

«SCHWIMMENDE GÄRTEN» IN BURMA

# Leben im Wasserland

TEXT & FOTOS Urs Oskar Keller

*Am Inle-See in Myanmar (Burma) werden auf «schwimmenden Gärten» Gemüse und Blumen kultiviert. Einbeinruderer dirigieren Holzkanus über das Wasser, fahren die Ernte ein und sammeln Seegras und Lotosblüten. Eine Reise durch ein unbekanntes Land im Umbruch.*





Auf den schwimmenden Gärten baut man unter anderem Paprika an.



Am Inle-See wird von Holzbooten aus geerntet.



Ein Bauer pflügt sein Feld mithilfe eines Wasserbüffels.

Es ist schwülheiss, als der überfüllte Linienbus die ehemalige burmesische Hauptstadt Rangun in nördlicher Richtung verlässt, um seine Passagiere auf einer Rundreise zum 600 km entfernten Inle-See zu führen. Beinahe zwei Tage dauert die Fahrt von Rangun bis an den zweitgrössten Süsswassersee des Landes. Das Landschaftsbild ist geprägt von viel sattem Grün. Vorbei ziehen goldene Pagoden, Reisfelder und Ochsenkarren, Bauern, deren Holzpflüge von Wasserbüffeln über die Felder gezogen werden, Mönchskolonnen in roten Gewändern, junge Frauen, die Körbe mit Bambus, Holz und Zuckerrohr auf ihren Köpfen balancieren.

### Früher Burma, heute Myanmar

Die Benennungen «Burma» (englisch), «Birma» (deutsch) und «Myanmar» bezeichnen alle drei denselben südostasiatischen Staat, der im Westen an Bangladesch und Indien, im Norden an China, im Osten an Laos und Thailand und im Süden an den Indischen Ozean grenzt. Der Begriff «Myanmar» wurde von der Militärdiktatur festgesetzt, die von 1962 bis 2010 herrschte. Die Republik der Union Myanmar, die im Ausland vor allem das

Gesicht der Friedensnobelpreisträgerin und Freiheitskämpferin Aung San Suu Kyi trägt, befindet sich seit 2011 in einem sehr langsam voranschreitenden Demokratisierungsprozess.

### Nebel über dem blauen See

Der Bus bahnt sich einen Weg von der Ebene durch die staubige Überlandstrasse hinauf in die Berge nach Kalaw auf 1316 m ü. M., wo wilde Kirschen und Pinien wachsen. In den hiesigen Gärten werden Avocados, Papayas, Birnen, Orangen, Kartoffeln, Kohl, Auberginen, Paprika, Bohnen, Ingwer und Grüntee angebaut. Das Städtchen Nyaung Shwe ist der Ausgangspunkt zum Inle-See und war früher die Hauptstadt eines der Shan-Königreiche. Der langgestreckte, spiegelglatte Inle-See liegt eingebettet in sanften Hügelzügen und geht an den Ufern in dicht bewachsenes Schwemmland über. Im sich stets verändernden Licht oszilliert seine Farbe in allen Nuancen von Blau. Noch liegen am frühen Morgen Nebelschwaden über dem See und dem Nam-Pilu-Fluss, die sich allerdings rasch auflösen.

### Humus aus Wurzeln und Schlamm

Plötzlich tauchen am Ostufer Unmengen von Bambusstangen auf, die sich bei näherem Hinsehen als Tomatenstöcke entpuppen, die in langen Alleen wie auf grünen Luftmatratzen im Wasser stehen. Der See ist voller freischwimmender Pflanzen, vor allem Wasserhyazinthen. «Diese Pflanzen bilden im Laufe der Zeit einen natürlichen Teppich, dessen Wurzelwerk sich mit dem Schlamm, der von den Flüssen angeschwemmt wird, zu einer festen und fruchtbaren Erdschicht verdichtet», erklärt Aye Win Maung, Reiseführerin aus Amarapura. Auf diese Weise entsteht allmählich eine 1 m dicke Humusschicht.

