

## KARIBIK

Die Haie der Karibik  
Traumstrand auf Kuba  
Leguane und Rochen  
Lebensgefühl Liming  
Abtauchen vor Bonaire  
Auf Hemingways Spuren

Ausgabe 4/2012 Einzelverkauf: Deutschland: EUR 8,- • Österreich EUR 8,50 • Schweiz CHF 12,- Im Abo: D/A: EUR 28,-/30,- CH: CHF 42,-

### Fotografie

Mit Actioncams unterwegs

### Divestyle

Weihnachtsgeschenke  
für Taucher

### Reiseziele

Paradiese vor der Haustür:  
Fernsteinsee und Samaranger See

Wale, Großfische, Wracks:  
Der Ogasawara Archipel

### Biologie

Heimischer Weiher  
im Jahreszyklus



39<sup>ÈME</sup> ÉDITION



# FESTIVAL MONDIAL DE L'IMAGE SOUS-MARINE



© Laurent Bouteiller / Agence Paris Nature

# MARSEILLE

DU 1<sup>ER</sup> AU 04 NOVEMBRE 2012 PARC CHANOT



[www.underwater-festival.com](http://www.underwater-festival.com)





Heinz Käisinger, Chefredakteur ATLANTIS

## Neue Normen in der Ausbildung kommen: Wohin geht der Weg?

Liebe Leserin,  
lieber Leser,

Es gibt einen Witz, ich hab ihn schon nicht mehr richtig im Kopf, aber er geht etwa so: Zwei Tauchergruppen sind zusammen auf einem Kreuzfahrtschiff unterwegs, als dieses sinkt. Der CMAS-Gruppenleiter ruft seine Leute zusammen und sagt: „Kameraden, das Schiff sinkt. Jeder zieht sich seinen Tauchanzug an, Jacket ohne Flasche, Flossen. Jeder schnappt sich dazu zwei Flaschen Mineralwasser. Wir treffen uns alle 200 Meter entfernt in nördlicher Richtung. Los geht's.“ Auch der Padi-Tauchlehrer ruft seine Gruppe zusammen. Er sagt: „Hey Leute, es wird jetzt gleich was total geiles passieren. Wir werden life miterleben, wie ein Wrack entsteht. Cool, was? Und für diesen zusätzlichen Funfaktor berechnen wir euch nur 50 Euro pro Nase, zahlbar cash und im Voraus!“ Welche der beiden Gruppen die Havarie überlebt, ist klar.

Es ist auch klar, dass der Witz überspitzt. Aber er erkennt und beschreibt zwei unterschiedliche Mentalitäten, zwei Welten, die aufeinander prallen. Hier die strenge, fast militärische und rationale Handlungsweise des CMAS-Ausbilders. Dort die laxe, ja gefährlich fahrlässige Einstellung des profitorientierten Tauchlehrers.

Obwohl ich persönlich alles Normierte und bis ins Kleinste geregelte Leben verabscheue, finde ich es gut, dass sich jetzt der Normenausschuss mit der Tauchausbildung befasst. Mit der DIN EN ISO 24801-1:2012-10 und folgenden liegen Entwürfe vor, die die Ausbildung von den Stufen „Beaufsichtigter Taucher“ bis „Ausbildung von Tauchausbildern“ regeln sollen. Diese Normen werden, gemäß der Wiener Vereinbarung, die Tauchausbildung international regeln, nicht nur in Deutschland und Europa sondern weltweit Geltung erlangen.

In wohl keiner anderen Branche herrscht so ein unkontrollierter Wildwuchs wie in der unseren. Wer seinen Tauchlehrer in der Organisation A nicht schafft, der gründet einfach einen neuen Verband. Ein buntes Kärtchen mit einem Phantasienamen, möglichst in Englisch oder als Abkürzung und der Rangbezeichnung General Senior Instructor \*\*\*\* ist schnell gedruckt. Auf Curaçao habe ich vor einigen Jahren zum Beispiel erlebt, wie junge, unerfahrene Taucher problemlos eine Ausrüstung vermietet bekamen, ein alter, erfahrener VDST-Bronze-Mann mit mehr als 3000 Tauchgängen seit den 1970er Jahren hatte aber Schwierigkeiten: Die junge Tauchlehrerin hinter dem Tresen konnte mit den Zertifikatspapieren nichts anfangen. Der Tauchschein war tatsächlich noch ein Schein und sah etwa so aus, wie die alten deutschen Führerscheine, lapprig und grau und ausschließlich in Deutsch. Ein buntes Plastikkärtchen eines unbekanntes ausländischen Verbandes aber ging anstandslos durch, klar, es stand ja auch Diver \* drauf.

Ich möchte hier nicht wieder die alte Diskussion entfachen, welches der vielen Ausbildungskonzepte das bessere oder gar das einzig richtige ist. Aber ich wünsche mir, dass der Normenausschuss auf die richtigen Leute hört. Denn sicher ist, dass hinter den Kulissen im Moment ein Hauen und Stechen im Gang ist, wie die Ausbildung in Zukunft zu handhaben sein wird. Die einen möchten möglichst hohe, die anderen möglichst niedrige, Standards durchsetzen. Denn letztendlich geht es in der Ausbildungsfrage leider nur um eines: ums Geld.

