

# Südsee

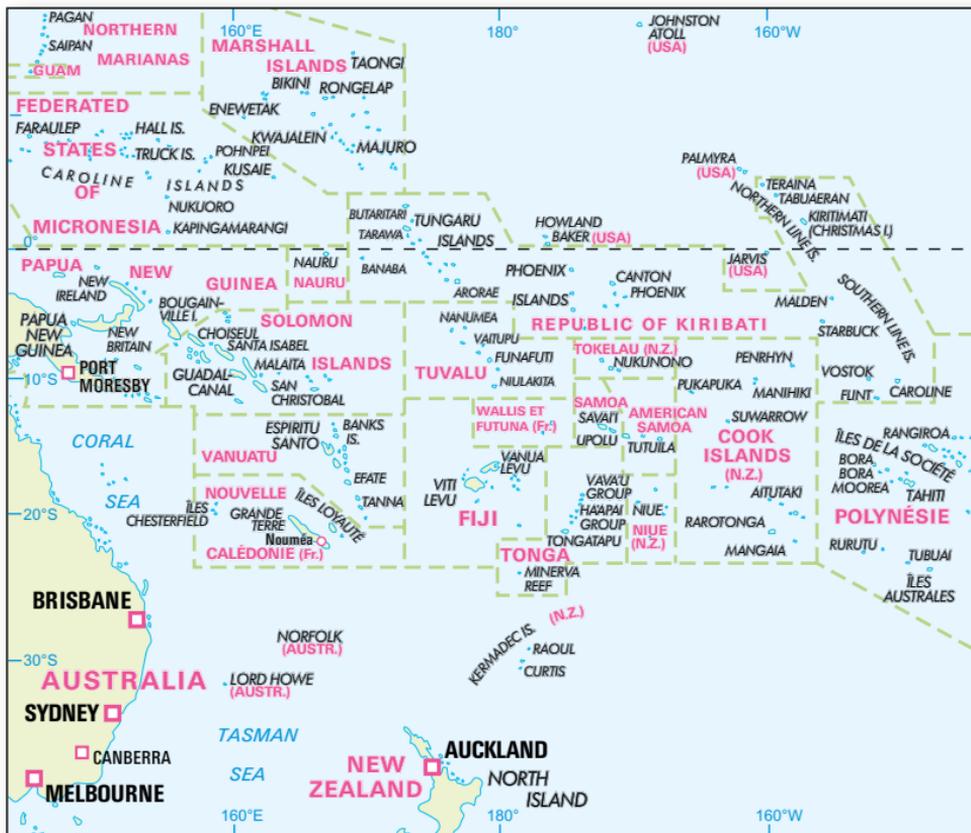
**Salomonen • Vanuatu • Neukaledonien  
Fidschi-Inseln • Samoa • Tonga • Cook-Inseln  
Polynesien • Osterinsel**

Reiseführer mit aktuellen Reisetipps und zahlreichen Detailkarten ★★ ★



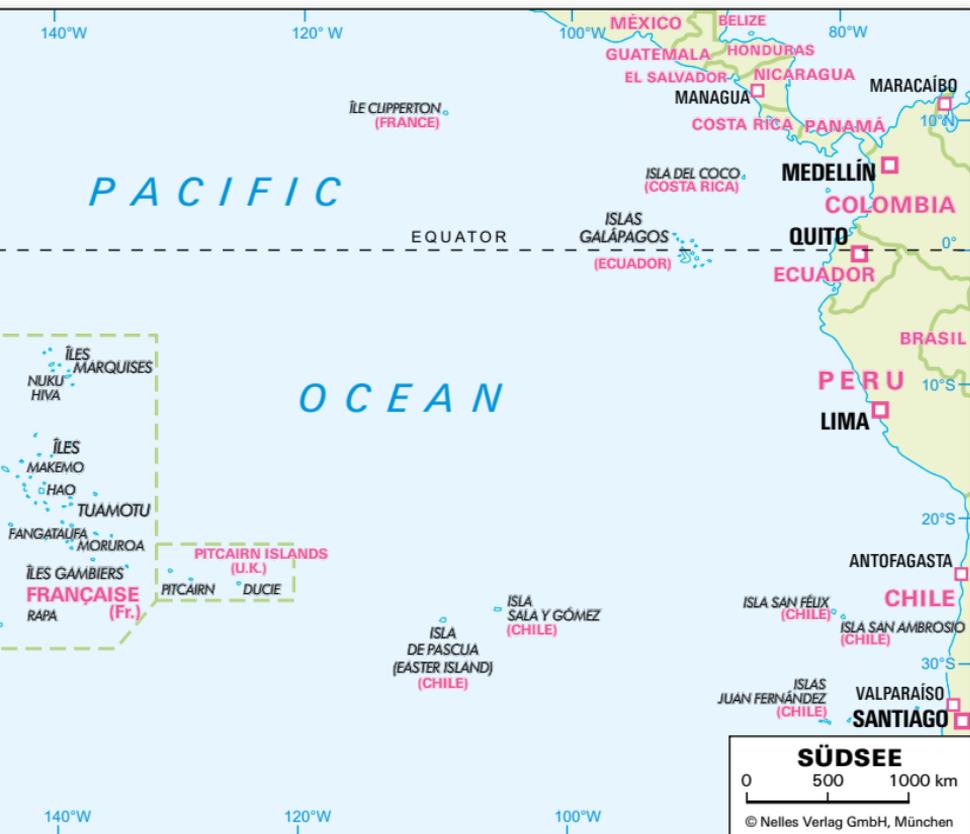
**Nelles  
Verlag**

# SÜDSEE



## KARTENVERZEICHNIS

Salomon-Inseln .....	48
Efate.....	64
Espiritu Santo.....	70
Neukaledonien .....	78
Nouméa.....	83
Fidschi-Inseln .....	102/103
Suva.....	117
Samoa.....	136/137
Apia.....	138
Amerikanisch-Samoa .....	149



## KARTENVERZEICHNIS

Nuku'alofa .....	162
Tongatapu .....	164
Vava'u .....	171
Rarotonga .....	184
Französisch-Polynesien .....	198/199
Papeete .....	203
Tahiti .....	208
Moorea .....	213
Bora Bora .....	217
Osterinsel .....	229

## LEGENDE

	Sehenswürdigkeit		im Text genannter Ort		Staatsgrenze
	Öffentliches bzw. bedeutendes Gebäude / Denkmal		internationaler Flughafen / Flughafen, Flugplatz		Durchgangsstraße
	Hotel, Resort		UNESCO Welterbe		Hauptstraße
	Restaurant, Club		Nationalpark		Landstraße
	Einkaufszentrum / Markt		Strand		Piste, Fahrweg
	Botschaft		Golfplatz		Wanderweg, Pfad
	Kirche		Aussichtspunkt		Eisenbahn
	Touristeninformation		Höhle		Seilbahn
	Busstation		Antike Stätte		Riff
	Hospital / Postamt		Pass		Maritimer Park
			Lemafa Pass		Fähre
			Otemanu 727		

## IMPRESSUM: Nelles Guide: Südsee

All rights reserved

© Nelles® Verlag GmbH, 81379 München, Machtlfinger Str. 26 Rgb.