### Akrobatische Ernte

Diese Humusschicht wird von der Intha-Bevölkerung in längliche Streifen zurecht-

geschnitten. Die so entstehenden kleinen Segmente, die «schwimmenden Gärten», werden mit Stangen am Grund des flachen Sees verankert und als Anbaufläche genutzt. Denn der See misst im Durchschnitt kaum einmal über 3 m Tiefe.

Auf den schwimmenden Gärten baut man Tomaten, Blumenkohl, Lauch, Paprika, Bohnen, Auberginen, Knoblauch, Gurken und Blumen an. Ja sogar Erdbeeren gedeihen auf diesen grünen Inseln, die durch langgezogene und sehr schmale Korridore voneinander getrennt sind.

Gesät und geerntet wird von kleinen Holzbooten aus, mit welchen sich die Bauern in geradezu akrobatischer Weise hindurchmanövrieren, um ihre Beete zu bewirtschaften. Mehrere Ernten pro Jahr sind die Regel. Etwa 80 % der Tomaten, die in Burma konsumiert werden, stammen vom Inle-See. →



Das Gesicht Burmas:  
Freiheitskämpferin  
Aung San Suu Kyi.

### ↳ Dünge mit Algen und Gras

Um die frische Ware gleich vor Ort zu verarbeiten, haben die burmesischen Bauern über dem Wasser Hütten auf Stelzen errichtet. Einbeinruderer dirigieren ihre Holzkanus geschickt über das Wasser, fischen, sammeln Seegras und ernten Gemüse. «Man holt Gras und Algen mit Holzstangen aus dem See und verwendet sie zur Düngung der Gärten», erläutert Aye Win Maung.

Bis vor wenigen Jahren gab es im Pfahldorf Ywama einen schönen «schwimmenden

Markt»: Die Einheimischen verkauften ihre Produkte von den Booten aus. Doch leider verkam der Markt zur reinen Touristenattraktion und die grossen Langboote der Besucher behinderten zunehmend die Händler. So findet dieser Markt jetzt nur noch sehr früh am Morgen in der Mitte des Sees statt.

### Die Söhne vom See

Die burmesische Volksgruppe der Intha, die «Söhne vom See», die im 19. Jahrhundert aus dem Süden Burmas in den Shan-

Staat eingewandert sind, profitieren aber ansonsten sehr stark vom Interesse der Besucher. Zwar gilt Myanmar als eines der ärmsten und isoliertesten Länder der Welt, aber das Leben am 22 km langen Inle-See ist ziemlich idyllisch.

Jedes Dorf steht wie eine Pfahlbausiedlung auf Holzstelzen im Wasser – wie ein kleines Venedig aus Bambus. Die Intha rudern ihre Kanus mit einer eigentümlichen Beinrudertechnik. Der Rudernde steht dabei am Heck des Bootes. Werden die Hände beispielsweise für die traditionelle Fischfangmethode benötigt, so wird das Ruder unters Bein geklemmt und so gepaddelt. Ein zusätzlicher Vorteil des Stehens ist die gute Sicht im Schilf. Die Intha, ein Volksstamm mit 100 000 Menschen in 40 Dörfern, sind die Einzigen, die ihre Boote mit den Beinen rudern.

### Im Einklang mit der Natur

Am Wochenmarkt in Taung To werden Gemüse, Textilien und Souvenirs angeboten. Zum Markt kommen viele Leute mit ihren Ochsen- oder Wasserbüffelkarren aus den umliegenden Dörfern. Die verschiedenen Volksgruppen erkennt man an ihrer eigentümlichen Kleidung und Kopfbedeckung. Die Pa-O beispielsweise tragen traditionell dunkel gefärbte Kleidung mit leuchtenden, meist türkisfarbenen Turbanen, die aus chinesischen Handtüchern gewickelt werden. Seit dem Jahr 2000, als die Regierung mit dem kriegerischen Volksstamm ein Friedensabkommen schliessen konnte, sind auch diese Dörfer am See für Besucher zugänglich. Die Pa-O leben hauptsächlich von der Landwirtschaft und im Einklang mit der Natur.

