Junggärtner Rundreise durch Costa Rica
vom 03.01.-19.01.2016

Stationen: **San José, Alajuela, Turrialba, Puerto Viejo de Sarapiqui, Tirimbina, Tortuguero, La Fortuna, Monteverde, Tamarindo,**

Am **<u>03.01.2016</u>** haben wir uns alle im Terminal 1 C um 19:00 Uhr getroffen. Nach dem einchecken, wurde jeder Teilnehmer von Ingolf vorgestellt. Dann ging es los zum Gate.
Vor dem Abflug haben wir noch eine Rundfahrt auf dem Vorfeld spendiert bekommen.
5 Minuten Busfahrt bis zum Flieger.
Mit der Boeing B767-300 von Condor ging es mit Start in Richtung Osten um 21: 55 Uhr los zum ersten Zwischenstopp in Santo Domingo (in der Dom. Rep.).
Nach 10 Stunden Flugzeit sind wir dort zum Tanken angekommen.
1:20 Stunden später waren dann auch die restlichen Passagiere zugestiegen und es ging mit 2:20 Stunden Flugzeit weiter nach San José in Costa Rica.

Am **<u>04.01.</u>** um 5:25 Uhr Ortszeit und 18°C Sonnenwetter sind wir dort von unserem Reiseleiter Marco in Empfang genommen worden. Mit unserem gut gekühlten und modernen Reisebus, ging es los zu unserem ersten Reiseziel. Auf 2.600m über dem Meer zum Vulkan Póas. Dessen Krater einen Durchmesser von 1,3km hat. Hier standen wir vor einer größeren

Schwefelgaswolke. Auf der Fahrt bekamen wir schon mal einen Eindruck dafür, was wir in den nächsten Tagen noch zu sehen bekommen würden. Außer Kaffee-, Kakao- und Farnplantagen kam noch ganz schön viel Gegend dazu. Bromelien behangene Bäume, Orchideen, Vögel und Leguane und sonstige Tiere.

Vom Vulkan aus, ging es weiter zum botanischen Garten "La Garita" in Alajuela.
Normalerweise ist dieser Garten montags geschlossen. Aber Claudio Salas dem der Garten gehört, lies es sich nicht nehmen, uns zu einer kleinen Führung zu empfangen.
Er gründete der Garten vor 30 Jahren. Davor war diese Anlage wie sollte es anders sein, eine Kaffeeplantage. Die Bäume hat er die Jahre über erhalten und eine Orchideenzucht aufgebaut.
So kommt es auch, dass hier "kleinere" Bambuspflanzen wachsen. Siehe Bild.
Einen Teil seiner Züchtungen kann man auf dem Gelände beschauen. Fachleute und Interessierte unter sich. So hat Claudio auch keine Frage unbeantwortet gelassen. Zum Glück hatten wir Marko mit dabei. Es wäre sonst schwierig gewesen Claudio zu verstehen, da er nur spanisch spricht. Am Ende der Führung bedankte sich Ingolf im Namen der Gruppe (und Übersetzung) bei Claudio bedankt und ihm ein kleines Asbach Präsent überreicht. Nun ging es zum Hotel El Rodeo in San Antonia de Belén, wo wir für 2 Übernachtungen blieben.

05.01. Botanischer Garten Else Kienzler

Etwas Kultur gab es auch noch. In Grecia haben wir uns noch die 1838 aus Metall erbaute Kathedrale La Mercedes angesehen. Alle 7 Jahre bekommt sie einen neuen Anstrich. Auf den ersten Blick, erkennt man nicht die Erdbeben sichere Metallbauweise. Klopft man jedoch gegen die Wand, so hört man es deutlich. Diese Kathedrale beherbergt einen Altar aus italienischem Marmor und tolle Schnitzereien. Eine fast lebensgroße Grippe war auch noch aufgebaut.