Info@Nelles.com, www.Nelles.com

ISBN 978-3-86574-738-9

**Lizenzbestimmungen:** Gegenstand des Nutzungsverhältnisses sind die von Nelles Verlag GmbH publizierten digitalen Reiseführer „Nelles Guide“. Nelles Verlag GmbH gestattet nur Letztkunden die Nutzung des „Nelles Guide“. Nelles Verlag GmbH räumt den Nutzern ein nicht ausschließliches und beschränktes Recht zur Nutzung des „Nelles Guide“ ein. Die Nutzer sind berechtigt, jeweils eine digitale Kopie des gewünschten Reiseführers herunterzuladen, davon eine elektronische Kopie zur Sicherung anzulegen und, soweit von Nelles Verlag GmbH zur Verfügung gestellt, einen Ausdruck herzustellen sowie davon zwei Kopien anzufertigen. Jede weitere Nutzung ist nur mit schriftlicher Genehmigung der Nelles Verlag GmbH zulässig. Verstößt der Nutzer gegen diese Lizenzbestimmung, so verpflichtet er sich, unabhängig von einem weitergehenden Schadensersatzanspruch, für jeden schuldhaften Verstoß eine Vertragsstrafe zu bezahlen. Der Nutzer wird darüber informiert, dass die Firma Nelles Verlag GmbH zum Schutze des „Nelles Guide“ technische Maßnahmen ergriffen hat. Der Nutzer ist nicht berechtigt, die technischen Schutzmaßnahmen ohne Zustimmung von Nelles Verlag GmbH zu umgehen. Die von Nelles Verlag GmbH angebrachten Urheberrechtshinweise, Quellenangaben und Markenbezeichnungen dürfen vom Nutzer weder verändert noch beseitigt werden.

**Haftungsausschluss:** Alle Angaben im „Nelles Guide“ werden von dem Team der Nelles Verlag GmbH sorgfältig recherchiert und auf den aktuellen Stand gebracht sowie, soweit möglich, auf Stimmigkeit überprüft. Trotz sorgfältiger Recherchen ist es nicht ausgeschlossen, dass die Angaben im „Nelles Guide“ nicht oder nicht mehr zutreffend sind. Nelles Verlag GmbH kann daher ebenso wenig wie das Team vom „Nelles Guide“ eine Haftung für die Vollständigkeit und Richtigkeit der im „Nelles Guide“ dargebotenen Angaben übernehmen. Nelles Verlag GmbH und sein Team können insbesondere nicht für Schäden, Unannehmlichkeiten oder Unstimmigkeiten, Verletzungen oder sonstige Folgen durch die Angaben im „Nelles Guide“ verantwortlich gemacht werden. Dieser Haftungsausschluss gilt jedoch nicht für Schäden aus der Verletzung des Lebens, des Körpers oder der Gesundheit, die auf einer fahrlässigen Pflichtverletzung von Nelles Verlag GmbH oder einer vorsätzlichen oder fahrlässigen Pflichtverletzung eines gesetzlichen Vertreters oder Erfüllungsgehilfen von Nelles Verlag GmbH beruhen. In gleicher Form gilt der Haftungsausschluss nicht für sonstige Schäden, die auf einer grob fahrlässigen Pflichtverletzung von Nelles Verlag GmbH oder auf einer vorsätzlichen oder grob fahrlässigen Pflichtverletzung eines gesetzlichen Vertreters oder Erfüllungsgehilfen von Nelles Verlag GmbH beruhen. Nelles Verlag GmbH haftet nicht für die Verfügbarkeit ihrer Leistungen.

Bei den Hyperlinks und Werbeanzeigen handelt es sich um fremde Inhalte, für deren Richtigkeit keine Haftung übernommen werden kann. Die Nelles Verlag GmbH distanziert sich ausdrücklich von den Inhalten der verlinkten Seiten. In keinem Fall haftet die Nelles Verlag GmbH für irgendwelche direkten, indirekten, speziellen oder sonstigen Schäden, die sich aus der Nutzung einer verlinkten Website ergeben.

- F1723 -

Kartenverzeichnis . . . . . 2-3  
 Impressum / Kartenlegende / Haftungsbeschränkung . . . . 4

## 1 FEATURES

Höhepunkte . . . . . 12  
 Kunsthandwerk und Souvenirs . . . . . 16  
 Tatau, Tattoo, Tätowierungen . . . . . 18  
 Südsee-Schriftsteller . . . . . 20  
 Die südpazifische Küche . . . . . 22

## 2 GESCHICHTE UND KULTUR

Geografie der südpazifischen Inseln . . . . . 25  
 Die Kultur der südpazifischen Inseln . . . . . 31  
 Europäer in der Südsee . . . . . 38

## 3 SALOMONEN

Salomonen . . . . . 47  
 Guadalcanal . . . . . 50  
 Malaïta und weitere Salomon-Inseln . . . . . 53  
*INFO: Restaurants, Sehenswürdigkeiten* . . . . . 55

## 4 VANUATU

Vanuatu . . . . . 59  
 Efate . . . . . 64  
 Tanna . . . . . 68  
 Espiritu Santo . . . . . 69  
 Pentecost . . . . . 70  
 Malekula . . . . . 70  
 Ambrym . . . . . 71  
*INFO: Restaurants, Sehenswürdigkeiten* . . . . . 72-73

## 5 NEUKALEDONIEN

Neukaledonien . . . . . 77  
 Grande Terre . . . . . 82  
 Île des Pins . . . . . 92  
 Loyalitäts-Inseln . . . . . 94  
*INFO: Restaurants, Sehenswürdigkeiten* . . . . . 96-97

## 6 FIDSCHI

Fidschi-Inseln . . . . .	101
Viti Levu . . . . .	110
Vanua Levu . . . . .	121
Taveuni . . . . .	123
Ovalau . . . . .	124
Weitere Inseln . . . . .	125
<i>INFO: Restaurants, Sehenswürdigkeiten . . . . .</i>	<i>126-128</i>