Ihr  
Heinz Käisinger

# ATLANTIS THEMEN

## Reiseziele

Wale und Delfine, Haie und Mantas sind die Begleiter des Tauchers vor den Ogasawara-Inseln. Großgetier satt ab Seite 52



## Titelthema

Süßes Nichtstun; kühle, gehaltvolle Drinks; heiße Salsarhythmen; tolle Tauchgänge. Die Karibik bekennt sich in allen Punkten schuldig. Ab Seite 10



## Die vier Jahreszeiten

In einem heimischen See lassen sich die vier Jahreszeiten noch hautnah miterleben. Vom ersten Sprießen des zarten Grüns über das pralle Leben im Sommer bis zur Froststarre unter einem Eispanzer. ATLANTIS dokumentierte ein Jahr. Seite 64

## Trockentauchen

Was zieht man drüber, was zieht man drunter? Welches Material darf es sein? Seite 72

## TITELGESCHICHTE

Cooler Drinks und heiße Rhythmen	10
Weißer Sand und blaues Meer	12
Der alte Mann und das Leben	16
Vorfahrt für den Leguan	18
Einfach mal abtauchen	24
Wirtschaftsfaktor Hai	28
Das Woodstock der Karibik	32

## REISE

Fernsteinsee: Riesenmikado	48
Ogasawara Inseln: Tokios schönster Vorort	52
Tokioter Telegramm	60

## REPORTAGE & FEATURE

Tausendsassa im Unruhestand	62
-----------------------------	----

## BIOLOGIE & UMWELT

Der Kuss der Lotosblume	64
-------------------------	----

## FOTOGRAFIE & VIDEO

... uuund Äktschn!	68
--------------------	----

## AUSBILDUNG & TECHNIK

Lieber trocken tauchen als gar nicht ins Wasser	72
Beschwerdefrei im Tauchurlaub	

## DIVESTYLE

Weihnachtsgeschenke für Taucher	76
---------------------------------	----

## RUBRIKEN

Editorial	3
Inhalt	4
Leserbriefe	6
Mikes Kolumne	7
Unterhaltung	8
Rückspiegel	80
Vorschau/Impressum	82

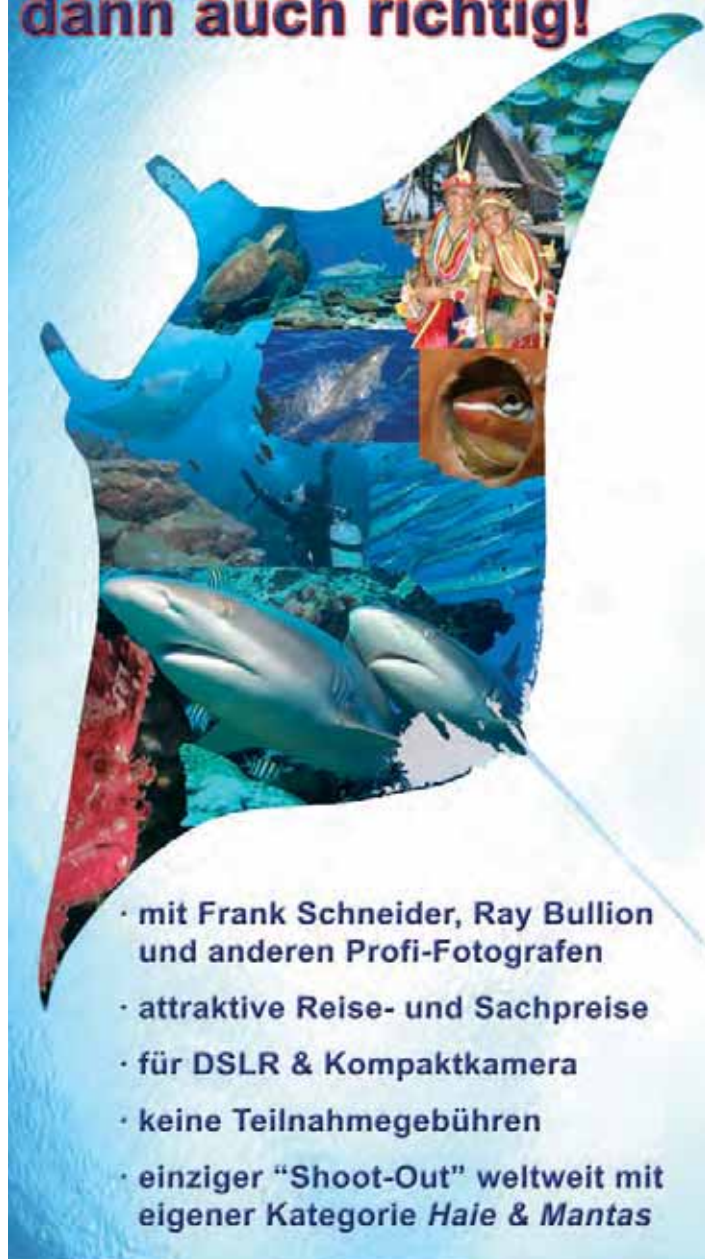
Titelfoto: Amanda Cotton



24.8. - 8.9.2013

- UW-Fotowettbewerb
- Profi-Workshops
- Haie, Mantas, Makro

...wenn schon mikronesien,  
dann auch richtig!



- mit Frank Schneider, Ray Bullion und anderen Profi-Fotografen
- attraktive Reise- und Sachpreise
- für DSLR & Kompaktkamera
- keine Teilnahmegebühren
- einziger "Shoot-Out" weltweit mit eigener Kategorie Haie & Mantas

mares®



Manta Ray Bay  
RESORT  
& Yap Divers  
mantaray.com

Im Ogasawara Archipel:

# Tokios SCHÖNSTER Vorort

Buckel- und Pottwale, Großfische und Wracks bilden die Kulisse eines Tauchurlaubes auf den Ogasawara-Inseln. Deren Hauptort Chichijima liegt exakt 1007 Kilometer südlich von Tokio. Da die Inseln verwaltungstechnisch zu Tokio gehören, dürften sie der Vorort sein, der weltweit am weitesten von seinem Stadtzentrum entfernt liegt.