Nun ging es weiter zur Tochterfirma “Innova Plant de Costa Rica“ von Kientzler Jungpflanzen. Dieser Betrieb wurde 1994 auf einem 33 Hektar großen Grundstück gegründet.
Das Kerngeschäft besteht darin, Wurzellose Stecklinge für den amerikanischen und europäischen Markt zu produzieren. In einer Woche werden ca. 12 Millionen Stecklinge produziert. Die Saison geht von Januar bis März. In dieser Zeit sind rund 700 Mitarbeiter beschäftigt. 80% der hier produzierten Stecklinge werden in die USA verkauft. Unter anderem Heuchera, Lobelien, Petunien, Impatiens usw.
In den 3 Monaten Saison werden insgesamt rund 150 Millionen Stecklinge herangezogen, verpackt und verschickt. Der Mindestlohn liegt bei 2 US Dollar.

Direkt am Betrieb schließt sich der 7 Hektar große Else Kientzler Garten an.
Mit seinen 11 Teilgärten bietet er einen guten Einblick für die hier landestypische Flora und Fauna. Bevor es zu der geführten Besichtigung überging, wurden wir erst noch durch ein leckeres Mittagessen gestärkt, um für den Marsch und die Informationen auch entsprechend gestärkt und aufnahmefähig zu sein.

Bevor es zurück zum Hotel El Rodeo ging, gab es noch etwas Handwerkskunst zu sehen.
Im kleinen Städtchen Sarchi haben sich einige Holzschnitzer und Ochsenkarren Spezialisten nieder gelassen. Wir haben uns einen Laden von einer der ältesten Familien angesehen. Auf deren Grundstück steht noch ein altes, unter Denkmal stehendes Sägewerk. Hier werden noch die originalen Wagenräder nach altem Brauch hergestellt. Viele filigrane Holzschnitzereien und Wagenbemalungen werden hier produziert. Den “Künstlern“ über die Schultern zu schauen, war schon sehr interessant.

06.01. Agraruniversität CATIE in Turrialba

Die Basilika de Los Angeles war ein willkommener Abstecher auf der Fahrt nach Turrialba. Nach dem starken Erdbeben von 1910 wurde diese Basilika wieder aufgebaut. Sie ist jedes Jahr am 2. August Anlauf Punkt für 1,5 Millionen Pilger aus dem ganzen Land.
An diesem Tag, kommen die Pilger bis zum Eingangstor zu Fuß. Den restlichen Weg vom Tor zum Altar legen sie andächtig auf Knien laufend zurück. Die meisten kommen um für überstandene Krankheiten oder überlebte Unfälle usw. zu danken.
Der Sage nach, erschien am 2. August 1635 einem Indianermädchen auf einem Stein eine Madonnenfigur. Das Mädchen nahm diese Figur an sich und nahm sie mit nach Hause. Dort verstaute sie die Figur in einer Kiste. Am nächsten Tag erschien dem Mädchen wieder eine Madonnenfigur an derselben Stelle wie am Tag davor. Wieder nahm das Mädchen die Figur mit nach Hause. Als sie die Figur zu der anderen in die Kiste legen wollte, war die vom vorherigen tag verschwunden.
Am Tag darauf wiederholte sich alles. Daraufhin ging das Mädchen zu einem Pfarrer und erzählte, was sie erlebt hatte und gab dem Pfarrer die Madonnenfigur. Er verstaute sie. Am nächsten Tag erschien dem Mädchen wieder an derselben Stelle die Madonnenfigur. Wieder ging das Mädchen mit der Figur zu dem Pfarrer. Als beide nachschauten, war die Figur vom Vortag verschwunden. Daraufhin wurde an dem Ort, an dem die Madonnenfigur dem Mädchen immer wieder erschienen war eine Kirche erbaut. Diese Kirche wandelte sich in den Jahren zu einer Basilika und wurde bei dem schweren Erdbeben 1910 komplett zerstört.

Nun ging es weiter zur Catie Universität. Die Uni wurde 1973 gegründet und hat sich die Forschung und das Studieren der einheimischen Pflanzen und Tierwelt zur Aufgabe gemacht. Auch das Erhalten der vorhandenen Vegetationen ist Bestandteil der Uni. Hier ist auch eine Samensammlung von ca. 7.000 Pflanzengattungen angesiedelt. Dadurch ist ein fortbestehen der Grundarten gewährleistet. Die Sammlung umfasst Leguminosen, Nachtschattengewächse, Kürbisarten Mais und Reisarten.