## 7 SAMOA-INSELN

Samoa-Inseln . . . . .	133
West-Samoa (Independent) . . . . .	136
Upolu . . . . .	137
Savai'i . . . . .	145
Amerikanisch-Samoa . . . . .	148
Tutuila . . . . .	148
Manu'a-Inseln . . . . .	151
<i>INFO: Restaurants, Sehenswürdigkeiten . . . . .</i>	<i>152-153</i>

## 8 TONGA

Tonga . . . . .	157
Tongatapu . . . . .	161
'Eua . . . . .	168
Ha'apai-Inseln . . . . .	170
Vava'u-Inseln . . . . .	171
<i>INFO: Restaurants, Sehenswürdigkeiten . . . . .</i>	<i>174-175</i>

## 9 COOK-INSELN

Cook-Inseln . . . . .	179
Rarotonga . . . . .	182
Aitutaki . . . . .	187
Atiu . . . . .	188
Weitere Cook-Inseln . . . . .	189
<i>INFO: Restaurants, Sehenswürdigkeiten . . . . .</i>	<i>189-191</i>

## 10 FRANZÖSISCH-POLYNESIEN

Französisch-Polynesien . . . . .	195
Tahiti . . . . .	202
Moorea . . . . .	211
Huahine . . . . .	214
Raiatea und Tahaa . . . . .	215
Bora Bora . . . . .	216
Tuamotu-Inseln . . . . .	217
Marquesas-Inseln . . . . .	218
<i>INFO: Restaurants, Sehenswürdigkeiten . . . . .</i>	<i>220-223</i>

## 11 OSTERINSEL

Die Osterinsel (Rapa Nui) . . . . .	227
Rund um Rapa Nui . . . . .	232
<i>INFO: Restaurants, Sehenswürdigkeiten</i> . . . . .	236-237

## 12 REISE-INFORMATIONEN

<b>Reisevorbereitungen</b> . . . . .	238
Südsee-Informationen . . . . .	238
Reisegepäck . . . . .	238
Visa und Einreisebestimmungen . . . . .	238
Währungen / Geld . . . . .	239
Gesundheitsvorsorge . . . . .	239
<b>Reisewege in die Südsee</b> . . . . .	240
Anreise . . . . .	240
<b>Reisen in der Südsee</b> . . . . .	240
Reisen zwischen den Inselstaaten . . . . .	240
Reisen innerhalb eines Landes . . . . .	240
Autofahren . . . . .	241
<b>Praktische Tipps</b> . . . . .	242
Ärztliche Versorgung . . . . .	242
Ausländische Vertretungen . . . . .	242
Elektrizität . . . . .	243
Feiertage . . . . .	243
Foto, Film und Video . . . . .	244
Handeln . . . . .	244
Internet . . . . .	244
Kriminalität . . . . .	244
Post und Telekommunikation . . . . .	245
Sport und Touren . . . . .	245
Trinkgeld . . . . .	245
Trinkwasser . . . . .	245
Zeitzone(n) . . . . .	246
Zoll (Einfuhr) . . . . .	246
Zoll (Ausfuhr) . . . . .	247
<b>Kleiner Südsee-Knigge</b> . . . . .	247
<b>Internet-Adressen</b> . . . . .	244
<b>Autoren</b> . . . . .	251
<b>Register</b> . . . . .	252



**Der Schoner Shenandoah vor dem  
Barriereriff von Bora-Bora**







Tanzende Banabaer auf Rabi Island, Fidschi

### HÖHEPUNKTE

#### Salomonen

**Guadalcanal:** Dutzende Schiffe aus dem Zweiten Weltkrieg liegen direkt vor der Küste; auch für Schnorchler sind sie gut zu sehen: ein Dorado für jeden Wrack-Taucher.

**Marovo Lagoon,** Western Province: Schnorcheln oder Tauchen in der größten Lagune der Welt. Absolut unberührte Unterwasserwelt, unwirkliche Farben der Korallen und ein aktiver Unterwasservulkan.

**Langa Langa Lagoon,** Malaita: Künstliche Karolleninseln in der Lagune mit Hütten auf Stelzen, die im Wasser stehen.

#### Vanuatu

**Vulkan Mount Yasur,** Tanna: Mit dem Auto bis zum Kraterrand: näher kann man einem aktiven Vulkan nicht kommen. Besonders attraktiv und spannend bei einer Nachttour.

**Naghol,** Pentecost: Das Festival der Turmspringer war das Vorbild für das Bungee Jumping. Junge Männer befestigen Lianen an ihren Fesseln und stürzen sich kopfüber von einem Gerüst in die Tiefe (April bis Juni).

#### Neukaledonien

**Tjibaou Cultural Centre,** Noumea, Grand Terre: Entworfen vom bekannten Architekten Renzo Piano, inspiriert von der traditionellen Dorfbauweise der Kanaken.

**Loyalitäts-Inseln:** Weiße Strände aus feinstem Sand, türkisfarbenes Wasser, gute Schnorchelreviere und dazu exquisite französische Südsee-Küche.

#### Fidschi

**Kings Road,** Viti Levu: Von Suva nach Nadi oder umgekehrt. Ländliches Fidschi in all seinen Schattierungen: Dörfer, Flüsse, Regenwald, Zuckerrohr, malerische Küstenabschnitte und freundliche

winkende Fidschianer am Straßenrand. Flusstour mit dem Auslegerboot auf dem Navua River ins Hochland, vorbei an steilen Klippen und Regenwald, der Besuch eines Gebirgsdorfes ist inklusive. Flußabwärts geht es auf einem Bamboosfloß.

**Long Beach,** Nacula Island, Yasawa Islands: Weißer Pulversand, unwirkliche türkise Wasserfarbe, auch bei Ebbe gut zum Schwimmen.

**Sawa-I-Lau,** Yasawa Islands: zwei Kalksteinhöhlen mit herrlichen Süßwasserpools, zu denen man eine Leiter hinuntersteigt – oder springt.

**Rainbow Reef,** Taveuni, Somosomo Strait: Eines der fünf besten Tauchreviere der Welt. Zahlreiche Tauchbasen auf Taveuni und Vanua Levu.

**Levuka,** Ovalau: 2013 von der Unesco zum Weltkulturerbe erklärt; eintauchen in Kolonialzeiten, als Levuka noch Hauptstadt des Landes war. Ideal für eine Tagestour.

