch am Schalter. Aber nur um in den Schalterraum zu gelangen, wird man zuerst in einer gläsernen Schleuse eingesperrt und von einem Sicherheitsbeamten auf der inneren Seite dazu angehalten, den Rucksack zu öffnen, um ihm einen Blick hinein zu ermöglichen. Erst dann geht die zweite Glastüre auf und man kann sich am Spender ein Nümmerchen lösen und damit warten, bis man an die Reihe kommt. Zum Glück legt Marlis bei Ihrem Sachbearbeiter ein gutes Wort für mich ein, dass er zuvorkommenderweise mich auch gerade bedient. Mein Los ist nämlich drei Nummern höher

und bis da alle Formalitäten erledigt sind, der Pass fotokopiert und Bewilligung vom Chef eingeholt ist, dass er da solch exotischen Fremdlingen 100 US\$ auszahlen darf, sind gut und gerne eine halbe Stunde um.

Es reicht uns nun gerade noch, unsere Nase in einen einzigen Souvenirladen zu stecken und auch in der Kirche ein Bild von der auch hier monumentösen Wandmalerei mit einem halbnackten Jesus zu machen.

Aber am allermeisten fasziniert mich, dass der Arenal nun seinen Schleier komplett abgelegt hat. Sein ganzer, gleichmässiger Kegel ist nun sichtbar, aber weder Rauch noch Feuer noch glühende Lava kann man in irgendeiner Form ausmachen, höchstens ein bisschen Dampfwölkchen. Auch dass man in der Nacht etwas von diesem Spektakel sehen könnte, sind leere Versprechungen, jedenfalls nicht von unserem Hotel aus. Dafür kann man sich in seinen warmen Wassern vor dem Haus für den Rest des Tages noch richtig entspannen.

28.01.14

Wir haben für unsere heutige Reise nach Tamarindo an der Pazifikküste, unser letztes Etappenziel, wunderschönes Wetter. Ein klarer, blauer Himmel spannt sich über dem Arenal und heute steigt höchstens ein kleines Röchlein aus seinem spitzen Kegel. Am Frühstücksbüffet haben wir uns noch mit Bananen für die Nasenbären eingedeckt, aber bei der Arenal Lodge ist diesmal weit und breit kein geringelter Schwanz in Sicht. Dafür muss Ernesto etwas später ganz kriminell in einer Kurve anhalten und nachfolgende und entgegenkommende Autos passieren verständnisvoll und die Fahrer machen sogar selber auch ein paar Fotos. Ein kleines Stück weiter vorn kann man rückblickend auch gerade ein Foto vom unverhüllten Vulkan machen – er erweist uns heute die Gnade!

Die Strasse führt heute kurvenreich dem ganzen Arenalsee entlang, vorbei am schweizerischen GRÜEZI beim Eingangstor bei Ulrichs, über Nuevo Arenal, ein Dorf, das auch seinen alten Platz räumen musste und nun mit einem schönen Ausblick am Gestade eines neuen Stausees wiedererstanden ist.

Vor Tilaran gibt's bei einem Lookout nochmals einen Stopp für ein Bild über den ganzen See und bis zurück zum Vulkan, wo wir hergekommen sind. Indios bieten hier ihre Kunsthandwerke an. Marlis erstet einen wunderschönen Armreif aus Rosenholz. Bemalte Masken und Schalen oder Kaffeefilterständer aus verschiedenen Tropenhölzern passen nicht so ganz ins Reisegepäck nach Übersee, höchstens noch so kleine, bunt bemalte Flöten mit zwei Löchern in Form von Tukanen, Schildkröten und Vögeln aller Art könnten ein Grossmutterherz noch erweichen, den Enkeln etwas aus dem fernen Land mit heimzubringen.

Nach einem Kaffeehalt hier oben noch im Zentralen Hochland, wo kühlender Wind über die Hügelkanten streicht und viele Windräder eines Windparks zur Stromproduktion antreibt, wenden wir uns nun westwärts, den Weiten des Bezirks Guanacaste zu. Ziemlich abrupt ändert sich das Landschaftsbild. Das satte Grün der Weiden wird durch eher trockene und staubige Weiten abgelöst. Im Moment ist hier eher Herbst und viele Bäume haben kein Laub mehr, aber trotzdem fallen mir viele blühende Bäume auf. Hier ist es ein leuchtendes Gelb aus dem Wald heraus oder dann ein zartes Rosa, das Orangefarbige hingegen, welches mir in San José aufgefallen ist, oder gar die schönen Tulpenbäume, die gibt es hier nicht mehr. Sehr schöne Bäume, mit weitausladenden Ästen und einer ebenmässigen Krone, die manchmal sogar breiter ist, als der Baum selber hoch, spenden auf Weiden willkommenen Schatten. Es sei der Arbol de Guanacaste, der Nationalbaum Costa Ricas, erklärt uns Stephan und die Provinz, die nun vor uns liegt, wurde nach diesem Baum benannt.

So haben wir in unserer Sammlung ausserdem noch die Gilbrossel als National-Vogel, die Cattleya als National-Blume und eigentlich auch noch die Nationalflagge, deren Bedeutung uns Stephan erklärt hat, nämlich die Farben die da bedeuten: blau, das Meer, weiss, der Friede und rot, die Arbeit. Auch den Nationalhelden hatten wir: Juan Santamaria.

