

Philippinen – Die Terrassen von Banaue

Reis ist Leben



Allmählich wird die Luft klarer, sie ist sogar geeignet zum Atmen. Über Manila liegt permanent ein dichter Dunstschleier, die Abgase des 20-Millionen-Einwohner-Molochs machen die Menschen krank. Auf dem Weg nach Norden zerfranst die Wolkenkratzer-Metropole zu einem Siedlungsbrei, Felder tauchen auf, am Horizont sind Bergketten zu erkennen. Der Pulsschlag entschleunigt sich merklich in Richtung normal, das Aufatmen nach dem wahnwitzigen Tempo und Gedränge in der Hauptstadt erleichtert Lunge und Gemüt.

Langsam zeigt sich links und rechts der Straße, dass der Inselstaat vor allem Agrarland ist, und eindeutig dominiert eine Pflanze: Reis. Je nach Jahreszeit überzieht ein zarter Grünschleier das Land, wenn die jungen Reispflanzen ihre

Halme aus dem Wasser strecken, oder man sieht endlose Wasserflächen, in denen sich die Wolkengebirge spiegeln. Wasser gibt es genug auf den Philippinen, die Inseln sind fruchtbar, es wächst außer Reis eine Vielzahl von Obst und Gemüse; viele Menschen sind arm, aber sie müssen, außer in der Metropole, nicht hungern.

Reis ist Leben. Das zeigt auch eindrucksvoll eine Ausstellung im Reismuseum des Internationalen Reisforschungsinstituts (IRRI), in Los Baños gut 50 Kilometer südlich der Hauptstadt gelegen. Hier wird alles Wissenswerte zu dieser Kulturpflanze gesammelt, es wird geforscht, das weitläufige Gelände ist Anlaufstätte für Wissenschaftler aus aller Welt, Campus, Labor, Genbank für über 125.000 Reissorten, Versuchsplantage. Das Budget trägt zum Teil die Bill und Melinda Gates Foundation, weitere Mittel kommen von staatlichen und privaten Organisationen. Wie bedeutsam der Reis seit Jahrtausenden als Hauptnahrungsmittel für dreieinhalb Milliarden Menschen ist, zeigen unter anderem die Bilder im Museum, und sie machen neugierig auf eines der ältesten Zeugnisse der Reisanbaukultur, die auf den Philippinen noch in Funktion zu besichtigen sind: die berühmten Reisterrassen im Norden der Hauptinsel Luzon.

Also die Fahrt nach Norden, raus aus der Steinwüste Manilas, hinauf in die Cordillera. Schnell ist es vorbei mit dem ruhigen Dahingleiten über die Autobahn, die Straßen werden eng und schlängeln sich beim Aufstieg in die Berge. So dauert der Weg von Manila nach Banaue in der Provinz Ifugao einen ganzen Tag, obwohl die Entfernung nur rund 350 Kilometer beträgt.



Die Straße ist die Lebensader der Region – nicht nur, weil über sie aller Verkehr fließt, sondern weil die Menschen an ihr, von ihr leben. Sie ist Wohnzimmer, die Alten

sitzen am Rand, Kinder spielen auf ihr, sie ist Bühne für die Jungen, Hunde sonnen sich und schaffen es immer knapp, den Reifen der Jeepneys zu entkommen. Und die Straße ist Wirtschaftsraum: Lange Streifen am Straßenrand sind mit Reis bedeckt, der zum Trocknen ausgebreitet ist. Manchmal nimmt er die Hälfte der Straßenbreite ein, mal sind es zehn, mal fünfzig Meter lange Körnerteppiche, die immer wieder mit Rechen gewendet werden.

Hoch in den Bergen, zwischen steilen Hängen und tiefen Schluchten, liegt Banaue, ein geschäftiger Ort, in dem viele Menschen vom Tourismus leben, denn vom Reisanbau kann man nicht gut leben. Die Bewirtschaftung der Terrassenfelder ist sehr arbeitsintensiv, der Ertrag der typischen Sorten nicht hoch, und die Preise sind nicht konkurrenzfähig mit den billigeren, ertragreichen Sorten im Tiefland. Viele Reisbauern sind in die Städte abgewandert in der Hoffnung auf besseres Einkommen, die wenigen, die geblieben sind, reichen nicht aus, um all die Arbeit zu tun, die nötig wäre zum Erhalt der Reisterrassen. Der allmähliche Verfall ist das Hauptproblem. Was Bauern mit primitivsten Mitteln über Jahrtausende geschaffen haben, nämlich die Modellierung ganzer Landschaften und Bergzüge zu Terrassen, muss gepflegt werden. Schließlich gilt es auch, den prestigeträchtigen und tourismusfördernden Status als Weltkulturerbe der Unesco zu erhalten.