#### Samoa

**To Sua Trench,** Upolu: Zwei steile runde Felssenen, die in einem türkisblauen Pool mit Meerwasser münden, zu dem man hinuntersteigen kann.

**Matavera, Tafatafa** und **Vava'u:** Schöne Strände der Südküste; in einfachen Beach Fales kann man hier auch übernachten.

**Savai'i:** Bei einer Inselrundfahrt mit anschließender Übernachtung in einem Beach Fale versteht man, warum Samoa die Wiege Polynesiens ist.

#### Tonga

**Vava'u:** Kajakfahren oder Segeln durch die verträumte Inselwelt. Walbeobachtung mit besonderem Kick: wer sich traut, kann zu den Humpback-Walen ins Wasser springen – wohl einmalig auf der Welt.

**Ha'apai:** Lange weiße Strände, tolle Tauchreviere und kaum Tourismus – Tonga wie vor hundert Jahren.

**Cook Inseln:** Irgendwo ist immer eine Island Night mit polynesischen

Foto: brenkel (iStockphoto)



Tänzen, Gesang und Essen aus dem Erdofen. Nirgendwo in der Südsee besser als hier. Besuch eines Gottesdienstes am Sonntagmorgen; die Gesänge gehen unter die Haut – ein Muss auch für Nichtchristen.

**Rarotonga:** Südseeflair mit westlichem Komfort. Mit dem Fahrrad um die Insel und den Duft von Frangipani und Gardenien genießen. Samstagmorgen lockt der farbenfrohe Punanga Nui Market; hier trifft sich die ganze Insel samt Touristen. Manchmal gibt es auch eine Tanzshow.

**Aitutaki Lagoon:** Bootstour durch die sagenhafte türkisblaue Lagune, mit Picknick auf einem Motu.

**Atiu Caves,** Atiu: Ein Labyrinth von Höhlen. In Einigen gibt es Pools und seltene Vögel, so in der winzigen Kopeka-Höhle. Bester Führer ist „Birdman George“.

### Französisch-Polynesien

**Tahiti:** Geländewagentour in die Bergwelt mit spitzen Bergspitzen und unzähligen Wasserfällen.

**Moorea:** Baie de Cook, der mystische Mount Rotui wacht über die Bucht; am schönsten zum Sunset im Bali Hai Hotel. Bevedere: Fahrt zum Aussichtspunkt mit Blick auf Baie de Cook und Baie d'Oponohu; unterwegs polynesischer Tempel und Maraes.

**Bora Bora:** Unvergleichlich ist das Blau der Lagune, das mit dem markanten Mount Otemanu im Hintergrund kontrastiert.

**Maupiti:** So schön wie Bora Bora, nur kleiner und noch relativ unverdorben.

**Huahine:** Die Insel des Lichts, geruh-sames Leben, malerische Buchten, archäologische Fundstätten, überschaubarer Tourismus. Tuamotus: Traumstände auf den Atollen, polynesisches Leben pur und sagenhafte Unterwasserwelt. Am besten sind Fakarava und Tikehau. Besuch einer Perlenfarm, wo die begehrten schwarzen Perlen gezüchtet werden.

**Marquesas:** Die beste Tour zu der abgelegenen Inselgruppe der Marquesas ist die mit dem Fracht-/Passagier-Kombischiff „Aranui“ (14 Tage ab Tahiti).





„Nave Nave Mahana“ (Tag des Wohlgefallens), Paul Gauguin, 1896

NAVE NAVE MAHANA

P. Gauguin 1896



Foto: Thierry Borredon

### KUNSTHANDWERK UND SOUVENIRS

Traditionell haben die Werke der süd-pazifischen Künstler eine bestimmte soziale, religiöse oder materielle Funktion. Durch Verzierungen wird Gebrauchsgegenständen eine besondere Wichtigkeit oder Kraft verliehen. Vielleicht ist es so zu erklären, dass bis heute die „freie“ Kunst eine nur untergeordnete Rolle in der Südsee spielt, gutes Kunsthandwerk aber hoch geschätzt wird.

Die natürlichen Ressourcen sind auf den Inseln begrenzt. Als Materialien finden Pflanzen- und Tierprodukte Verwendung, u. a. Blätter, Pflanzenfasern, Rinde, Hölzer, Knochen, Häute, Haare, Schildpatt, Muscheln, Korallen und auf den vulkanischen Inseln auch Steine. Tonvorkommen sind selten, und deshalb konnte sich nur an wenigen Orten Töpferei entwickeln – z. B. ist das Sigato-

ka Valley auf Fidschi ein Zentrum traditioneller Töpferei.

Die Webkunst wurde nie ausgeübt, die Frauen flechten jedoch kunstvolle Matten und Gegenstände wie Taschen, Hüte, Fächer und Körbe, oft mit komplizierten Mustern und meist aus den getrockneten Blättern der Schraubpalme (*Pandanus*-Baum, auf Tahiti *fara*), auch Binsen und Hibiskusfasern finden Verwendung. Ideale Materialien für gröbere Strukturen sind die Blätter von Kokospalmen.

Manchmal werden die Materialien vor der Verarbeitung gekocht, durch Schaben weichgemacht und mit Pflanzenfarben eingefärbt. Verzierungen entstehen auch durch das Einflechten von braunen oder schwarzen Mustern, Matten erhalten farbige Akzente durch Federn oder bunte Wollfäden. Für die weichen, fast weißen Hüte der Austral- und Cook-Inseln nimmt man die jungen Triebe der Kokospalmenblätter. Die schönsten und festesten Körbe fertigen die Bewohner der Tonga-Inseln. Ihre Stabilität erhalten sie durch ein in-

---

Oben: Ein Stück Tapa wird bemalt. Rechts: Flechten mit Kokospalmblättern.

neres Gerüst aus den Mittelrippen von Palmenblättern.

Der für die Südsee typische Rindenbaststoff heißt *tapa* (auf Fidschi auch *masi*, auf Tonga auch *ngatu*). Zur Herstellung wird die innere Rinde des Papiermaulbeerbaums abgeschabt und solange eingeweicht und mit Holzschlegeln breitgeschlagen, bis sie dünn und weich ist. Mehrere Stücke, übereinander gelegt und mit klebrigen Pflanzensäften und weiterem Schlagen verbunden, bilden den Tapastoff.

Das filzartige, weißliche Material, vereinzelt auch braun oder gelblich eingefärbt, kann nun – unter Verwendung von rotbraunen und schwarzen Naturfarben – mit Ornamenten und geometrischen Mustern bemalt werden. Mit einiger Erfahrung lässt sich erkennen, von welcher Inselgruppe, manchmal sogar von welcher Insel, ein bestimmter Stoff stammt. Die größten und feinsten *tapas* werden auf den Tonga-Inseln hergestellt. Aber auch auf den Samoa- und Fidschi-Inseln sind schöne *tapa*-Stücke in großer Auswahl erhältlich.

