

Malediven: Allein unter Männern

Frauen und Angeln. Das passt einfach nicht. Denken Männer. Unsere Autorin hat es gewagt, in diese Domäne einzudringen

■ VON HEIKE WEICHLER

Es gibt Momente im Leben eines Mannes, da sind Frauen herzlich überflüssig. Beim Angeln, zum Beispiel. Weil das zum Archaischsten gehört, was er tun kann, jagen, das ist seine Berufung, von der Evolution für ihn erdacht. Dabei findet er Herausforderung und Erfolg, manchmal auch Scheitern. Es ist Meditation und Seelenreinigung. Frauen passen da nicht hinein, denken Männer. Sie schnattern zu viel. Sie fragen zu viel. Möglicherweise freuen sie sich auch noch zu sehr, wenn sie etwas Größeres gefangen haben als ihre männlichen Mitangler. Trotzdem kann es interessant sein, das Abenteuer zu wagen.

Zehn Uhr morgens. Eine wunderbare Zeit, um ausgeschlafen, gut gefrühstückt und bestens gelaunt an Bord zu gehen. Normalerweise starten Hochseangel Touren früher. Viel früher. So gegen 6 Uhr. Dafür kann es keinen vernünftigen Grund geben. Dass die Fische dann besser beißen, halte ich für Anglerromantik und habe darum gebeten, die Abfahrt auf eine bekömmlichere Zeit zu legen. Kein Problem für Skipper Wisahm. Der 28-jährige Malediver ist da flexibel wie eine Angelschnur. Und ein perfekter Kapitän für Frauen, die wie ich noch nie eine Rute ausgeworfen haben: freundlich, kompetent, geduldig und hilfsbereit. Mit von der Partie sind drei weitere Gäste des Luxushotels „Conrad Rangali Maldives Island“ im südlichen Ari-Atoll. Die Herren möchten am liebsten etwas Großes fangen. Einen Marlin vielleicht. Ein Thunfisch täte es aber auch. Hauptsache schwer, gern 40, 50 Kilo.

Musiktherapeut, IT-Unternehmer

Nils (43), der Musiktherapeut aus Aalborg, prahlt gleich nach dem Ablegen mit seinen Angelkünsten. Dass es sich bei seiner Beute um Heringe handelte, aus einer Entwässerungsschleuse am Ringkøbing-Fjord gezogen, gibt er nur kleinlaut preis. Kevin (36), ein IT-Unternehmer aus Los Angeles, hat so viel Stress im Job, dass er wenigstens den Fischen zeigen möchte, wer der Stärkere ist. Und Thomas (51), im Alltagsleben Elektro-Ingenieur aus einem Dorf im Holsteinischen, macht keinen Hehl daraus, dass er sich nur mit paniertem Kabeljau auf dem Teller auskennt. Das ist selber vermutlich ein Kindheitstrauma bewältigen möchte, weil ich einmal einen noch zuckenden Karpfen vom Fischhändler nach Hause tragen musste, behalte ich lieber für mich. Um das Jagdrevier zu erreichen, tuckert das hotel-eigene Schiff, die 375-PS-Motoryacht „Haka“, aus der Lagune heraus. Hinter dem Korallenriff wird der Seegang lebhafter. Es ist Monsunzeit im Indischen Ozean. Da weht der Wind schon mal frischer, Himmel und Meer sind nicht immer ganz so leuchtend türkisblau wie gewohnt. Uns kümmert's nicht, wir wollen keine Schönwetterangler sein.

20 Bootsmiuten vom Resort entfernt droht Wisahm die Maschine und überlässt das Steuer seinem Assistenten Ibrahim (26). Da wir Novizen sind, erklärt er zunächst die Köder: „Diese metallisch glänzenden Kunststoffische nennt man Popper. Damit versuchen wir Fische anzulocken, die dicht unter der Wasseroberfläche jagen, wie Rote Schnapper, Stachelmakrelen oder Hornhechte. Die Popper haken wir immer wieder schnell ein und lassen sie dabei über das Wasser springen. Das täuscht unserer Beute flüchtende Fische vor.“