Was Besucher zu sehen bekommen, ist überwältigend. An steilen Berghängen klimmen schmalste Terrassen, manchmal nur zwei Meter breit, endlos gestaffelt nach oben. „Wir nennen sie die Treppen zum Himmel“, erklärt der lokale Führer, der zu den schönsten Aussichtspunkten begleitet. Würde man alle Reisterrassen auf den Philippinen aneinanderreihen, ergäbe sich eine Strecke von rund 25.000 Kilometern, mehr als die Hälfte des Erdumfangs. Rund um Banaue gibt es zahlreiche Terrassen, besonders eindrucksvoll bei Batad, wo sie sich amphitheaterförmig über dem kleinen Örtchen auftürmen. Der Weg dorthin ist beschwerlich, über einen schmalen Bergpfad, über den auch die Bewohner sämtliche Waren transportieren müssen. „Wer in Batad übernachtet, sollte nur eine kleine Tasche mit dem Nötigsten mitnehmen“, lacht der Guide, „ein Koffer wäre sehr unpraktisch.“ Er hat Recht, auch ohne Gepäck ist der schweißtreibende Abstieg anstrengend genug.

Der Ausblick entschädigt jedoch für alle Mühen. Reihe um Reihe staffeln sich die schmalen Bänder mit den jungen Reispflanzen, die im Frühjahr alles mit einem samtigen grünen Schleier überziehen, von der Talsohle bis zu den Gipfeln. Kaum zu glauben, dass dieses agrotechnische Kunstwerk von Menschenhand geschaffen wurde, nur mit Hacken und Schaufeln, dass die komplizierten Bewässerungssysteme jeden einzelnen Quadratmeter mit Wasser versorgen, dass der gesamte Anbauprozess vom Setzen der Pflanzen bis zur Ernte von Hand erfolgt; für Wasserbüffel oder gar Maschinen sind die Terrassen zu schmal und zu fragil.

„Wir wollen noch zum Wasserfall“, sagen die jungen Amerikaner, denen die Wanderung hierher anscheinend nichts ausgemacht hat. Also ziehen sie weiter, quer durchs Amphitheater, Parkett Reihe 16, balancieren über die schmalen Mauern, um auf der anderen Talseite ein erfrischendes Bad im berühmten Wasserfall von Tappiyan zu nehmen. Der erschöpfte Wanderer zieht den atemberaubenden Blick von der Terrasse in Ritas Mount View Inn vor, bei einer Nudelsuppe und einem kalten Bier, denn schließlich geht es später den schmalen Bergpfad wieder nach oben, zur Straße, wo der Jeepney wartet.



Den grobkörnig gekochten und vielfarbigen Reis, der hier so mühsam angebaut wird, gibt es abends im Restaurant des Banaue-Hotels, wo das Büffet alles für die Küche in dieser nördlichen Provinz Typische anbietet: Huhn und Schwein in vielen Variationen, aber auch Fisch, dazu vielerlei Gemüse und zum Dessert Ananas und Mango, die an Geschmack und Süße kaum zu übertreffen sind. Den beliebten Buko Pie, Kokoskuchen, gibt es auf der Rückfahrt nach Manila. Der nicht zu süße Kuchen wird aus Kokosnussfleisch, Milch, etwas Mehl und braunem Zucker gebacken und schmeckt am besten warm direkt aus der Packung; rund vier Euro kostet ein ganzer Kuchen. „Den besten gibt es im Original Buko Pie Bakeshop in Los Baños“, weiß der Guide, „da stehen immer lange Schlangen vor der Bäckerei.“ Diese Stärkung brauchen wir wahrlich, bevor wir uns wieder in den Großstadt-Dschungel von Manila stürzen.

Information

In Banaue ist das Banaue Hotel das beste Haus am Platz, es hat einfache Zimmer mit Duschbad und Balkon, zur Talseite schöner Blick über Reisterrassen. Gelegentlich gibt es Tanzdarbietungen von Ifugao, den Ureinwohnern, nach denen die Provinz benannt ist; sie sind noch nicht so touristisch durchgestylt. Banaue Hotel, Banaue, Ifugao, Tel. +63/908/4007596, Doppelzimmer ab ca. 50 Euro.

(Genießen und Reisen)