Auf allen Inseln hat die Kunst des Holzschnitzens Tradition, die Qualität der angebotenen Stücke reicht von atemberaubender Schönheit bis zu Touristenramsch. Bevorzugte Objekte sind Ahnenfiguren, Keulen und Speere, Zeremonialpaddel, Kopfstützen, Kava-schalen, Tierskulpturen und Trommeln.

Wunderschöne Gefäße, manchmal Kopien alter Kava- oder Ölschalen, kann man auf den Fidschi-Inseln erstehen. Dort graben die Holzschnitzer ihre fertigen Stücke eine zeitlang in Mangrovenschlamm ein, um ihnen eine schwarze Farbe zu verleihen.

Schnitzereien mit den feinsten Ornamenten und dem größten Detailreichtum stammen von den Marquesas, die mit den prächtigsten Perlmutter-Einlegearbeiten von den Salomonen. Verwendung finden meist tropische Harthölzer, Schnitzereien aus Sandelholz werden heute nur noch auf wenigen Inseln (z. B. auf Tonga und den Marquesas) angebo-



Foto: Matthias Eberhardt

ten. Auf der Osterinsel und den Marquesas fertigen Künstler auch Skulpturen aus Stein.

Eine Fülle von schönem Schmuck aus Muscheln und Korallen, seltener Rinder- und Walknochen, lässt Frauenherzen höher schlagen. Besonders reich ist die Auswahl an Perlmutter-Arbeiten (gravierte Gürtelschnallen, Haarspangen etc.) in Französisch-Polynesien.

Traditionell benutzten die Polynesier und Fidschianer keine Masken (Gesichter wurden bemalt oder tatauiert, auf Vanuatu gab es Masken aus Lehm und Pflanzenfasern). Bei den geschnitzten Masken in *Handicrafts*-Läden handelt es sich in den meisten Fällen um Fantasieprodukte für Touristen.

Schwer zu bekommen sind die prächtigen polynesischen Tanzkostüme, die mit Flechtarbeiten, Muscheln und Federn reich verziert sind. Die traditionellen „Grasröcke“ der Einheimischen bestehen meist aus Eibisch-Rinde (*buraö*).

Fidschi hat die größte Auswahl an Kunsthandwerk. Aber Vorsicht: Es sind Asien-Importe darunter.



Foto: Holger Leue

### TATAU, TATTOO, TÄTOWIERUNGEN

Vorbei sind die Zeiten, in denen man Tätowierungen mit Seeleuten oder Knastbrüdern in Verbindung brachte, die auf ihrem Bizeps Anker, Herzen und Meerjungfrauen zur Schau stellten. Mittlerweile hat sich eine ausgeprägte *Tattoo*-Kultur entwickelt: Nicht nur Jugendliche, auch Sportler und Schauspieler zeigen gerne nackte Haut mit Motiv. Dabei ist nur wenigen bewusst, dass der südpazifische Raum die Wiege dieser uralten Körperkunst ist. Das Wort tätowieren (französisch: *tatouer*, englisch: *tattoo*) stammt wohl von polynesischen *tatau* – „eine Wunde schlagen“.

Südpazifische Tätowierungen bestehen aus kunstvollen abstrakten Mustern und Ornamenten. Mit einem bestimmten „Design“ aus stilisierten Objekten konnte eine Geschichte erzählt werden, die für den Träger des

Schmucks eine besondere Bedeutung besaß. Tätowierungen waren früher nicht nur Zierde, sondern auch ein Statussymbol, Bestandteil einer Initiation oder eine Auszeichnung für einen mutigen Krieger. Teure, differenzierte Tätowierungen erhöhten die Chancen, einen attraktiven Partner zu finden; bestimmte „Trauermuster“ verdeutlichten den Schmerz.

In Samoa lästerte man über einen Mann, der nicht tätowiert war: „er ist wie Taro ohne Geschmack“, und noch heute sagt man in Streitigkeiten: „lass’ Dich erst einmal tätowieren, bevor Du weiter mit mir sprichst“.

Seeleute der ersten europäischen Entdeckerschiffe brachten „Andenken“ in Form von Tätowierungen mit nach Hause. Die europäischen Missionare bekämpften die Zurschaustellung nackter, tätowierter Körper aufs heftigste; die bekehrten Einheimischen begannen, europäische Kleidung zu tragen, traditionelle Ornamente und Muster gingen verloren oder vermischten sich mit europäischen Elementen.

Oben und rechts: Tatau – „eine Wunde schlagen“. Tätowierungen sind Zierde und Statussymbol zugleich.

In Melanesien sind vor allem Narbentätowierungen üblich, die auf dunkler Haut besser zur Geltung kommen als Farbtätowierungen. Man ritzt die Haut und infiziert die entstandene Wunde, so dass sie nur schwer heilt und deutliche Narben hinterlässt.

In der Kunst der blauschwarzen Farbtätowierung, die auf hellerer Haut intensiv hervorleuchtet, brachten es die Polynesier zur Meisterschaft. Auf einigen Inseln, z. B. auf Tahiti, verwendet man heute Maschinen dafür, auf anderen wird die Farbe noch immer mit Tatauierkämmen und Schlegeln in die Haut eingebracht. Einst wurden diese Käämme, die wie kleine Harken aussehen, aus Muschelschale, Schildpatt oder Knochen gefertigt. Für die Farbe verbrannte man den Samen der Lichtnuss (*Aleurites moluccana*), der Ruß wurde mit Kokosöl zu einer Paste vermischt. Die Tatauiermeister arbeiteten mit Assistenten, die die Hautpartien strafften und mit Rindenbaststoffen das Blut von den Wunden aufstießen.

Besonders eindrucksvoll sind die Tätowierungen aus Samoa, die von der Hüfte bis zu den Knien reichen. Bei Männern werden große Flächen mit detaillierten Mustern versehen – das Ergebnis wirkt, als trüge man ein Kleidungsstück. Die Ornamente der Frauen sind feiner und lockerer verteilt. Eine umfangreiche, kostspielige Tätowierung konnte manchmal Jahre in Anspruch nehmen.

Der Tatauiermeister galt als Experte und wurde mit Ehrfurcht empfangen, wenn er mit seiner ganzen Familie zum Auftraggeber zog. Dieser hatte sie mit allem Notwendigen zu versorgen. Bezahlt wurde nach verschiedenen Arbeitsabschnitten mit Matten, Tapa-Stoffen, Nahrungsmitteln etc.