Bald haben wir die Ebene erreicht, dort wo in der Nähe von Cañas auch das Kraftwerk ist, welches sein Produkt aus dem grossen Stausee gewinnt. Wieder kehren wir bei einem Schweizer zum Mittagessen ein. Bei Werner Hagnauer gibt's in der luftigen Gartenwirtschaft zuerst wieder einen erfrischenden, kühlen Fresco natural aus Cas, den Limonen ähnlich aussehenden Zitrusfrüchten, bevor wir mit einem reichlichen Gericht des Hauses, gebratener Fisch mit Reis und den üblichen, roten Bohnen, neben Gemüse und Salat verwöhnt werden. Auch hier führt uns Stephan hinters Haus in den Garten, wo wundersame Bäume und Pflanzen, wie Karambolen oder Helikonien wachsen. In Terrarien kann man einige grosse oder auch giftige Schlangen bewundern. Es wurden alle im eigenen Garten „gesammelt“. Als Werner Hagnauer vor über 50 Jahren von den Chemischen aus der Schweiz hierher gesandt wurde, begann seine Frau, sich um kranke oder verletzte Tiere zu kümmern, darunter waren manchmal auch Wildtiere, die man gesund pflegte und sie nach Möglichkeit später wieder auswilderte. So wuchs mit der Zeit ein kleiner Zoo heran, weil Tiere nicht mehr wieder in die Wildnis zurück kehren konnten. Zum Dessert besuchen wir also diesen kleinen Privatzoo mit seinen Pumas, Leoparden, Affen und Aras oder Tukanen, die man nun wenigstens aus der Nähe in aller Ruhe beäugen und, zwar mit Maschendraht im Hintergrund, auf den Chip bringen kann.

Ein gutes Stück fahren wir nun auf der Panamericana, der Schnellstrasse, welche Alaska mit Feuerland verbindet und die sich über den gesamten Amerikanischen Kontinent erstreckt. Die drei oder vier Vulkane, die sich in der Kette jener, die wir besucht haben, anschliessen, ziehen sich immer mehr an den Rand der weiten Ebene zurück, die wir nun durchfahren. Liberia ist der Hauptort der Provinz und sein Flugplatz bringt die Touristen, die hauptsächlich zum Windsurfen am Pazifik hierherkommen, ihrem Ziel näher. Auch unser Ziel, Tamarindo, rückt endlich näher und ich bin gespannt, was uns dort auf unserer letzten Etappe wartet. Im Hotel Barcelo Langosa Beach können wir nun noch bis Samstag „die Seele baumeln lassen“. Es sei „all inclusive“, was immer das heissen mag. Der erste Grund scheint mir schon bei der Anfahrt einleuchtend – man fährt, wie mir scheint, vom Dorf Tamarindo noch ziemlich weit „in den Busch“ hinein, also wohl keine Möglichkeit zu einem abendlichen Flanieren im nahen Fischerdörfchen etc. Man braucht sich um nichts kümmern, sondern kann sich einfach nur ausruhen und viel Spaß haben bei Animationen im und um den grossen Pool, Frühstück, Mittag- und Abendessen im Buffetrestaurant oder an der Snackbar, an abendlichen Veranstaltungen, im hauseigenen Casino und, und, und!

Beim Einchecken bekommt man zusammen mit dem Zimmerschlüssel zuerst ein farbiges Armband aus Plastik ums Handgelenk genietet. Alle Bediensteten und sonstigen Mitmenschen sehen mir nun von Weitem an, wohin ich gehöre und aufgrund der Farbe wohl auch, wie lange ich das Recht habe, mir hier in diesem Schlaraffenland den Bauch vollzuschlagen, ohne dafür weiter zur Kasse gebeten zu werden. Der Zimmerschlüssel im bequemen Kartenformat, der in jedes Portemonnaie passt, öffnet uns ein schönes, geräumiges, angenehm klimatisiertes Zimmer mit zwei grossen französischen Betten und einem Balkon, der die Sicht zwar nicht aufs Meer, dafür in einen ziemlich undurchdringlichen Dschungel freigibt. Immerhin – Natur pur!

Zuallererst sind wir zu einem Willkommensdrink an der Hotelbar eingeladen und die Gelegenheit wollen wir benützen, Stephan sein Gästebuch mit unserem Eintrag zu übergeben, den Annemarie in unser aller Auftrag perfekt formuliert hat. Sie hat in kurzen Worten zusammengefasst, wozu ich in meinem Bericht Seiten und Seiten brauche. Aber bei mir müssen eben noch Fotos Platz haben:

Zehn junge und jung gebliebene Schweizer und Schweizerinnen geniessen „Pura Vida“ vom 20. Januar bis 3. Februar 2014.

Wir alle verbringen glückliche, erlebnisreiche Ferientage auf unserer Rundreise durch Costa Rica. Unser sehr kompetenter, charmanter, stets hilfsbereiter und aufmerksamer Reiseleiter Stephan Dähler zeigt uns seine geliebte Wahlheimat in verschiedenen Facetten. Natur, Flora und Fauna, Landschaft, Leben und Arbeit der Bevölkerung, aber

auch Kultur, Farben und Formen, Strukturen werden sichtbar, Stimmen, Geräusche und Töne, Düfte und Aromen bringt er uns jeden Tag näher, Begegnungen und Erlebnisse werden möglich und immer wieder sind Überraschungen dabei.

Wir danken für die erwiesene Gastfreundschaft auf der Ananas-Plantage „Isla Grande Sarapiquí“, dem sehr versierten Fahrer Ernesto, vor allem aber der ausserordentlichen Leistung von Stephan Dähler und seinem Team.

Wir wünschen alles Gute für die Zukunft.

Richard und Annemarie Osterwalder, Mädi und Toni Hauser, Gerda und Bruno Schweizer, Rosmarie und Walter Ambühl, Marlis Degen und Rita Graber Biel.

Eigentlich wollte uns Stephan als Willkommens- und Abschiedsdrink mit einem Pina Colada überraschen, aber heute haben sie keine Ananas! Die farbenfrohe Bahama Mamma ist aber auch perfekt.