Von Heinz Käisinger



Diese Geschichte hat keinen Anfang. Sie beginnt mit ihrem Ende. Und mit der großen Show des kleinen Raidon. Der Junge schlägt zum Abschied die Pauke, wenn die „Ogasawara Maru“ den kleinen Hafen von Chichijima verlässt. Die Passagiere des Schiffs waren drei Tage lang Feriengäste auf den Ogasawara-Inseln.

Ogasawara-Inseln? Die meisten Europäer haben noch nie von dieser Inselgruppe gehört. Eine kleine Ausnahme bilden viel-

leicht deutschsprachige, etwas ältere und überwiegend männliche Leseratten: Karl May hat in seinem Buch „Am Stillen Ozean“ über die Bonin Inseln (ein anderer Name für Ogasawara) berichtet. Erstaunlich, wie genau der alte Angeber den Archipel getroffen hat. Denn bekanntlich hat er ja keines seiner Reiseabenteuer wirklich erlebt, war weder im Wilden Westen noch in Arabien – und schon gar nicht im Pazifik.

Karl May und sein oller Schmöker interes-

sieren in Chichijima niemanden. Hier ist man mit seinen Walen und Delfinen beschäftigt. Mit der Grünen Bonin Eidechse, die endemisch auf den Inseln lebt und die streng geschützt ist.

Taucher sind ein zwar kleiner aber sicherer Wirtschaftsfaktor auf den Inseln. Es gibt acht Tauchbasen in Chichijima, die rund um den Fahrtrhythmus der „Ogasawara Maru“ ihre Gäste bekommen – und an sie wieder abgeben.



Megumi zum Beispiel. Sie kommt aus Nagoya und arbeitet für die Autoindustrie. Nur neun Tage Urlaub im Jahr stehen japanischen Arbeitnehmern derzeit zu. Indonesien oder gar die Karibik kann sich die leidenschaftliche Taucherin, die sogar schon Covergirl der Tauchzeitschrift „Asian Diver“ war, schon rein zeitlich nicht jedes Jahr leisten. Heimische Kost ist angesagt. Doch die ist nicht zu verachten.

Hierzulande ist Japan ja bekanntlich mit einem Vorurteil belegt. Im Land der Delfinschlächter, Walmörder und Schildkrötenkiller macht man keinen (Tauch-) Urlaub. Dass nur noch vier Prozent der Japaner gelegentlich Walfleisch essen und nur noch der Staat und zwei von ihm hoch subventionierte Fischfangbetriebe den Walfang aufrechterhalten, ist den meisten im Westen gar nicht bekannt (s. Kommentar „Der Prozess ist unumkehrbar“, ATLANTIS 2-2012).

**Springende Buckelwale, grandiose Natur und eine pazifische Finkenart sind nur drei von vielen Glanzlichtern der Bonin-Inseln**



Auf den Ogasawaras aber ist Walfang verpönt. 2011 wurde die Region von der UNESCO zum WeltNaturerbe erhoben. Die Insulaner pflegen ein fast inniges Verhältnis zu den Meeressäugern: Auf Gullideckeln sind sie abgebildet, an Brückengeländern eingepreßt, im Hafen steht eine Skulptur und das Gebäude der Touristeninformation ist mit Wal- und Delfinbildern versehen.

Die meisten der rund 20 000 Besucher jährlich kommen tatsächlich wegen der Wale. Etwa 20 Prozent davon sind Taucher. Die acht in Chichijima ansässigen Tauchbasen teilen sich also einen kleinen Markt. Aber die Nebengeschäfte sind nicht zu verachten, beispielsweise schippern sie auch Touristen hinaus auf den Pazifik, denn man bietet auch Whalewatching an.

„Offizielles Whalewatching braucht die Genehmigung der Ogasawara Whale Association (kurz OWA, Anm. der Red.). Die kostet samt Schiff 100 000 Yen pro Tag und wer eines chartern will, muss einen wissenschaftlichen Grund fürs Whalewatching nachweisen“, weiß Osamu Morishita, Besit-