Auf Samoa lässt sich noch immer die Mehrzahl der Männer im Jünglingsalter nach hergebrachter Sitte tätowieren. Es ist ein großes Ereignis, und jeder Samoaner ist stolz darauf. Freunde und Familie kommen zusammen, wenn an einer Tätowierung gearbeitet wird. Sie sin-



Foto: Paul Spierenburg

gen Lieder, erzählen Geschichten und machen Scherze, um von den großen Schmerzen abzulenken.

In alter Zeit trugen die Einwohner der Marquesas-Inseln die umfangreichsten Tätowierungen. Alle nur erreichbaren Körperteile wurden verziert, auch die Kopfhaut, die Hände, das Innere der Nasenlöcher und manchmal sogar die Zunge. Im 19. Jahrhundert waren eine zeitlang großflächige Tätowierungen im Schachbrettmuster beliebt.

Der Deutsche Karl von den Steinen, der 1897 bei seinem Besuch auf den Marquesas von den tätowierten Männern und Frauen tief beeindruckt war, hat die Ornamente und Muster aufgezeichnet und in einem Buch veröffentlicht. Es dient heute so manchem polynesischen Tatauierer als Arbeitsvorlage. Besonders junge Polynesier zeigen wieder „geschmückte Haut“ – und einige von ihnen tragen mit Stolz ihre Gesichtstätowierungen. Wer ein eintätowiertes Souvenir mitnehmen will, kann sich z. B. in Französisch-Polynesien und Samoa verziern lassen.

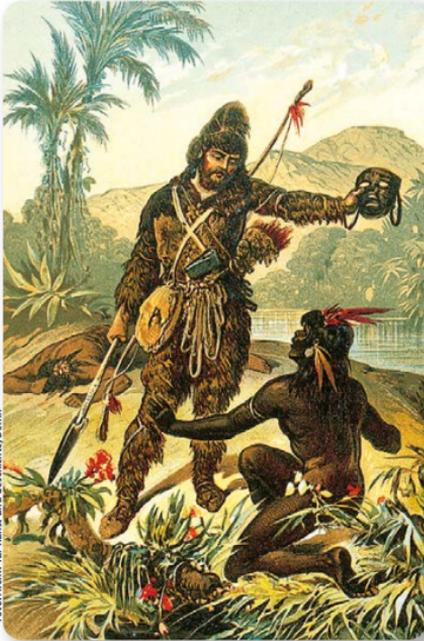


Foto: Archiv für Kunst und Geschichte, Berlin

### SÜDSEE-SCHRIFTSTELLER

Die Südsee inspirierte immer wieder Schriftsteller, die exotische Atmosphäre und das Leben auf den Inseln einzufangen. Und ihre Werke weckten dann in den Herzen zivilisationsmüder Europäer romantische Südseeträume.

**Daniel Defoe** (1660-1731) schrieb 1719 fast 60jährig seinen ersten Roman *The Life and Strange Adventures of Robinson Crusoe* – angeregt vom Schicksal des schottischen Seemanns Alexander Selkirk, den es 1704-09 auf eine einsame Insel vor der Küste Chiles verschlagen hatte. Die Geschichte vom weißen Mann, der einen edlen, lernfähigen Wilden zivilisiert, machte Defoe berühmt und beflügelte später Missionare, die sich zu ihrem Leidwesen in der Südsee mit feindseligen Kannibalen konfrontiert sahen.

Oben und rechts: Europäer haben das Südsee-Bild mitgeprägt – Daniel Defoes „Robinson Crusoe“; letztes Selbstbildnis Paul Gauguins.

Der Entdecker **Comte Louis-Antoine de Bougainville** (1729-1811) schildert in seinem Werk *Voyage autour du monde* (1772) die erste französische Weltumsegelung. Seine schwärmerischen Ausführungen über Tahiti haben wesentlich zu dem – noch heute besonders in der Tourismusbranche weit verbreiteten – Bild des idyllischen Südseeparadieses beigetragen. Schon zu seinen Lebzeiten wurde das Buch in andere Sprachen übersetzt und ein Bestseller.

Der hoch begabte deutsche Naturforscher, Ethnologe, Aufklärer und Revolutionär **Georg Forster** (1754-1794) begleitete als junger Mann seinen Vater Johann auf Kapitän Cooks zweiter Pazifikfahrt. Sein Buch *A Voyage round the World* (Reise um die Welt, 1777) ist ein überaus spannender und kritischer Reisebericht, der Alexander von Humboldt stark beeinflusste.

Der Amerikaner **Herman Melville** (1819-1891) kam als Seemann 1842 nach Tahiti. Mit *Typee* (1846) und dem darauf folgenden *Omoo* beschrieb er den Einbruch der westlichen Zivilisation in Polynesien. Sein bekanntester Roman *Moby Dick* (1851), die wohl beste Schilderung der Walfang-Epoche im Pazifik, wurde von Hollywood verfilmt.

Der Schotte **Robert Louis Stevenson** (1850-1894) war schon ein bekannter Autor, als er sich 1890 in West Samoa niederließ, in der Hoffnung, das feuchtwarmer Tropenklima würde sein Lungenleiden lindern. Großen Erfolg hatte sein 1883 erschienenes Buch *Treasure Island* (Die Schatzinsel). Seine Südseegeschichten – darunter *In the South Seas* (In der Südsee) und *The Bottle Imp* (Das Flaschenteufelchen) – spielen auf Samoa, auf den Marquesas und anderen Inseln. Diese Meisterwerke der Erzählkunst reflektieren einfühlsam die Südsee-Bewohner und ihre Kulturen.

Den amerikanischen Abenteurer und Schriftsteller **Jack London** (1876-1916) zog es auch nach Hawaii und Tahiti. 1911 erschienenen seine *South Sea Tales* (Südsee-Geschichten).

Für viele der großartigen Erzählungen des Engländers **W. Somerset Maugham** (1874-1965) diente der Südpazifik als Schauplatz. Sein Roman *The Moon and Sixpence* (Silbermond und Kupfermünze, 1919) orientiert sich am Leben des Malers Paul Gauguin.

**Paul Gauguin** (1848-1903), der es meisterhaft verstand, die sinnliche Schönheit und Ruhe der tahitianischen Frauen, Licht und Farben der polynesischen Inseln auf Leinwand festzuhalten, entfaltete auch beim Schreiben sein Talent. 1900 erschienen seine autobiografischen Aufzeichnungen *Noa Noa*.