Er überlässt uns hier ab morgen unserem All-inclusive-Schicksal. Aber damit man den ganzen Tag nicht nur rumhängen muss, organisiert er für morgen eine Fahrt in den Las Baulas National Marine Park, dort wo die Lederschildkröten an Land kommen, um ihre Eier abzulegen und für Samstag eine Mangrovenfahrt mit dem Boot. Und da habe ich nun ein Problem. Chanco, dem sie hier (habe ich das richtig notiert?) grünes Schwein sagen, wird uns jeweils mit einem Bus abholen und beide Exkursionen kosten je 35 \$, welche man nicht mit der Karte bezahlen kann. Daran habe ich bei all dem Inklusiven natürlich nicht gedacht und wie komme ich nun zu Bargeld? Mit dem Taxi in die Stadt und ein nochmaliges Bank-Abenteuer? Aber Stephan schlägt mir vor, dass ich morgen früh mit ihm und Ernesto bis ins Dorf mitfahren kann und er mir beim Bancomaten wegen dessen komischen Behauptungen über die Schulter sehen wird.

Dann geht's endlich los zu den unendlichen Gelagen im Schlaraffenland. Von der Wendeltreppe aus hätte man einen herrlichen Überblick auf das Tun und Treiben in der Schlacht ums kalte und warme Buffet, aber strafenden Blickes befiehlt mir einer der zuständigen Crew, meine erhobene Kamera nicht für solche Schandtaten zu benutzen, um vielleicht ein unangemessenes Bild in irgendwelcher Presse zu veröffentlichen. So muss man es mir jetzt halt glauben, dass man vom Vorspeise- und Salatbuffet allein schon genug gegessen hätte, würde man von allem auch nur ein klein wenig schöpfen. Aber was täte man dann mit all dem Gemüse, den Beilagen, dem Fleisch von Fisch und Vogel in Sauce oder frittiert. Oder soll man sich doch lieber am Grill ein richtiges Steak nach seinem Gusto braten lassen? Sogar Wein kann man sich einschenken lassen, soviel man will. Doch die Gefahr, dass man ins trunkene Elend gerät, ist gering. Das, was sie einem vorsetzen, würde ich eher als Fusel bezeichnen und die guten Tropfen für Weinkenner sind dann eben nicht all inclusive.

29.01.14

Am Frühstückstisch haben wir Besuch. Zwei vorwitzige Vögel (es sind Calocitta formosa, auf Deutsch Langschwanzhäher - im Internet findet man alles) ergattern am Nebentisch einen Zuckerbeutel und machen sich damit davon. Bevor wir losfahren, muss sich Stephan noch einer Gruppe gestrandeter Schweizer annehmen, die mit Vögele-Reisen ihre Ferien gebucht, eine Woche Verlängerung hier im All inclusive angehängt haben und dann hängen gelassen worden sind, weil die nächste Reise, mit welcher sie eigentlich dann heimfliegen wollten, nicht zustande gekommen ist. Niemand kümmert sich um sie und sie haben keine Ahnung, was mit ihnen weiter passiert. Stephan rückt es ins Lot.

Und beim Bancomaten wirkt allein schon seine Gegenwart, der Bancomat tut lammfromm und er benützt nur Wörter, die ich auch verstehe und ich hätte meine 100 \$ ganz ohne grosse Szene bekommen können. Aber nun nutzen Marlis und ich die schöne Morgenstunde für eine gemütliche Wanderung, allerdings einer ziemlich staubigen Strasse entlang, zurück zum Hotel. Unterwegs begutachten wir mal einen dieser Zähler aus nächster Nähe, welche überall für jeden Konsumenten den Strombezug aus dem Gewirr der Drähte herunterladen und registrieren. Bei einem Hotel lässt uns der Portier in den Hof eintreten, weil wir gwundrig in den angrenzenden Wald sperbern, wo wir Brüllaffen auf den Bäumen ausmachen konnten.

Die Superkamera von Marlis wird auch heute wieder ausgetestet und sie erstaunt mich von neuem, wie sie eine Heuschrecke in Porträtgrösse von der Stromleitung herunterholt.

Daheim stürzen wir uns hinein ins Nichts Tun. Der Pool bringt's für mich nicht, ich hab was dagegen, in Reih und Glied einen Liegestuhl zu verteidigen, auf welchen man möglichst noch vor Sonnenaufgang sein Badetuch deponieren muss. Immerhin hat man gegen eine Karte ein Badetuch zugut, welches man nach Gebrauch wieder zurückgeben und dafür wieder gegen eine neue Karte eintauschen kann. Am Strand sind unter schattigen Bäumen auch Liegestühle verteilt und die stimmen mich schon ein ganz klein wenig versöhnlicher. Baden kann man im Meer nicht, da sind die Strömungen zu gefährlich, wenigstens für Nicht-Surfer und in den steinigen Lavaplatten, die sich hier ausbreiten, sowieso nicht zu empfehlen. Höchstens dem Wasser entlang etwas spazieren, den Rennschnecken zuschauen und all den vielen Wasservögeln, die sich hier am Strand ihr Futter suchen. Heiss ist es sowieso und gut, kann man sich auch zwischendurch all inclusive eine Bahama Mamma an der Bar holen.

Um halb sechs holt uns Chancho in einem kleinen, klapprigen Büsslein ab. Es ist die Zeit, wo die Sonne untergeht und während wir immer weiter auf holprigen Strassen Richtung Norden fahren, versinkt die Sonne glühend im Meer und zieht den gleissend goldenen Himmel wie eine Schleppe hinter sich her. Wir sind in einer Bucht am Meer angekommen und jetzt ist es Nacht, so schnell geht es hier.