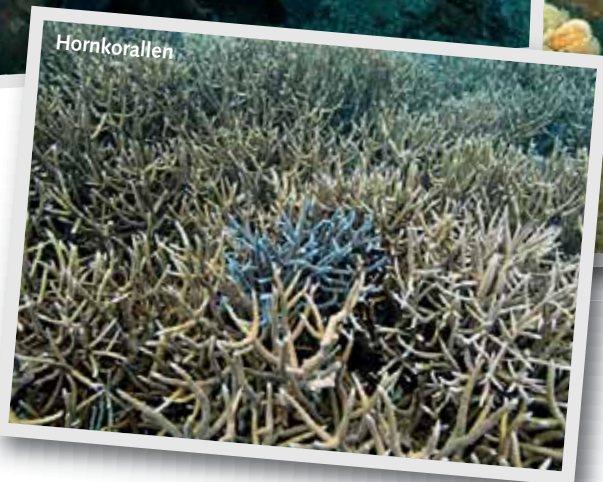
Taucherin mit Seeanemone



Taucher mit Rotfeuerfisch



Hornkorallen

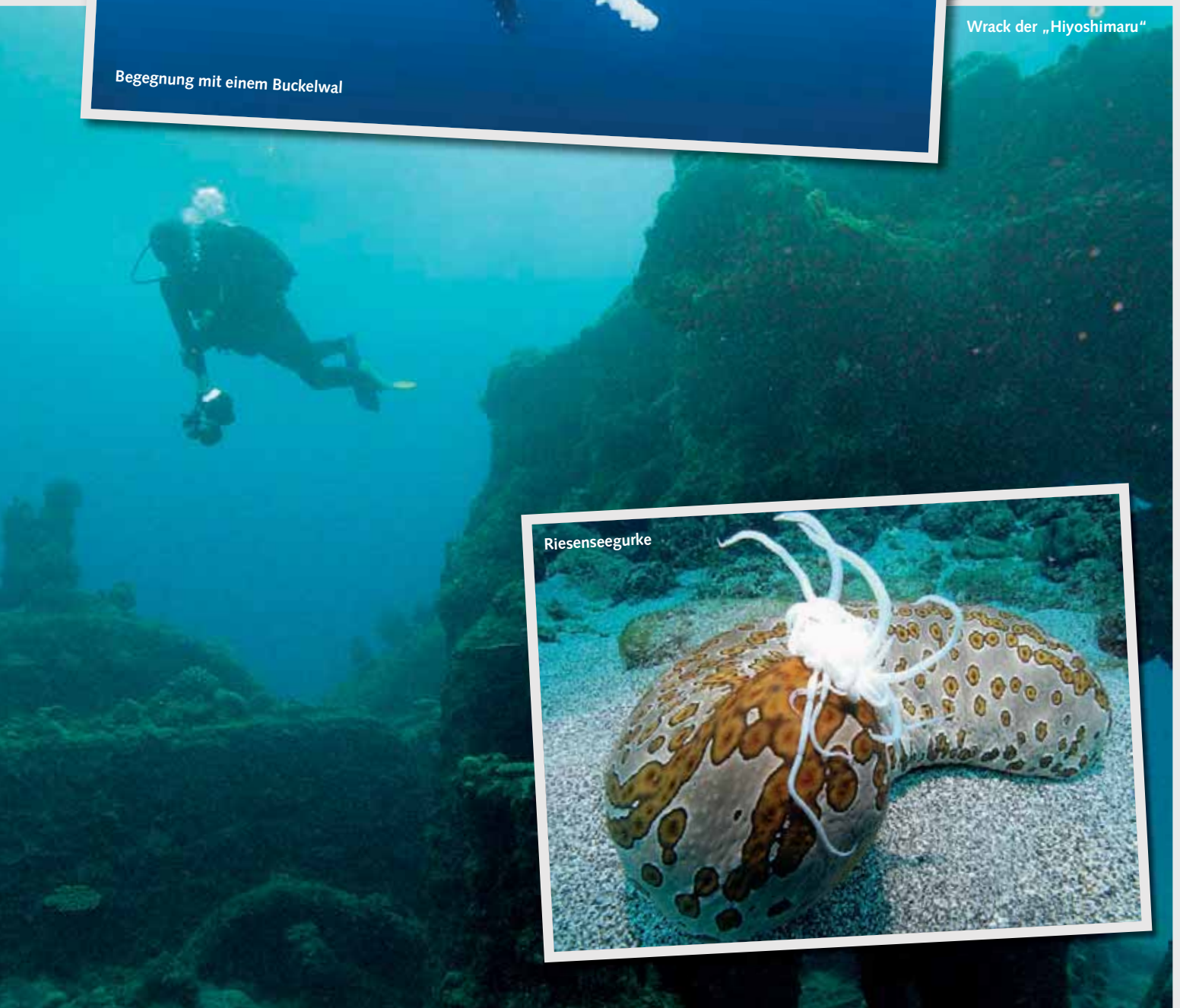






Begegnung mit einem Buckelwal

Wrack der „Hiyoshimaru“



Riesenseegurke



zer des Urashimán Diving Centers. „Weil die Wale sowieso da und wir viel billiger als die OWA sind, fahren die Gäste eben mit uns“, freut sich Osamu, den alle in Chichijima nur Sam nennen.

Sam und seine Kollegen von den anderen Basen haben eines der besten Tauchgebiete der Welt vor der Haustür. Fast ganzjährig gibt es Wale. Von Oktober bis Mai Buckelwale, dann die Pottwale bis September. Delfine sind immer da. Sobald ein Touristen- oder Taucherboot ausfährt, kommen ganze Herden von Flaschnenasen- oder Spinnerdelfinen und hechten ums Schiff herum.

In diesem Zusammenhang: Fast scheint es, dass manche Tiere am Morgen auf die Tau-

cher warten. Mal begrüßt eine Walkuh mit Kalb die ausfahrenden Schiffe direkt hinter der Hafenumauer, mal Delfine. Oder zwei Mantas. Apropos Hafenumauer: Die bildet ein kleines Becken aus, gerade so groß, dass die „Ogasawara Maru“ und die viel kleinere „Hahajima Maru“ (diese sorgt für den Fähr-

verkehr innerhalb der Inselgruppe) Platz darin finden. Unter Wasser geht es sofort auf Tiefe. Bei etwa 13 Metern gedeiht ein dichter Wald an Hornkorallen. Dort leben zwei standorttreue Sandtigerhaie. Dem nicht genug, liegt auf 35 Meter Tiefe ein Wrack. Die Sandtiger folgen den Tauchern



hinunter, bleiben aber immer in respektabler Entfernung. Und noch ein Glanzlicht gibt es in der Bucht – eine gut eineinhalb Meter messende Schildkröte mit einem Kopf, so groß wie ein Handball. Stehen Angler am Kai oder verzehrt ein einsamer Tourist hier sein Mittagessen, kann es gut sein, dass das Tier herankommt. Sollte es betteln?