Die Amerikaner **James Norman Hall** (1887-1951) und **Charles Nordhoff** (1887-1947) lebten auf Tahiti und schrieben dort über ein Dutzend Bücher. Die heute kaum mehr bekannten Autoren verfassten die Trilogie *Mutiny on the Bounty* (Meuterei auf der Bounty, 1932), *Men Against the Sea* (Meer ohne Grenzen, 1934) und *Pitcairn's Island* (1934). Weltweite Berühmtheit erlangten die Männer der Bounty, Fletcher Christian und Captain Bligh, durch mehrere hochkarätig besetzte Hollywoodfilme. Die feinfühligsten Kurzgeschichten in Halls *The Forgotten One and Other True Tales of the South Seas* (1952) vermitteln die Südsee-Atmosphäre längst vergangener Zeiten.

**James Michener** (1907-1997) kam im 2. Weltkrieg mit der U.S. Navy in die Südsee. Später kehrte er zurück und bereiste eine Vielzahl von Inseln. *Hawaii*, *Return to Paradise* (Rückkehr ins Paradies) und *Rascals in Paradise* (Verdammt im Paradies) zählen zu seinen bekanntesten Büchern. *Tales of the South Pacific* (Im Korallenmeer, 1947) wurde mit dem Pulitzer-Preis ausgezeichnet und diente als Basis für das Broadway-Musical *South Pacific*.

Dem Amerikaner **Paul Theroux** (geb. 1941), der über ein Jahr lang den Südpazifikraum bereiste, gelang ein Balanceakt besonderer Art. Sein Buch *Happy Isles of Oceania* (Die glücklichen Inseln Ozeaniens, 1992) ist eine sehr poetische

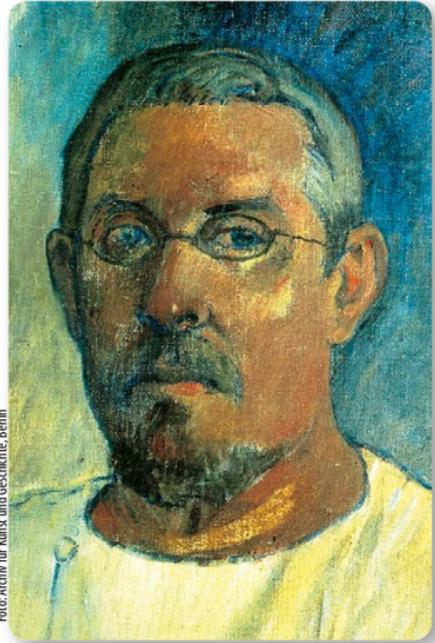


Foto: Archiv für Kunst und Geschichte, Berlin

und zugleich realistische Beschreibung dieser Reise.

Das Büchlein *Der Papalagi* wurde 1920 von dem Deutschen **Erich Scheurmann** verfasst und hat seitdem viele begeisterte Leser gefunden. Die fiktiven Reden eines samoanischen Häuptlings, der den westlichen Besuchern einen Spiegel vorhält, sollte man unbedingt im Reisegepäck haben.

Seit 1967 auf Fidschi die University of the South Pacific eröffnete, hat sich eine eigenständige südpazifische Literatur entwickelt. Ihr berühmtester Vertreter ist der Samoaner **Albert Wendt** (geb. 1939), der in seinen Werken die Gesellschaftsstruktur im zeitgenössischen Samoa beschreibt (u. a. *Sons for the Return Home*, *Flying Fox in a Freedom Tree*, *Pouliuli*). In deutscher Sprache erschienen seine Familiensaga *Der Clan von Samoa* sowie *Die Blätter des Banyanbaums*.

Der humorvoll-satirische Erzähler **Epeli Hau'ofa** (1939-2009) aus Tonga verfasste mit *Tales of the Tikong* (Rückkehr durch die Hintertür) einen Klassiker der Pazifikliteratur.

## SÜDPAZIFISCHE KÜCHE



Foto: Holger Leue

### DIE SÜDPAZIFISCHE KÜCHE

Fast alle südpazifischen Inseln haben zwar ihre eigenen kulinarischen Spezialitäten, es gibt jedoch einige Grundzüge der Kochkunst, die man im gesamten Südpazifikraum antrifft – z. B. das langsame Garen von Speisen im Erdofen. Gemüse, Fisch und Fleisch, oft sogar ein ganzes Schwein, werden mit Taro-, Brotbaum- oder Bananenblättern umwickelt und auf erhitzten Steinen in einer Grube gedünstet. Ein Erdofen (*lovo* in Fidschi, *umu* in Tonga und Samoa, *umukai* auf den Cook-Inseln, *umu ta'o* auf Rapa Nui und *ahimaa* auf Tahiti) erreicht Temperaturen bis um 500 °C, die Garzeit liegt bei etwa zwei Stunden.

Viele Hotels arrangieren für ihre Besucher ein opulentes Südsee-Festmahl mit Speisen aus dem Erdofen; dabei kann man verschiedene landestypische

Gerichte und einheimische Gemüse wie Taro-, Yam- und Maniokwurzeln, Süßkartoffeln, Brotfrucht oder Kochbananen probieren.

Der Schwerpunkt der südpazifischen Küche liegt natürlich auf frischem Fisch und Meeresfrüchten. Krebse, Garnelen, Langusten, Tintenfische, Seeigel, Muscheln, Meeresschnecken und eine Fülle an Fischgerichten lassen Liebhabern maritimer Delikatessen kaum Wünsche offen. Mit dem *catch of the day* liegt man fast immer richtig. So mancher Besucher verzichtet auf den Verzehr von Kokoskrabben, da sie zu den gefährdeten Spezies gehören. In Neukaledonien gibt es hervorragende Wild-Spezialitäten.

Wichtigster Bestandteil der Südseeküche ist die aus frischen Kokosflocken gepresste Kokosmilch. Man benutzt sie zum Kochen und Garen, außerdem dient sie mit ihrem leicht süßlichen Aroma zur Verfeinerung und geschmacklichen Abrundung von Speisen. Eine auf vielen Inseln geschätzte Spezialität, bei der Kokoscreme Verwendung findet, ist marinierter Fisch. Rohe Fischfilet-

Oben: Das Auge isst mit! Rechts: Laplap, das Nationalgericht Vanuatus, besteht aus poi mit Fisch oder Fleisch.