Chancho hat bald herausgefunden, dass Bruno sein Englisch versteht und fortan wendet er sich an ihn als Leader, der uns übersetzen muss. Uns prägt er ein, dass wir die Chancho-Group sind und zusammen mit Julio, dem Fahrer und Nationalparkführer machen wir uns mit Taschenlampen bewaffnet auf den Weg. Dieser führt uns auf schmalen Pfad durch den Wald und über eine Klippe hinüber in die nächste Bucht. Gut ist es Nacht und im Schein der Taschenlampe muss man schauen, wohin der Fuss tritt. So bleibt es hoffentlich den meisten verborgen, dass wir zum Teil doch recht nah an einem Abgrund vorbei balancieren. Ringsum ist dunkle Nacht.

Dann haben wir den Strand erreicht und wir müssen unsere Taschenlampen ausmachen. Kein Licht darf die Schildkröten irritieren, die hier jede Nacht ankommen, ihre Eier im Sand vergraben und dann wieder im Meer verschwinden. Ihre Nachkommen sind von nun an völlig sich selbst überlassen. Die Wärme vom Sand wird das Ausbrüten übernehmen und die erste Herausforderung an die kleinen Winzlinge wird sein, den Weg zum Wasser zu finden, bevor Raubvögel kommen oder die Sonne sie versengt. Auch bei den Zweibeinern war die Ernte eines solchen Nestes begehrt. Man sagt, es gebe noch etwa 35000 Baulas, also Lederschildkröten, von denen alljährlich etwa 900 hierher zur Eiablage kommen, es sind aber auch Bastard-, Karett- und Grüne Meeresschildkröten (Suppenschildkröten). Vor zwanzig Jahren hat man hier dem Playa Grande entlang zu ihrem Schutz den Meeresnationalpark Las Baulas geschaffen und was wir heute tun, darf nur zusammen mit einem Nationalparkwächter geschehen.

Während wir nun ganz ruhig hier warten müssen und sich unsere Augen langsam an die Finsternis gewöhnen, sind Chancho und Julio in beide Richtungen ausgeschwärmt, um zu rekognoszieren. Julio hat etwas gefunden und leise können wir ihm nahe der Wasserlinie entlang folgen. Dann bedeutet er uns, anzuhalten und zeigt in die Dunkelheit, wo ich mit Mühe eine noch dunkler als die Nacht aussehende Masse sehe, sich langsam leicht bergan bewegend. Dann dürfen wir noch etwas weiter gehen und nun kann man die Spur auf dem etwas helleren Sand gut erkennen, wo sie aus dem Meer kommt und über den Strand Richtung Wald führt. Sie hat gut und gern die Spurbreite der Waldenburgerbahn mit ihren 75cm!

Langsam und ruhig dürfen wir der Spur nun folgen und bald hören wir ganz in der Nähe die Geräusche des spritzenden Sandes. Sie hat also zu graben begonnen. Wir müssen nun auf die andere Seite, denn wir stehen auf ihrer Kopfseite und die Gefahr, dass sie verunsichert oder erschreckt wird und dann wieder ins Meer zurückkehrt, ohne die Eier abzulegen, ist immer noch gross. Inzwischen sind noch zwei andere Gruppen dazugekommen, aber die Chancho-Group darf sich ganz in

der Nähe der grabenden Schildkröte auf den Boden setzen und im Schein einer roten Taschenlampe zusehen, wie die beiden grossen Hinterflossen nun langsam beginnen, unter ihrem Schwanz ein tiefes, rundes Loch zu graben. Zuerst wie eine Hand über den Schwanz fahrend, um die sichere Position zu treffen, gräbt sie langsam und abwechslungsweise immer tiefer. Jedes Mal bringt die Flosse nun, mit wie zu einer Schaufel leicht gekrümmten „Fingern“, den Sand sorgfältig nach oben. Der Wärter hat inzwischen beim Geschehen zwei rote Lampen in den Sand gesteckt und damit der Sand nicht immer wieder nachfließt, giesst er sorgfältig Wasser in das entstehende Loch. Rotes Licht sieht die Schildkröte nicht oder es irritiert sie jedenfalls nicht. Das Loch ist nun bald armtief und die Bewegungen des Tieres werden immer langsamer. Ich stelle mir vor, welche ungeheure Anstrengung diese Graberei hier an Land sein muss, für sie, die sich sonst immer schwerelos im Wasser bewegt. Es sieht so aus, als ob sie jetzt total erschöpft sei, sie bringt die grabende Flosse überhaupt nicht mehr aus dem Loch. Aber jetzt hat sie mit der Eiablage begonnen und kann von diesem Zeitpunkt nicht mehr damit aufhören, auch nicht, um zu fliehen. Schnell schaufelt nun der Wärter von hinten mit der Hand den Sand noch mehr weg, damit man ins gegrabene Loch hinein sehen kann und zündet nun mit einer weissen Taschenlampe dort hinein. Jetzt dürfen wir schön der Reihe nach von den etwa tischtennisgrossen Eiern, die nun nacheinander ins Loch purzeln, Fotos machen, aber ja darauf achten, dass der Blitz sicher ausgeschaltet ist.