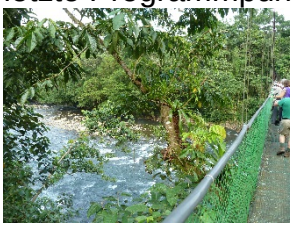
Von jeder Gattung werden 3.000 Samenkörner getrocknet, in spezielle Samentüten gefüllt, beschriftet und bei – 20°C aufbewahrt. In diesen speziellen Tüten sind die Samen bis zu 150 Jahre keimfähig. Dennoch wird alle 5 Jahre eine Keimprobe durchgeführt, wenn die Keimfähigkeit unter 70% liegt, werden die Samen ausgesät. Von den keimenden Pflanzen werden dann wieder neue Samen auf diese Weise aufbewahrt.
An dieser Uni sind auch auf 1.000 Hektar noch eine große Pflanzenansammlung und ein botanischer Garten angegliedert. Von Kaffee über Bambus bis Kakao sind hier viele wichtige Gattungen angesiedelt.

07.01. Finca Surá in Puerto Viejo de Sarapiqui

Nach einer Übernachtung in einem gemütlichen und von der Straße abgelegenen Hotel, ging es heute weiter zur Finca Surá von Don Rodolfo. Bei der Anfahrt bekamen wir die erste kostenfreie Schotterpisten Massage auf dieser Reise. Dann ging es über eine etwas weniger Vertrauenerweckende Holzbrücken Konstruktion zu einem interessanten Bus Transfer.

Am Ende der wackeligen Fahrt, hat uns schon Don Rodolfo empfangen, um uns seine Finca zu zeigen. Hier wird ökologischer Ackerbau zur selbst Versorgung betrieben. Im Einklang mit der Fauna, werden hier Ananas, Pfeffer- und Zimtsträucher, Maniokpflanzen und Zuckerrohr angebaut.Nach ein paar erntefrischen Ananasstücken, erzählte uns Don Rodolfo etwas über das Leben und die Pflanzen auf der Finca. Einige von uns haben sich dann als Ananas Pflanzer versucht, aber die 2.000 Stück Pflichtpflanzung nicht erreicht. Das Essen stand ja noch aus☺. Zum Mittag gab es Taliapia Fisch zu meinem Glück aber auch Hühnchen. Danach gab es noch eine Recycling Bastelstunde. Wie mache ich aus einer Bierdose einen Aschenbecher???

Zurück über die Schunkelpiste ging es in die nächst Unterkunft. Eingecheckt in die Jipijajei Tipi Hütte, kam der letzte Programmpunkt für diesen Tag.



Zu Fuß durch die Anlage und über eine “moderne“ und die längste Hängebrücke in Costa Rica hinweg, ging es über ein Bächlein in den primären Regenwald hin zu einem Holzunterstand. Zur Abwechslung hat es nun mal genieselt.

Am Ziel angekommen, wurden wir nun über Kakao und Schokki aufgeklärt. Dank Regenschirmfreier Bienchen und Blümchen wachsen hier fruchtende Kakaosträucher. Ein Strauch entwickelt 5.000 bis 6.000 Blüten. Jedoch nur 1% der Blüten setzt auch Frucht an. Eine Frucht beinhaltet ca. 40-50 größere Samenkörner.

Um nun Kakao zu gewinnen, werden die Samen zum Gären gebracht und ca. 1 Woche lang getrocknet.
Die Kerne werden in einem weiteren Schritt geröstet und anschließend gemahlen. Durch Erhitzen und verrühren der gemahlenen Masse, wird die so genannte Kakaobutter abgefangen. Diese wir für Arzneimittel, Kosmetika, Lippenstifte usw. verarbeitet und hat bei der Kakaogewinnung keine Bedeutung. Der Rest wird ganz fein gemahlen und mit Zucker und Lezithin verrührt. Danach wird das Tempering Verfahren angewendet. Dieses Verfahren wurde durch Zufall von Herr Lindt entdeckt. Dabei wird die Masse erhitzt und wieder abkühlen lassen. Das wird öfter wiederholt und verfeinert den Geschmack, die Konsistenz und macht die Schokolade haltbar.