Dass die Natur des Ogasawara-Archipels so intakt ist, hat sie sicherlich der abgelegenen Lage zu verdanken. Die 41 Inselchen liegen rund 1000 Kilometer südlich von Tokio im subtropischen Gürtel. Einen Flughafen gibt es nicht, die „Ogasawara Maru“ ist die einzige Verbindung zu den Hauptinseln. Ab Tokio dauert die Nonstop-Passage 27 Stunden. Dann liegt das Schiff drei Tage in Chichijima. Und dann geht es wieder zurück. Die „Ogasawara Maru“ löst bei den Insularen gemischte Gefühle aus. Die Hoteliers schimpfen auf das Schiff. Denn die Reederei lässt die Passagiere während der drei Aufenthaltstage dort wohnen und verpflegt sie dort auch – zu einem unschlagbar günstigen Preis.

„Die Verwaltung soll das Monopol der „Ogasawara Maru“ endlich aufheben und Wettbewerb zulassen“, poltert John Washington, Besitzer des „Banana Inn“, einem einfachen Gästehaus direkt am Hafen. „Die

**Ein Leuchtturm kennzeichnet den Kai von Chichijima. Dessen Hauptstraße säumten früher Strohhütten. Heute gibt es Restaurants, Stromversorgung und sogar eine Bäckerei. Oben: Das Team vom Urashimán Diving Center (l.), Junko Obata vor ihrem Arbeitsplatz, der Touristeninformation (m.) und John Washington. Der Amerikaner ist ein direkter Nachfahre von Nathaniel Savory, der die Ogasawara-Inseln um 1830 wieder entdeckte**

Reederei nimmt uns durch ihre Kampfpreise einfach Umsatz weg.“ Der Amerikaner ist ein Nachkömmling von Nathaniel Savory – in direkter Linie. Savory, ein Walfänger aus Boston, entdeckte die Inseln um 1830 neu

und besiedelte sie zusammen mit seiner Familie und einigen Hawaiianern. John trieb es hinaus in die Welt, zurück zu den alten Wurzeln in den USA. Für die kämpfte er im Vietnamkrieg und irgendwann hatte

## Reiseinfo Ogasawara

### Geschichte

Die unbewohnten Inseln wurden um 1670 von einem Japaner Namens Ogasawara entdeckt. Aber der Kaiser verbot seinen Untertanen, dort zu siedeln. Die Inseln wurden deshalb „Munin“ genannt, was so viel heißt wie „ohne Menschen“, „Niemand-Inseln“. Aus dem Wort Munin leitet sich das heutige Bonin ab. 1830 kam der Bostoner Walfänger Nathaniel Savory auf die Inseln und besiedelte sie. Später wurde die Inselgruppe dann doch von Japan in Besitz genommen. Heute gehört sie zum Tokioter Verwaltungsbezirk.

### Allgemeines

Die Ogasawara Inseln sind kein Reiseziel für Taucher mit Pauschalreisentalität und wer den Luxus sucht, ist hier falsch. Die Inseln sind nur auf der „Ogasawara Maru“ (Monopolstellung) in einer knapp 30-stündigen Anreise ab Tokio zu erreichen. Das Schiff bietet keinen Komfort, geschlafen wird unter Deck in Massenschlafsälen. Es gibt aber auch einige wenige Erste-Klasse-Kabinen. Gegessen wird in einer Art Kantine mit Selbstbedienung. Oder man lässt sich eine Nudelsuppe oder ein Reisgericht aus einem der zahlreichen Automaten. Die Passage Tokio-Chichijima-Tokio kostet umgerechnet rund 200 Euro in der zweiten Klasse, 300 in der ersten. Auch die meisten Hotels auf die Insel verfügen nur über einfachste Standards – allerdings ist alles picobello sauber.

Touristboard: [www.ogasawaramura.com](http://www.ogasawaramura.com) (Japanisch/Englisch) oder [www.jnto.de](http://www.jnto.de) (Deutsch)

### Anreise

Zum Beispiel mit Asiana Airlines Frankfurt-Seoul-Tokio, eine sehr angenehme Verbindung. Sowohl bei der An- als auch bei der Abreise muss jeweils eine Nacht in Tokio verbracht werden, da die Anschlusszeiten zur Fähre nicht stimmen. Diese legt immer um 10.00 Uhr ab Tokio Waterfront ab. Fahrplanauskunft:

[www.ogasawarakaiun.co.jp/english](http://www.ogasawarakaiun.co.jp/english); Flug: [www.flyasiana.com](http://www.flyasiana.com) oder [www.china-airlines.de](http://www.china-airlines.de)

### Zahlungsverkehr

Achtung: Unbedingt eine Kreditkarte mit Geheimszahl mitführen. Damit kann an einem der drei Geldautomaten in Chichijima (am Fährterminal, an der Bank im Zentrum und an der Post) Bargeld abgehoben werden. Nur wenige Restaurants und Hotels akzeptieren Kreditkarten und weder Bank noch Post wechseln Euro oder Dollar in Yen. 1 EUR = 100 Y (Stand 10.10.2012).