Dann geben wir den anderen den Platz frei und im Dunkeln geht es wieder unten, dem Wasser entlang zurück. In den inzwischen vergangenen zwei Stunden sind noch etliche neue Spuren dazu gekommen. Plötzlich winkt uns ein Wärter mit einer roten Lampe zu sich. Er hat ein Nest entdeckt, aus welchem die Jungen herauszukrabbeln versuchen. Die Nester sind mit einem Pfahl markiert und so wissen sie wohl, an welchen Orten die Eier bald ausgebrütet sein müssen. Er hilft mit der Hand nach, ein bisschen den Sand wegzuschieben und plötzlich wimmelt es von kleinen, handtellergrossen Schildkrötchen im Sand. Er nimmt eins und setzt es im Schein des roten Lichts vor unsere Füsse und sein Instinkt befiehlt dem Winzling, zum Meer zu gehen. Wie eine Nadel vom Kompass richtet es sich, wie auf Knopfdruck in Richtung Meer aus. Ich denke, sie helfen dieser Brut, es sind glaub nicht Leder-, sondern grüne Meeresschildkrötchen, ihre erste Hürde bis ins Wasser unbeschadet hinter sich zu bringen.

Wir versuchen, unsern Heimweg über die Klippen ebenfalls wieder unbeschadet hinter uns zu bringen. Für Richard, der nicht so gut zu Fuss ist, ist es jedenfalls eine abermalige Herausforderung, die ganze Wanderung im dunkeln Sand und dann wieder zurück alles mit der Taschenlampe.

Im Büsschen gibt es zuerst mal einen kleinen Imbiss. Schinkenbrote oder Fruchtsalat? Ob das auch von Stephan organisiert worden ist? Er hat schon den ganzen Abend an uns gedacht und noch während wir wieder auf der Heimfahrt sind, klingelt abermals das Telefon. Er interessiert sich, ob unsere Safari Erfolg gehabt habe und beneidet uns gerade, denn Junge habe er bis jetzt noch nie ausschwärmen sehen.

30.01.14

Ich habe mir gestern noch gedacht, dass was im Anzug ist, weil ich dauernd niesen musste. Ich erwachte jedenfalls mit einem pfnüsligen Kopf und als ob es damit nicht genug wäre, holt mich wieder mal ein akuter Schwindelanfall ein. In solchen Momenten fühle ich mich immer wie auf einer Reitschule und es wird mir schlecht. Ein starker Kaffee und trockenes Brot hilft meist, nicht mal ein bisschen Freude an der riesigen Auswahl von Früchten zum Frühstück! Ich verziehe mich ins Zimmer, wo ich mich und vor allem meinen Kopf schön ruhig halten kann. Selber schuld, warum habe ich gelästert, nun bin ich mit Gewalt dazu verdonnert, nichts zu tun.

Zum Glück nimmt es mir Marlis nicht übel, dass sie nun allein in die Stadt muss. Zusammen mit Rosmarie und Walter heuern sie ein Taxi an und gehen so auf Erkundungstour.

Und sie bringt viele wunderbare Bilder mit. Fotos von ihren Eindrücken und Begegnungen mit den Leuten im Dorf und voller Begeisterung erzählt sie vom Töpfer, dem sie bei der Arbeit zugesehen hat und von dem sie ein paar wunderbare Souvenirs gekauft hat. Den will sie mir morgen unbedingt zeigen, also muss ich schauen, dass ich bis dann wieder fit bin. Immerhin hatte es sein Gutes, dass ich daheim geblieben bin. Ich hätte nämlich bis jetzt noch überhaupt keine Zeit und Gelegenheit gehabt, meine Postkarten zu schreiben, wie ich es mir vorgenommen hatte. Eigentlich wollte ich mich bei den Gratulanten mit einer Karte aus Costa Rica für ihre Geburtstagswünsche bedanken, aber ich habe bis jetzt erst die 20 Marken, die mir Ernesto besorgt hat und diese, auf 20 Karten geklebt, erhalten heute halt vorerst jene, von denen ich keine e-Mailadresse habe. (Wobei ‚heute‘ nicht wörtlich genommen werden darf, es sind nämlich mehr als vier Wochen vergangen, bis diese Karten dann endlich am 28. Februar in der Schweiz bei den Empfängern eingetroffen sind.)

Alle andern haben am Sonntag, wo man unbegrenzt und gratis ins Netz konnte, nur mein elektronisches Monatsbild mit dem schönen Leguan vom Rio Sarapiquí bekommen...

Bis am Abend fühle ich mich immerhin soviel besser, dass wir am Strand der goldenen Sonne zuschauen können, wie sie im Meer versinkt. Die Freude des Schlemmens an der Sushibar ist mir jedenfalls auch nicht vergönnt. Alles hat den gleichen Geschmack und es beunruhigt mich nun gerade etwas, dass ich zwischen frischem Ingwer und Wasabi nur gerade spüre, dass es scharf ist.

Vielleicht liegt es an meinem Zustand, dass ich mich auch wegen der Show, die zum Dessert auf der Bühne als Unterhaltung geboten wird, fassen kann. Mit einem Achselzucken werfe ich das ganze in meinen vorurteilsvollen Topf von „all inclusive“ und verkrieche mich für heute ins Bett.