Foto: Holger Leise

stückchen werden mit Limonensaft beträufelt und müssen ca. 30 Minuten durchziehen, bevor man sie mit Kokoscreme und verschiedenen Gemüsen wie z. B. gehackten Zwiebeln, Gurken, Tomaten und grünem Paprika anrichtet. Diese erfrischende Vorspeise (*kokoda* auf Fidschi, *oka* auf Samoa, *'ota 'ika* auf Tonga, *ika mata* auf den Cook-Inseln, *poisson cru* in Französisch-Polynesien) kann man auch als Hauptmahlzeit zu sich nehmen – besonders beliebt ist sie an heißen Tagen. Zu vielen Mahlzeiten werden in Kokosmilch gekochte Taroblätter gereicht. Gut schmecken sie in Verbindung mit Corned Beef oder Hühnerfleisch (*palusami* auf Samoa, *lu pulu* auf Tonga, *fafa* auf Tahiti). Gewürzt wird traditionell wenig oder gar nicht.

*Poi*, *poe* oder *popoi* heißt auf den polynesischen Inseln ein sättigender Brei. Zu seiner Herstellung vermengt man kleingeriebene Wurzelgemüse oder Brotfrucht mit Kokoscreme und Gewürzen, manchmal auch mit Bananen, zu einer cremigen Paste. Diese wird dann in Blätter gewickelt und im Erdofen

gekocht. *Laplap*, das Nationalgericht Vanuatus, besteht aus einem pikanten *poi*-Brei mit Fisch, Fleisch oder Huhn.

*Poi* serviert man auch als leckere Süßspeise in verschiedenen Varianten mit Zucker oder Früchten (z. B. *faikakai* auf Tonga). Eine neuere Variante ist ein aus Stärkepulver und Früchten, meist Papayas oder Bananen, bereiteter fester Pudding. Kokosmilch dient hier als Soße. Die Auswahl an vitaminreichen Tropenfrüchten ist riesig. Mangos, Papayas (hier Pawpaw genannt), Ananas, Grapefruit, Guavas, Carambolas, Passionsfrüchte, Bananen, Orangen, Zitronen und Limonen bekommt man auf vielen Inseln – auf den kargen Korallenatollen sind sie oft importiert.

Landestypische alkoholische Getränke gibt es nicht, auf den größeren Inseln werden Frucht-, Kakao- und Kaffeeliköre hergestellt. In Französisch-Polynesien und Neukaledonien sind französische Weine erhältlich, in anderen Ländern australische. In allen Inselstaaten wird gutes lokales Bier gebraut, meist unter der Leitung ausländischer Braumeister.



## GESCHICHTE UND KULTUR

GEOGRAFIE DER  
SÜDPAZIFISCHEN INSELN

Der Pazifische („Stille“) Ozean erhielt seinen Namen vom portugiesischen Seefahrer Magellan, der in den ansonsten wenig ruhigen Gewässern mit seinen Schiffen mehr als nur eine Flaute erlebte. Die Ausmaße des Pazifiks sind beeindruckend: In Nord-Süd-Richtung erstreckt er sich über ca. 15 000 km und von West nach Ost über etwa 18 000 km; sämtliche Landflächen der Erde hätten in seinem inneren Bereich von 166 Mio. km<sup>2</sup> bequem Platz. Seine tiefste Stelle, im Mariannengraben, misst 11 022 m – das ist Weltrekord! Seine mittlere Tiefe beträgt über 4200 m, und er enthält rund 700 Mio. Kubikkilometer Wasser, das sind 3,5 Trillionen volle Badewannen!

Wieviele Inseln im Pazifik existieren, hat vermutlich noch niemand genau gezählt und das aus gutem Grund, denn ihre Zahl ändert sich ständig. Trotzdem werden häufig genaue Angaben für Inselgruppen oder -staaten gemacht, aber man vergisst dabei meist, die Zählmethode zu nennen. Kann ein großer Felsen im Meer schon als Insel bezeichnet werden oder muss er dafür eine Mindestgröße aufweisen? Muss eine Insel bewohnt sein oder reicht ihre landwirtschaftliche Nutzung schon aus? Ist ihre Entfernung zu anderen Inseln entscheidend und wird deshalb z. B. Sala y Gomez (Ausmaße 80 x 200 m, 400 Seemeilen nordöstlich der Osterinsel) auf fast jeder Karte verzeichnet, während die vielen, oft sehr großen Inseln eines Atolls dem Namen nach einer einzigen Insel zugeordnet werden? Und so kommen Zählergebnisse zwischen 5000 und 100 000 zustande.

## Insel ist nicht gleich Insel...

Die geologischen und geomorphologischen Ereignisse zum einen und die Tier- und Pflanzenwelt zum anderen sind in dem riesigen, von dem großen Ozean dominierten Naturraum der südpazifischen Inselwelt sehr differenziert. Nicht nur die terrestrische Flora und Fauna hatten große Wasserbrücken zu überwinden – auch für viele Meereslebewesen sind die Entfernungen, die unterschiedlichen Meeresströmungen, -tiefen und -temperaturen bestimmende Verbreitungsfaktoren gewesen.

Die geologische Entstehung der Inseln lässt sich auf einige einfache Prinzipien reduzieren. Bis auf Neukaledonien und einige Inseln der Salomonen im Westen des Pazifiks, die einst Teil eines Kontinents waren, sind alle Inseln aus dem Meer entstanden, und viele waren ehemals Vulkane. Ihre unterschiedliche Erscheinungsform haben sie u. a. ihrem Alter, ihrer Gesteinsbeschaffenheit, ihrer Lage in verschiedenen Klimaten und der Einwirkung des Meeres zu verdanken.

Geomorphologisch lassen sich zwei Haupttypen der Inselentstehung unterscheiden. Die eine Art von Inseln (z. B. Tonga und Fidschi) liegt auf der Nahtstelle der ozeanischen und kontinentalen Erdkrustenplatten, die sich gegeneinander bewegen. Die schwächere ozeanische Platte wird unter die kontinentale gedrückt (Subduktion). Die dabei entstehenden Brüche in den Platten bieten gute Aufstiegsmöglichkeiten für die unter hohem Druck stehenden, geschmolzenen Gesteinsmassen des Untergrundes. In der Reibungszone der Krustenplatten liegen etliche Tiefseegräben (z. B. der über 10 000 m tiefe Tonga-Graben), und Erdbeben sind hier häufig. Andere Inseln, wie z. B. die Französisch-Polynesiens, bildeten sich über so genannten *hot spots*, stationären „heißen Flecken“ unter der festen Erdkruste. In Phasen hoher Aktivität steigt hier Magma auf; es entsteht ein sub-