### Tauchen

Folgende Tauchbasen haben eine Webseite, viele davon sind ausschließlich in Japanisch. Vor Ort wird ebenso kaum Englisch gesprochen, man behilft sich mit Schlagwörtern und dem Übersetzungs-App vom Smartphone:

[www.d-blue.info](http://www.d-blue.info)  
[www.h2.dion.ne.jp](http://www.h2.dion.ne.jp)  
[www.kaizin.com](http://www.kaizin.com)  
[www.papasds.com](http://www.papasds.com)

[www.do-escort.com](http://www.do-escort.com)  
[www.h5.dion.ne.jp](http://www.h5.dion.ne.jp)  
[www.ogasawara-dc.com](http://www.ogasawara-dc.com)  
[www.urashiman.com](http://www.urashiman.com)

Beim Urashimán Diving Center zum Beispiel kostet ein Tauchtag mit drei Abstiegen, Whale-watching und Mittagssnack rund 200 Euro. Kein Nitrox auf der Insel.



er von der bösen Welt da draußen die Nase voll. Er kehrte heim, übernahm das kleine Hotel seiner Familie.

John gehört zu den wenigen Insulanern, die zwar den Bau eines Flughafens ablehnen aber mehr Wettbewerb im Schiffsverkehr fordern. Das ist die kleinste Gruppe. Die größte Gruppe der 2000 Chichijimaner und der 500 Hahajimaner ist mittlerweile dafür, eine Flugverbindung zum Mutterland zu installieren.

Das Leben in Chichijima ist das, was man beschaulich nennt. Besonders stolz schei-

nen die Einheimischen auf die neue Bäckerei zu sein. Hier kann man morgens zwischen 5.00 und 11.00 Uhr frische Backwaren kaufen. Und manche Überraschung erleben: Das vermeintliche Sahnetörtchen ist salzig, die Sahne ist Meerrettich und gefüllt ist es mit Lachs. Oder, umgekehrt, das rustikal aussehende Vollkornbrötchen ist süß und mit Rosinen gespickt. Es gibt zwei Supermärkte, die erstklassig bestückt sind (sogar mit Dijoner Senf und Badischem Sekt). Außerdem locken zahlreiche Restaurants, Bars und Cafés, eines davon, das sich

„Hartrock Café“ nennt, hat Internetanschluss. Wer einen Rechner dabei hat, kann bei Osamu in der Tauchbasis aber auch kostenlos Wifi nutzen.

Bei Ogasawara Kanko kann man alles mieten, was man für einen abwechslungsreichen Urlaub braucht. Wen es ins Wasser zieht, der bekommt dort entweder eine ABC-Ausrüstung vermietet (drei Stunden 1000 Yen) oder ein Surfbrett (drei Stunden 1500 Yen, immer in der Bucht bleiben!). Wer lieber die kleine Insel erkundet, kann sich einen Roller holen (Tagespreis: ab 2000 Yen).

Aber all die schöne Infrastruktur ist geschlossen, wenn die „Ogasawara Maru“ ihre Reise nach Tokio und zurück unternimmt. Nur immer einer von beiden Supermärkten hält dann eine Art Notdienst aufrecht und die Restaurants sind mit Brettern vernagelt. Tauchen geht auch nicht: keine Gäste, keine Ausfahrten.

Gut, dass anderntags das Schiff wieder einläuft, neue Taucher ausspuckt und der Betrieb wieder aufgenommen wird. Heute führen Osamu und sein Tauchguide Atsushi Shibayama, die Taucher zu den Wracks der Insel. Die stammen ausnahmslos aus dem Zweiten Weltkrieg. Die Japaner hielten die Eilande besetzt und es gelang den Amerikanern nicht, sie einzunehmen. Prominentes Opfer: George Bush. Das Kampfflugzeug des späteren US-Präsidenten wurde hier abgeschossen. Im Januar 2012 besuchte Bush Chichijima noch einmal, diesmal kam er per Helikopter und in friedlicher Mission. Japanische und amerikanische Kriegsschiffe gingen hier 1945 verloren. Entweder man versenkte sich gegenseitig oder die japanischen Besatzungen versenkten ihre Schiffe selber, um sie nicht in die Hand des Feindes fallen zu lassen.

Nur etwa 200 Meter vor dem Hafen in Sichtweite Chichijimas wurde die „Unkai-maru“ im Sommer 1945 durch einen Torpedotreffer versenkt. Angesichts der Tatsache, dass der Versorger selber Munition geladen gehabt hatte, die in Folge des Treffers ihrerseits explodierte, ist das Schiff sehr gut erhalten. Sogar einige Torpedos befinden sich noch im Wrack. Und ein Rotfeuerfisch

#### Die fünf besten Tauchplätze der Bonin Inseln:

##### Tuna Hole

Schwärme riesiger Tunfische ziehen im Sommer hier durch. Maximaltiefe 15 Meter, starke Strömung. Während unserer Tauchgänge vor Chichijima schwammen Tune vorbei, die größer waren als die Hochseehaie.

##### Kannuki Rock

25 Meter Maximaltiefe, mäßige Strömung, viele Haie. Bekannt ist der Platz aber für die Adlerrochen, die hier zu Hunderten leben.

##### Dobuiso

Großfische jeder Art, Mantagarantie. Ein schwieriger Platz, da sich die Verhältnisse von einer Minute auf die andere ändern können.