31.01.14

Um halb elf Uhr holt uns Chancho wieder mit seinem Büsslein ab. Diesmal will er uns die Geheimnisse in den Mangroven etwas näher bringen. Bei der grossen Flussmündung nördlich von Tamarindo liegt sein Boot vor Anker bereit. Wir haben alle gerade schön darauf Platz und ein Blachendach schützt uns vor der heissen Mittagssonne. Der breite Fluss ist links und rechts von Mangroven gesäumt, deren Wurzelwerk im Moment noch ziemlich hochbeinig erscheint, weil erst Ebbe war. Wegen Untiefen und Sandbänken muss Chancho noch aufpassen und langsam gleiten wir dem Ufer entlang, wo sein geübtes Auge im unterspülten Wurzelwerk bald die ersten Krokodile entdeckt. Misstrauisch blinzeln ein paar schmale Spaltpupillen aus dem halbdunkeln Dickicht hervor. Bald darauf deutet er oben ins dichte Gebüsch. Erst beim zweiten Blick sieht man den gut getarnten Reiher, der bocksteif auf einem Ast auf der Lauer steht. Er hat selber die Farbe seiner Umgebung und mit seiner Haltung kann man ihn fast nicht von seinem ihn umgebenden Geäst unterscheiden. Es sei der Yellow-crowned Night-Heron, oder wie ich ihn im Internet als *Nyctanassa violacea* oder auf Deutsch als Krabbenreiher bestimmen kann. Chancho erzählt uns, dass der liebend gern die jungen Schildkrötli frisst, wenn er sie auf dem Weg ins Meer erwischt und wir beschliessen unisono, dass sich dieser Heron bei uns deswegen nicht gerade seine Zuneigung erobert. Andere Reiher, die im Wasser waten, graue, weisse, solche mit nackten Hälsen und wie mit einem Frack bekleidet sind, begegnen uns. Natürlich sehen wir nicht immer, was Chancho sieht und wenn man es dann gesehen hätte und dann noch ein Foto davon haben möchte, ist der Vogel längst wieder auf und davon. Den Hoorspray aber haben wir gesehen und es gelingt uns sogar ein Bild, bevor er uns noch die Spannweite seiner Flügel demonstriert und fast über unsere Köpfe hinweg entflieht. Aufgeregt erzählt Chancho immer was von einem Hoorspray und deshalb weiss ich nun aufgrund meines Führers über Vögel in Costa Rica, dass wir einen Osprey, also einen Fischadler gesehen haben.

Nicht nur all die vielen Vögel zu sehen ist aufregend, mir gefällt auch das Dahingleiten unter den Bäumen, deren Äste die Lianen wie Gardinen über den Fluss hängen lassen. Immer weiter dringen wir auf dem Wasser in ein Labyrinth von Mang-

roven und Bäumen ein, durch deren Blätterdach die Sonne manchmal kaum noch durchzudringen vermag. An solch einem Schattenplätzchen stellt Chancho den Motor ab und aus seiner mitgebrachten Kühlbox verteilt er einen allen willkommenen, frischen Fruchtsalat. Jetzt, wo Ruhe eingekehrt ist, beginnt es an der lehmigen Uferböschung wieder lebendig zu werden und überall getrauen sich die Krabben, aus ihren Löchern hervorzukommen.

Bis wir von unserer Tour zurückkommen, hat die Flut den Wasserspiegel wieder ziemlich angehoben und das Versteck der Krokodile ist bis zu den Mangrovenstämmen überflutet.

Es reicht noch, sich im Hotel vor dem Hungertod zu retten, man soll ja nichts auslassen, schliesslich ist es inclusive! Eigentlich möchte ich auch einmal im Meer gebadet haben und es reizt mich unheimlich, auf die andere Seite des hier ins Meer fließenden Baches zu gelangen. Eine Sandbank grenzt hier eine kleine Lagune gegen das Meer ab und sie lässt nur einen schmalen Durchfluss offen. Jetzt ist das Meer fast voll und es scheint, als ob eine reissende Flut sich in Richtung Lagune ergiesst. In dieser Richtung kann ja wohl nicht viel passieren und ich wage es. Es sind nur ein paar Meter, die man schwimmen muss und es scheint viel gefährlicher, als es wirklich ist und mein ‚Mut‘ wurde bewundert, denn beim Zurückkommen wird mir gar von fremden Leuten dazu gratuliert.

Schon werden die Schatten wieder länger und während ich fasziniert den überall im Sand herumrennenden, kleinen Schneckenhäuschen zusehen muss, schiebt sich langsam ein Dreimaster dem Horizont entlang. Schade, er ist ein bisschen zu spät, oder ich bin nicht ganz am richtigen Ort, dass es das perfekte Bild gäbe, wie ich mir das vorstellen könnte – ein Segelschiff am Horizont vor dem glühenden Ball der untergehenden Sonne.

01.02.14

Marlis erwacht nun auch ob dem Brüllen und Grunzen, das am frühen Morgen vom angrenzenden Urwald bis in unser Zimmer hinein tönt. Besorgt meint sie, ich träume schlecht, aber ich schaue schon ein Weilchen vom Bett aus einer ganzen Horde von Brüllaffen vor unserem Fenster zu, wie sie ganz nah in den Kronen der Urwaldbäume keine zehn Meter vom Haus entfernt herumtollen. Es wird gerade Tag und schnell geht die Sonne auf. Das passt gut, wollte ich doch heute selber mal nachschauen, ob wieder eine Schildkröte an Land kommt, wie dies jemand gesehen haben soll. So früh am Morgen ist Gerda bereits am Schwimmen und kann den ganzen grossen Pool noch für sich ganz allein in Anspruch nehmen.

Das Meer ist ziemlich leer und in den felsigen Platten, die hier den Strand bilden, zwischen denen sich das Wasser zurückgezogen hat, finden unzählige Vögel reichlich Futter. Allerdings können wir heute keine Turtles ausmachen, dafür Silber- und Graureiher, meterhohe oder sonst langhalsige Stakse. Es wird ein sehr kurzweiliger Morgenspaziergang, den ich zusammen mit Marlis bis fast zum Strand von Tamarindo und wieder zurück unternehme. Unter meinen Jagdtrophäen befindet sich unter vielem anderen auch der Great Kiskadee oder Schwefeltyrann, der uns mit seinem schwefelgelben Bauch und dem schwarz-weissen Kopf und dem Ruf „Biggi-Wie“ schon oft aufgefallen ist. Während wir vom morgendlichen Treiben am Strand nur Bilder für unsere Kamera sammeln, finden all die vielen Wasservögel ihr Frühstück zwischen den Steinen und im Sand, aber auch Einheimische können wir beobachten, die verschiedenes finden, was das Meer in der Nacht angeschwemmt hat.