### Feinstes Tuch aus Lotos

Am Inle-See wird seit Längerem ein Faden gesponnen, der fein wie Spinnweben ist, und zwar aus Lotos. Die Weberei Khit Sunn Yin steht auf Pfählen in einem Dorf am Inle-See. In den Produktionsräumen, welche wie Scheunen aus Teakholz anmuten, befinden sich unzählige Webstühle, an denen Frauen im traditionellen Longyi-Wickelrock sitzen. «Hier in Innpawkhon machen wir das teuerste und feinste Tuch der Welt», erzählt Hnin Hnin Aye, die Tochter des Direktors.

Die Arbeit, Lotos-Pflanzen zu Stoff zu weben, ist sehr intensiv und erfordert ↳



Die «Söhne vom See» fischen und rudern in geradezu akrobatischer Weise.

Kunstvolles Stelzenhaus  
am Inle-See.



Die Turbane der Pa-O-Frauen  
sind oft aus chinesischen  
Handtüchern gewickelt.

Werden die Hände zum Fischen benötigt,  
so wird mit dem Bein gerudert.





Am Wochenmarkt in Taung To werden Gemüse und Textilien angeboten.



Mit den Einkäufen geht's wieder zurück ins Dorf.



Auf dem Markt in Taung To.

↳ Feingefühl, Geduld und Erfahrung. Die einheimischen Frauen erlernen diese Fertigkeit von ihren Müttern. Als Spinnräder werden alte Fahrräder verwendet. Das fertige Gewebe ist äusserlich dem Leinen ähnlich, aber dünner, hat die Farbe von Eierschalen und ist zugleich fest und weich. «Lotos wärmt im Winter und kühlt im Sommer», sagt eine Weberin in der drückend heissen Manufaktur.

### Symbol der Reinheit

Lotos (Nelumbo) ist eine ausdauernde, krautige Wasserpflanze mit Rhizomen. Das Besondere an ihren Blättern ist, dass sie flüssigkeitsabweisend sind und das Wasser an ihnen abperlt. Dadurch bleiben die Blätter stets sauber. Seine Fähigkeit, Schmutz von sich zu weisen, liess den Lotos in weiten Teilen Asiens zum Sinnbild für Reinheit, Treue und Schöpferkraft werden.

Die Wurzeln, Früchte, Samen und Stängel werden gegessen. Die Blätter dienen als Verpackung für Speisen. Die getrocknete Frucht wird als Kalligrafie-Pinsel benutzt und aus den Fasern der Stängel und Blätter wird am Inle-See Lotosseide gesponnen. Sämtliche Teile der Pflanze finden Verwendung in der Heilkunde.

### Ein Land wie kein anderes

Burma hinterlässt einen zutiefst widersprüchlichen Eindruck, der einen so schnell nicht wieder loslässt. Dennoch bleibt Myanmar ein Ort, von dem es schwerfällt, sich zu verabschieden. «Mingalaba – möge Segen über dich kommen!», hört man hier oft zum Abschied. Und wie schrieb doch der englische Schriftsteller Rudyard



Am Inle-See werden aus Lotos Fäden gesponnen und feine Stoffe gewebt.

Kipling («Das Dschungelbuch») so treffend: «Dies ist Burma – und es wird wie kein anderes Land sein, das du kennst.» •



### Thanaka: Kosmetik aus Baumrinde

Das hellgelbe Make-up der Burmesen ist nicht zu übersehen. Die Thanaka, eine Paste aus fein geriebener Baumrinde, wird von Jung und Alt als natürliche Naturkosmetik benutzt. Sie verleiht dem Gesicht ein frisches, jugendliches Aussehen, schützt vor UV-Strahlung, wirkt kühlend und erhellt ihre Wangen. Zudem hat sie den Ruf, gegen Hautalterung, Husten und Erkältung zu schützen. Während sich Kinder und Frauen meistens das ganze Gesicht bis auf die Ohren und den Hals mit der Creme einreiben, beschränken sich die Knaben meist auf die Wangen. Junge Frauen geben sich besonders grosse Mühe beim Make-up, weshalb manchmal runde oder eckige Muster und kunstvolle Ornamente ihr Gesicht zieren.