##### Manzouana

Auf flachem weißem Sandgrund steht ein einzelner riesiger Felsen, der an seiner Basis schnurgerade von einem Tunnel durchzogen ist. Wer in diesen auf der Nordseite eintaucht, sieht den Ausgang auf der Südseite – der hat die Form eines Herzens. Viele Krustentiere und Rochen.

##### Shark Hole

Ein Platz, der für seine Sandtiger bekannt ist. Obwohl hier ständig Strömung herrscht, kann der Platz auch von Anfängern betaut werden. Maximaltiefe 10 Meter.

hat die schattige Nordseite zu seiner Wohnung gemacht. Das wäre nun eigentlich nichts besonderes, wenn der Fisch nicht ein ausgesprochen großer seiner Art wäre: Mit fast 60 Zentimetern Länge übertrifft er sämtliche Angaben sämtlicher Tropenfisch-Bioführer, die ihm maximal 40 Zentimeter zugestehen.

Die Gewässer des Archipels sind in ihrer Vielfältigkeit nicht zu übertreffen. Es gibt bestimmte Stellen auf der Welt, wo die Buckelwale zahlreicher sind. Es gibt auch Stellen, die durch noch mehr Wracks bestechen. Oder durch das Aufkommen besonders vieler Haie. Aber es gibt nur wenige Tauchgründe, wo sich alles in dieser Mischung auf engem Raum konzentriert. Und noch einen Vorteil haben die Inseln hier: Alle Tauchstellen liegen in unmittelbarer Nähe des Ortes und die weitaus meisten davon sind für Anfänger geeignet. Auch die Stellen, wo es Großfisch oder Wale gibt.

Irgendwann steht man dann mit 900 anderen Menschen selbst auf der „Ogasawara Maru“, steuerbords, zur Abreise bereit. Der Liner bekommt davon ordentlich Schlagseite aber keiner der Passagiere will die große Show von Raidon verpassen. Der Quai ist voller Menschen, Fahnen werden geschwenkt, eine Musikkapelle spielt einen Abschiedsmarsch. Die Boote der Tauchbasen begleiten die „Oasawara Maru“ bis hinaus auf den Pazifik, lassen ihre Sirenen schallen und die Tauchguides vollführen Kunstsprünge ins Wasser. Dann bleiben die Boote zurück. Raidons Paukenschläge aber hallen noch immer wie ferner Donner vom Hafen her. Nomen est Omen: Der japanische Name Raidon bedeutet schließlich „Gott des Donners“.

**Links: Shintu-Tempel über Chichijima. Die Gläubigen schreiben ihre Wünsche an die Götter auf kleine Zettelchen. Die Grüne Bonin-Eidechse ist selten und streng geschützt. Sie ziert im Ort auch manchen Gullideckel (rechts oben). Kagaya-San betreibt einen Imbiss unten im „Banana Inn“ Hotel. Am besten kocht er Nudelsuppe, es gab jeden Tag eine andere**



## Japan ohne Sushi

### Jeden Tag 'ne Nudelsuppe

Wer nach Bayern geht, isst Schweinsbraten; wer Italien besucht, Pizza. Wie langweilig. Mein Ehrgeiz war es deshalb, in Japan ganz ohne Sushi auszukommen. Mein Plan: jeden Tag eine andere Nudelsuppe probieren. Meinem Plan entgegen kam der Umstand, dass mein Hauswirt in Chichijima das Parterre rechts an den wohl besten Nudelsuppenkoch Japans verpachtet hatte: Herrn Kagaya. Nudelsuppen, so erzählte mir Kagaya-San, sind ein vollwertiges Gericht und werden immer in großen Schüsseln gereicht. Folgende Kagaya-San-Special-Nudelsuppen haben mir am besten geschmeckt:



### Ra-Men

Ra-Men ist die klassische, am meisten servierte Nudelsuppe. Das Grundrezept ist ganz ähnlich wie hierzulande. Nudeln werden in Fleischbrühe gekocht, die noch mit mehr oder weniger anderen Zutaten versehen ist. Die klassische Ra-Men in Japan besteht aus: Fleischbrühe mit Nudeln, Bambusgemüse, Algen, einem Stück gebratenem Schweinebauch, einem gekochten Ei.

### Ja-Jan-Men

Geschnetzelter Speck, viel Knoblauch, eine große Portion scharfe Chilipaste, Sojasoße, Gemüsestreifen, Zucker. Diese Zutaten werden vermengt. Der Clou: Die vorgekochten Nudeln werden geeist über die heiße Paste gegeben. So entsteht eine Suppe der Gegensätze heiß-kalt, süß-scharf. Diese Suppe hat mir am allerbesten geschmeckt.

### Karei-Ra-Men

Grundrezept wie oben aber ohne Fleisch und Ei. Sehr viel Gemüse, vor allem Soja, grüne Bohnen, Knoblauch. Sehr scharf.

### Cha-Shu-Men

Wie Ra-Men aber ohne Ei. Dafür mit viel Knoblauch und mehr Fleisch. Die Besonderheit: Das Fleisch (Schweinehals) ist gesüßt.

### Ton-Po-Men

Geht wie Cha-Shu-Men. Diesmal aber ist das Fleisch geräuchert und nicht gesüßt. Ei gibt es in dieser Variante auch wieder aber nicht gekocht, sondern aufgeschlagen und in der heißen Brühe blanchiert.

### Sharen-Tan-Men

Viel geschnetzelter Chinakohl und Sojasprossen, viele verschiedene Algensorten. Die Hauptzutat: Shrimps; das i-Tüpfelchen: Ein Schuss Sesamöl in der fertigen Suppe bildet dunkle, aromatische Augen an der Oberfläche.