Ich bin nun wieder fit genug, um mit Marlis mit einem Taxi in die Stadt zu fahren. Zuallererst besuchen wir dort den Töpfer, bei dem Marlis vorgestern ihre Souvenirs gekauft hat. Er führt uns hinters Haus in seinen Hof, um uns seinen Brennofen, den er mit Holz befeuert, zu zeigen und wo nun die beiden grossen Vasen, die er noch vorgestern mit Malen in Arbeit hatte, aufs Brennen warten.

Im Gegensatz zu unserem Hotel hat die Bucht hier vor Tamarindo doch noch ein schönes Stück weissen Sandstrand. Im Schatten unter Palmen werden wir auch hier bedrängt von Souvenirhändlern, die ihre Krüge und vor allem all die vielen

bunten Pfeifen in Form von Tukanen und sonstigen Vögeln aller Art verkaufen wollen. Während Marlis schon viel zu viele Male weich geworden ist - so viele Enkelkinder hat sie ja gar nicht - beginne ich mich für einen Frosch für Janosch umzusehen. Einen solchen habe ich nämlich noch keinen gesehen und so werde ich die Kletten bald los. Da habe ich aber die Rechnung ohne den Wirt gemacht. Während der kurzen Zeit, in welcher ich mich in einem Laden nach einer costa-ricanisch tönenden CD umschaute, hat man von irgendwo schleunigst einen Frosch hergezaubert und triumphierend wird der mir jetzt präsentiert. Wenn ich dazu noch einen Tukan nehme, bekomme ich beides für 10 \$. Eigentlich gefällt mir nun dieser Frosch nicht sonderlich, aber da kann ich nun nicht wieder zurück, wenn extra wegen mir gezaubert wird und ich habe ja zwei Enkel, die sich über ein Heinbringsel aus Costa Rica freuen.

Eigentlich ist das Städtchen bald ausgekundschaftet und allerlei Souvenirshops durchstöbert, so dass es am Schluss auch noch für einen Cappuccino im schönen Garten beim Chinesen reicht, ehe wir uns zur verabredeten Zeit zusammen mit Annemarie und Richard für die Heimfahrt einen Taxichauffeur anlachen. Unsere Armbänder verraten ihm von weitem, wohin wir fahren wollen und die fünf Dollar, die er dafür will, sind voll in Ordnung.

Den Rest des Nachmittags übe ich mich wieder mühsam im Nichtstun und am Abend ist bereits wieder Abschiedsweh. Bruno und Gerda werden morgen nicht mit uns wieder die Heimreise antreten. Sie haben sich für einen Ausflug nach Nicaragua angemeldet und müssen in aller Frühe losfahren. Anschliessend geniessen sie noch eine ganze Woche das Hotel hier mit all seinem Drum und Dran voll inclusive...

02.02.14

Auch heute begrüssen die Affen im Geäst vor unseren Fenstern den sonnigen Morgen wiederum mit ihrem Gebrüll und locken uns natürlich aus den Federn, um mit der Kamera bewaffnet, noch ein paar Affenschnappschüsse mehr zu ergattern. Als überraschendes Obendrein besucht uns im Garten beim Balkon auch ein schöner, gut einen halben Meter langer Schwarzleguan. Gemein finde ich diesen hübschen Kerl, der sich so schön in Pose wirft, eigentlich nicht und frage mich bei meinen Recherchen, warum dieser *Ctenosaura similis* auf Deutsch Gemeiner Schwarzleguan heisst.

Den so früh angebrochenen Vormittag können wir nun noch damit verbringen, unsere Füsse ein letztes Mal im Pazifik zu baden. Die Gezeiten machen es spannend. Wo ich vorgestern unter mir beim Hinüberschwimmen keinen Grund mehr gefunden hatte, erhebt sich heute ein fast zwei Meter hohes Ufer und ein eher harmloser Fluss ist noch am Entwässern der Lagune. Diese Strömung, auch wenn sie in Richtung Meer fliesst, kann uns nun wirklich nichts mehr anhaben und heute kann man spielend nur mit etwas hochgekremelten Hosenbeinen auf die Sandbank hinüber waten.

Gegen Mittag versammeln sich wieder alle, diesmal reisefertig mit Gepäck und Rölllekkoffer bei der Rezeption und noch bevor wir uns unsere grünen Armbänder abschneiden lassen, müssen sie uns noch einen allerletzten Drink rausrücken.

Pünktlich auf halb eins erscheint unser Chauffeur, der uns zurück ins Hotel Palma Real in San José bringen muss.

Wir fahren die ganze Strecke über Liberia wieder zurück, so wie wir gekommen sind. Wahrscheinlich ist die Strecke über die Panamericana um so viel besser, als über Santa Cruz, dass sich der Umweg dorthin zurück lohnt. Im ganzen sind es heute fast 300 Kilometer.

Ich probiere ein letztes Mal, Eindrücke aus dem fahrenden Auto einzufangen. Etwa die gelb blühenden Bäume, die weiten Ebenen beim Flugplatz und im Hintergrund die Vulkan-Bergkette, deren Spitzen auch jetzt wieder mit einer Wattedecke überzogen sind, oder einfach Stilleben von einheimischen Behausungen. Das Restaurant Mi Finca in Limonal ist etwa in der Mitte unserer heutigen Reise, Zeit für eine Pause für den Chauffeur und auch für uns gibt's einen Kaffee.