Die Kona-Heads sehen aus wie Gummi-Tintenfische und sollen Marlin, Schwertfisch oder Thunfisch Appetit machen. Diese Köder ziehen wir in acht bis zehn Metern Tiefe hinter uns her. Aber wie bekommt man sie ins Wasser? Elegant wie ein Golftrainer demonstriert Wisahm den richtigen Schwung mit einer der Profi-Ruten, von denen jede um die 1500 Euro kostet. Surrend spult die Schnur von der Rolle und lässt

den Köder weit aufs Wasser hinaus schnellen. 1000 Meter ist die Leine lang und aus dehnbarem Polyamid, damit rasante Fluchtversuche der Fische abgefedert werden. Gerne übernehme ich die Rute und amüsiere mich über Nils und Kevin, die sich beim Hintertreiben mit dem Angelgerät gegenseitig auf den Haken nehmen. Der Skipper hilft nach, die Köder sind gesetzt. Jetzt heißt es warten.

Mit halber Kraft pflügt die „Haka“ durch leicht kabbelige Wasser. Die Wellen bauen sich hübsch auf, das Boot rollt. Mir wird blümeerant. Angestrengt fixiere ich den Horizont, das soll helfen. Tho-



Bereit Die Autorin wartet mit Angelrute auf einen guten Fang



Geschafft Der 14 Kilogramm schwere Rote Schnapper ist am Haken

mas ist präpariert und lässt Kaugummis gegen Seekrankheit herumgehen. Die Herren kauen eifrig. Mir wird flauer, seit ich das Kaugummi bearbeite und entsorge es lieber dezent über die Reling. „Gestern haben Gäste drei Thunfische und fünf Barrakudas gefangen“ erzählt Wisahm beiläufig. Das Schaukeln verbreitet einullende Schläfrigkeit. Ich lasse mich auf den Kampfstuhl sinken und über schon mal das Angaraten. Selbst wenn ich jetzt einen Walhai an die Angel bekäme, könnte ich nicht über Bord gehen. Doch an den Ruten tut sich nichts. Die Lieder werden schwer. Wäre es klüger gewesen, Fische im Überwasser-Spa des Resorts zu betrachten? Bäumlings auf eine Liege gebettet, herrlich massiert, mit Blick durch den Glasboden aufs Korallenriff?

„Oh, da!“ Kevin's Juchzer schreckt uns auf. Aus dem schäumenden Kielwasser bricht ein grauglänzender Riese durch die Wasseroberfläche, fächert sein Rückensegel auf und taucht – die speerartige Schnauze voran – wieder in die Fluten. Wir sind elektrisiert. Der Schwertfisch jagt, aber nicht unsere Köder. Noch dreimal sehen wir ihn springen, dann verschwindet der Räuber in der Tiefe.



Gespannt Die Angeln sind ausgeworfen – jetzt müssen die Fische anbeißen



Gruppendynamisch Die Autorin mit den Mit-Anglern Nils (l.) und Kevin

Tipps & Informationen

Allgemein Hochseangeln kann man weltweit. In vielen Regionen ist kein Angelschein nötig, und auch Anfänger dürfen mit an Bord gehen.

Die besten Ziele Die Malediven sind bekannt für Schwertfisch, Segelfisch oder Marlin. Das „Conrad Rangali Maldives Island“ (www.conradmaldives.com, Villen ab ca. 500 Euro) bietet eine fünfstündige Fahrt für bis zu sechs Personen ab ca. 800 Euro an. Um St. Lucia lassen sich vor allem Segelfisch, Zackenbarsch und Tarpon fangen. Das „Anse Chastanet Resort“ (www.ansechastanet.com, DZ ab 302 Euro über Dertour), bietet eine vierstündige Angelreise ab ca. 630 Euro pro Person an. Vor Malaysia/Borneo gehen oft Offiziersbarsch, Barrakuda und Wahoo an den Haken. Das „Gaya Island Resort“ (www.gayaislandresort.com, Villen ab ca. 180 Euro) offeriert eine neunstündige Angelreise für bis zu sechs Personen ab ca. 520 Euro. Um Madeira leben Marlin, Thunfisch oder Schwertfisch. Beim „Reids



Palace“ (www.reidspalace.com, DZ ab 275 Euro) gibt es eine vierstündige Tour für bis zu fünf Personen ab 700 Euro. Im französischen Mittelmeer werden Marlin, Goldmakrele und Thunfisch geangelt. Die „Villa Belrose“ (www.villa-belrose.com, DZ ab 478 Euro) offeriert eine Halbtags-Tour ab 280 Euro pro Person bei mindestens drei Teilnehmern. ■ Malediven ITB: Halle 5.2a, Stand 107

Der Fangtrieb ist forciert: Die Männer kontrollieren eifrig die Positionen ihrer Köder, kurbeln hier, spulen da. Ich bleibe besonnen, in der Ruhe liegt die Kraft. Mein Blick schweift über die Wasseroberfläche: Kreisende Möwen sollen Fische anzeigern.