# In Japans Hauptstadt: TOKIOTER TELEGRAMM

Wer zum Tauchen auf die Bonin-Inseln reist, sollte die Gelegenheit nutzen und mindestens einen Tag in Tokio verbringen. Japans Hauptstadt gehört zu den faszinierendsten Metropolen der Welt. Und zu den nervtötendsten.

Von Heinz Käisinger



Wo kommen nur all die Girlies her? Halb Tokio scheint weiblich, um die 14 Jahre alt und verrückt gekleidet zu sein. Handies quäken, fiepsen, trällern oder scheppern in Bussen und Bahnen, auf der Straße, in Gebäuden. Vor allem Flieger und Flughäfen scheinen die kicherkranken Kinder anzuziehen, also nur raus hier, ab in den Shuttlebus zum Hotel. Tokio, die Stadt der Teenies.

Keine gute Idee. Der Fahrer scheint volltrunken, biegt in die falsche Autobahnspur ab. Geisterfahrt, Frontalkollision, ich denke noch einmal an meine Lieben zuhause, dann fällt's mir ein: Hierzulande herrscht ja Linksverkehr. Tokio, die Stadt der Geisterfahrer.

Wo kommen nur all die Autos her? Ganz Tokio scheint auf der Straße. Die Stadtautobahn ist dicht. Reifen quietschen, Hupen hupen, Menschen schimpfen – nicht. Der handelsübliche Japaner erträgt die Schwierigkeiten des Alltags stoisch und gelassen. Diszipliniert rollt er in seinem Toyota mit null bis neun km/h in den Feierabend, lässt Blinkende höflich die Spur wechseln und plötzlich hat sich der Stau aufgelöst und der Bus zischt mit 80 Sachen dem Hotel in Hafennähe entgegen. Wie angekündigt, ist das in dreieinhalb Stunden geschafft. Tokio, die Stadt der Disziplin.

Wer zahlt hier nur die Stromrechnung? Ein Bummel durch das hell erleuchtete Ginza über die Chuo Dori lässt vermuten, dass mindestens ein japanisches Atomkraftwerk nur für die Leuchtreklame läuft. Ein Feuerwerk der Farben blitzt und blinkt und fließt und sickert in Augen und Hirn. Die größten der großen Marken sind hier verteten. Apple, Swarovski, Chanel, Rolls Royce. Ein Blick in die Auslagen und ich weiß, wer die Stromrechnung zahlt. Der Kunde. Alles ist drei bis vier Mal so teuer wie auf dem Champs Elysees oder der

Maximilianstraße. Tokio, die Stadt des Größenwahns.

Welcher Wessi traut sich hier U-Bahn zu fahren? Schilder in fremdländischer Schrift gemalt, lie-

fern keine verwertbare Information. Das Bahnpersonal, alle Mitarbeiter in einwandfrei sauberen und gebügelten Uniformen, sollen Abhilfe schaffen. Obwohl keiner wirklich eine fremde Sprache spricht, kann man sich doch verständigen. Mit Handzeichen, Schlagworten, Bildern. Und Hunderten von Verbeugungen. Die Züge sind voll aber nicht so voll wie man fürchtet. In Hamburg oder Zürich hat man schon Schlimmeres erlebt. Ein Mitfahrer steigt mit einem aus, weist den Weg, nimmt dann einen Zug später. Und schließlich landet man genau dort, wo man hin will. Tokio, die Stadt der Hilfsbereitschaft.

Wer schafft es nur, so hoch zu bauen? Eine Stadt, die eingepfercht ist zwischen Bergen und Meer muss zwangsläufig dahin wachsen, wo unbegrenzt Platz ist: In den Himmel. Nur die Statik setzt die Grenzen. Und die vielen Erdstöße in dieser Weltgegend. Obwohl es heißt, hier sei alles Erdbebensicher gebaut, duckt man sich doch instinktiv etwas, wenn man durch die Straßenschluchten streift. Jetzt nur kein Wackler. Tokio, die Stadt der Ängste.


Wer hat nur dieses Panorama geschaffen? Stahlblauer Himmel, dunkelblaue Meeresarme, darüber kühn geschwungene Brücken. Riesenschilder direkt am Hafen, eine ästhetisch-grandiose Skyline, der Tokio-Tower dazwischen, eher bescheiden. Schiffe, die hin und her kreuzen und weiße Schaumkronen aufs Wasser zaubern. Flugzeuge darüber, die weiße Striche in den Himmel malen. Tokio, das Gesamtkunstwerk.



Japan.  
Endless  
Discovery.

# TIMELESS JAPAN

*Itsukushima Shrine, Hiroshima*

For more information, please visit our website or Facebook page  Visit Japan from Germany [www.jnto.de](http://www.jnto.de)



Entdecken Sie Japan: Mit China Airlines nach Tokyo, Okinawa, Fukuoka, Nagoya, Osaka, Hiroshima, Sapporo, Miyazaki, Kagoshima, Shizuoka oder Toyama  
Schon ab 717.- Euro incl. Steuern, Gebühren und Kerosinzuschläge.

Buchungen unter [www.china-airlines.de](http://www.china-airlines.de)

Unsere Spartarife nach Japan sind gültig für Abflüge ab sofort bis zum 12. Dezember 2012 und wieder vom 30. Dezember bis 26. Juni und vom 7. August bis sogar Ende November 2013. Die Tickets müssen bis Ende des Jahres ausgestellt sein.