Das Restaurant steht unter grossmächtigen Mangobäumen und in ihrem Geäst sollen sich vielerlei Vögel herumtreiben. Klar, dass ich hier gwundrig auf die Pirsch gehe und im Garten finde ich, leider aber wieder hinter Maschendrahtzaun, einen

schönen Tukan. Gut, habe ich so in die Bäume hinaufgeguckt, dabei habe ich farbige Papageien oder Aras entdeckt und ausserdem einen richtigen Durianbaum. Der hat nämlich andere Blätter als der Brotfruchtbaum, den wir bei der Fahrt auf dem Sarapiqui gesehen haben, Grösse und Aussehen der Früchte der beiden Bäume sind allerdings schon etwas ähnlich. Es geht nun noch weiter in der Ebene bis nach Esparza, von wo die Strasse wieder die Höhe der Berge erklimmt. San José liegt ja, wie wir jetzt wissen, auf über 1000 m im Zentralen Hochtal mit seinen Vulkanen und Nebelwäldern. Entsprechend beginnt sich nun auch das Wetter zu verhalten. Es wird düsterer und auf den Höhen beginnen Nebel die Landschaft einzuwickeln und ein Stück weit begleitet uns sogar etwas Nieselregen auf der ziemlich kurvenreichen Strecke. Bis wir San José erreichen ist es bereits halb sieben und ziemlich hungrig können wir uns bald im uns bereits bekannten Hotel Palma Real zum Nachtessen an den Tisch setzen. Mädi hat heute Geburtstag und zur Feier des Tages gibt es zum Essen einen guten Wein spendiert. Hatte ich doch recht mit meiner Vermutung, dass sich andere mit dieser Reise auch dasselbe Geschenk gemacht haben, wie ich. Ich habe die Reise (fast) mit meinem Geburtstag begonnen und Mädi schliesst sie mit ihrem ab. Heute waren ja auch die Präsidentschafts-Wahlen und an der Bar beim Schlummertrunk bekommen wir gerade mit, wie geifert wird, wer nun gewonnen hat. Es ist ein Kopf-an-Kopfrennen zwischen Solís, der gerade von 25.9 auf 30.2% der Stimmen gegen Araya aufholt, der von 32.9 auf 30.1% zurückfällt. Daheim in Europa erfahren wir in der Presse dann, dass es zu einem zweiten Wahlgang kommt. Araya, der lange als klarer Favorit galt, musste sich am Schluss gegen Solís geschlagen geben, der mit 30,8 Prozent der Stimmen für eine grosse Überraschung sorgte. Araya zog 29,6 Prozent auf sich.

03.02.14

Um sechs Uhr müssen wir in den Startlöchern sein. Glücklicherweise haben Osterwalders und Hausers ihren letzte Woche hier deponierten Kaffee wieder herausbekommen. Auch die Schokolade ist wie versprochen pünktlich geliefert worden, nur wusste das Personal, das während der Nacht Dienst hatte, von nichts. Auch Stephan konnte man so früh am Morgen natürlich nicht erreichen. Schon wollten sie resigniert aufgeben, da klärte sich alles, die Sachen standen abholbereit im Kämmerchen und die Schokolade sogar auf dem Tresen!

Es wird gerade hell, bis wir am Flughafen eintreffen. Wie es sich hier gehört, hüllen Nebel die umliegenden Berge und Vulkane ein. Eine endlose Warterei beginnt, bis wir uns um 9 Uhr wieder in unserer Boeing 767-300 der Condor einpflegen lassen. Nach weiteren fast drei Stunden müssen wir in Santo Domingo Zwischenlanden und der Sinkflug beginnt. Ich bin mit Ausnahme meiner verpfnüselten Nase soweit wieder ganz fit. Was mir aber diese Nase oder vielmehr meine Eustachii-Röhre nun antut, ist überhaupt nicht toll. Ich kann nun begreifen, warum man plötzlich die Anwesenheit von allen Kindern realisiert, sobald man an Höhe verliert. Sie beginnen nämlich zu wimmern und zu weinen. Lärm und Geräusche werden immer leiser bis man überhaupt nichts mehr hört. Kauen, Nase schnäuzen und was man sonst immer vorschlägt, nützt rein gar nichts. Irgendwann, wie eine saugende Explosion, findet irgendwas seinen Weg in oder aus meinen Ohren und die Geräusche sind wieder da, bis das Spiel bald wieder ein zweites oder drittes Mal von neuem beginnt und man betet, dass der Vogel bald unten ankomme.

In Santo Domingo verlassen viele Passagiere das Flugzeug und insgeheim hoffen wir, dass nicht so viele wieder reinkommen. Es hat nämlich viele freie Fensterplätze gegeben. Wir, die wir in fünf Viertelstunden weiterfliegen wollen, dürfen aber das Flugzeug diesmal nicht verlassen. So erobere ich mir halt während dieser Pause einen Fensterplatz und sehe dem Treiben mit Ein- und Ausladen der Gepäckscontainer zu, bis mich die Hostess, die ein bisschen aufräumt, ziemlich harsch auf meinen Platz zurückweist. Neue Fluggäste steigen ein und füllen das Flugzeug praktisch bis auf den letzten Platz. Uns

bleiben noch mehr als zehn Stunden eingeeengt auf dem kleinen Platz in schlafloser und langweiliger Wartereie bis die nächste Landung in Frankfurt abermals die Ohren malträtiert.

Dies sind nun halt auch kleine Unannehmlichkeiten, die man wohl als kleineres Nebengeräusch ad acta legen kann. Die Erinnerungen an unsere Costa Rica Reise werden jedenfalls grossartig sein. Damit sie nicht so schnell verblassen, habe ich meine Erlebnisse zusammen mit meinen Fotos etwas geordnet und gebündelt und möchte auch Euch, die ihr mit dabei wart, etwas daran teilhaben lassen.