Ab und zu lasse ich den Popper-Köder übers Wasser poppen, um Beute zu locken. Plötzlich biegt sich die Rute. Zug kommt auf die Schnur, die Rolle läuft und schnurrt. Der Drill beginnt. Kräftig drehe ich die Schnur ein. Verflix! Die Kurbel hakt. Zum Glück scheint der Fisch nicht so stark zu sein, dass ich ihn mit der Schnurbremse an der Flucht hindern müsste. Auch noch an der Rücklaufsperrung herumzusteilen würde mich jetzt überfordern. „Dreh!“ feuert Nils mich an und stürzt zu den anderen ans Heck, um nach der Beute Ausschau zu halten. Meine Augen bleiben auf die Angelrolle geheftet. Der schuppige Gegner rückt ein paar Meter Leine herunter, verbiß sich kurbelnd ich dagegen an. Dann geht alles ganz schnell. Ein orangefarbener Rücken wird sichtbar, die Männer schnattern aufgeregter. Wisahm gibt mir ein Zeichen zu stoppen, greift zum Gaff – einem Knüttel mit Haken – und hievt den Fisch an Bord.

Der Rote Schnapper, ein Prachtler von etwa 14 Kilogramm, klatscht dumpf auf Teakholzdeck und schlägt wild um sich. Der Angelhaken wird gelöst, Blut rinnt dem Fisch aus dem Maul, die Augen sind angstweit aufgerissen. Ich merke, dass der Milchkafee vom Frühstück mächtig treibt und ich ganz dringend aufs Bord-WC muss. Dort brauche ich Zeit. Viel Zeit. Bei der Rückkehr auf meinen Posten ist alles vorbei. Wie der Schnapper in die ewigen Fischgründe transferiert wurde, frage ich lieber nicht. Der Jagdstolz ist verhalten, eher empfindlich ich Mitleid mit dem Tier.

Die Männer üben fleißig weiter das Auswerfen der Popper-Köder, doch außer einer abgerissenen Boje bekommen sie nichts an den Haken. „Heute ist kein günstiger Tag. Das Wasser ist zu unruhig, da beißen die Fische schlecht“, dämpft Wisahm Hoffnungen auf mehr Beute und rät zur Rückfahrt. Am Anleger erwartet uns bereits Ayoub, er ist der Chefkoch des Resorts. Normalerweise kontrolliert er hier täglich das Entladen von 700 Kilogramm Fisch, die Seeleute der umliegenden Inseln liefern. „Was unsere Gäste fangen, finde ich oft spannender“, verrät er.

Lust auf Gemüse am Abend

Dass die Beute heute mager ausfällt, macht die Pracht meines Fangs wieder wett: Mit einem „Wunderschöner Fisch. Ich habe schon ein prima Rezept im Kopf!“ verschwindet Ayoub Richtung Küche des Restaurants „Atoll Market“ am Strand. Abends, auf dem Weg zum Diner, schwankt mein Gang immer noch. Ich setze mich zu Nils, Thomas und Kevin an den Tisch im Sand, vom Fackeln stimmungsvoll beleuchtet. Die drei greifen schon herzhaf nach dem, was Ayoub aus meinem Fang zubereitet hat: saftige, gegrillte Filets mit Algensalat und Stükartoffelgratin. Mir ist auf einmal so nach Gemüse. Ich kann einfach kein Tier essen, das ich lebend gesehen habe. Die gegrillten Auberginenscheiben schmecken besonders gut. Herrliches Röstbraten. Der Kalamari-Salat dazu stört nicht weiter. Diese Kopffüßer kannte ich nicht. Jedenfalls nicht persönlich.

Die Teilnahme an der Reise wurde unterstützt von „Conrad Rangali Maldives Island“ und von Condor. Unsere Standards der Transparenz und journalistischen Unabhängigkeit finden Sie unter www.alexspringer.de/unabhaengigkeit