Nach der Theorie und Praxis folgte endlich ein Testmarathon. Wer schafft mehr☺??

Einen Sieger konnten wir nicht ermitteln. Danach ging es wieder zur Unterkunft zurück. Abendessen mit Blick in den Regenwald.

08.01. Nationalpark Tortuguero

Nach einem Frühstück in einem Restaurant mit kleinem Schmetterlingshaus, ging es weiter über eine weitere Kilometer lange☹ Schuggelgasse zum Bootsanleger in Caño Blanco bei La Pavona. Mit der Hälfte des Gepäcks, ging es mit einem kleinen Schiffsche Bootsche über Wasserkanäle zu einer Landzunge. Dort haben wir in unserem nächsten Hotel Laguna de Tortuguero eingecheckt. Eine größere aber gemütliche Anlage mit einem Karibikstrand, an dem im November, Dezember 8 von 10 Wasserschildkrötenarten zum Eier ablegen eintreffen. Nach dem Schlüpfen robben die jungen Schildkröten ins Meer und durchstreifen die gesamte Karibik, bevor sie dann selber zum Eier ablegen hierher zurück kommen werden. Dieses Phänomen hat die Regierung von Costa Rica dazu bewegt, diesen Strand zu schützen um den Fortbestand der Schildkröten zu sichern.

Am Mittag ging es auf zu einem Besuch des kleinen Städtchens Tortuguero. Ein Kleinod, dass sich früher vom Schildkröten Schlachten ernährt hat. Heute ist das strikt verboten und die Bewohner haben sich auf den Tourismus eingestellt. Schule, Arzt und viele Geschäfte haben sich hier niedergelassen. Auch ein kleines Wasserschildkröten Museum wurde hier gegründet.

09.01. Schiffsche Bootsche fahren

2 mal ging es mit dem Boot raus, um durch Wasserkanäle den hier lebenden Tieren näher zu kommen. Hat sich gelohnt. Faultiere, Wasserschildkröten, Schlangenhals Geier, Klammeraffen, Brüllaffen und einige mehr sind bis auf 1 Meter vor die Fotolinsen gekommen. Von der Regenzeit haben wir nicht viel mit bekommen bei 36° und strahlendem Sonnenschein ohne Fellbrand (Sonnenbrand) ging es zum Hotel zurück.

10.01. La Fortuna und Vulkano el Arenal

Zurück über Boot, Bootsanleger und Massagepiste, sind wir noch kurz an einer Bananen Plantage stehen geblieben. Marco konnte uns noch ein paar Details zu Bananen näher bringen.
1903 wurde die erste Banane nach Deutschland gebracht.
Die Pflanze ist sehr Schädlingsanfällig und wird deshalb mehrfach mit chemischen Mitteln durch Flugzeuge benetzt.
Mit nur 3l/m² Regen im Jahr und Temperaturen zwischen 25° und 29° sind sie hier relativ reich tragend. Durch die löchrigen Plastiktüten, die um die Bananen gebunden werden, entsteht ein künstliches Mikroklima für die Fruchtreife. Bei der Ernte werden die Strünke auf Kilometer langen Stahlseilen zu der Verpackungsanlage gebracht. Dort werden sie gewaschen und versandfertig in Kisten gepackt. Eine Kiste wiegt ziemlich genau 14 kg. 48 Paletten mit je 20 Kisten werden pro Seecontainer gepackt und bei 14° in grünem Zustand verschifft.

Der Preis für eine Kiste beträgt 9 US Dollar.

Nach dem Mittagessen ging es weiter zu Puero Verde eG.
Eine Genossenschaft, die uns Peter Stratmann zur Besichtigung empfohlen hatte. Diese Genossenschaft hat es sich zur Aufgabe gemacht, tropische land- und forstwirtschaftliche Produkte zu entwickeln, anzubauen und zu vermarkten.
Dabei wird großer Wert auf biologischen Pflanzenschutz und Düngung gelegt. Sinn und Zweck ist es, Lebensräume durch Permakulturen und Waldfeldbau zu erschaffen. Später wird beim ausforsten das Holz für Möbelbau etc. verwendet. Bewirtschaftung mit Nachhaltigkeit ist hier das Motto.
Von hier aus ging es in die Hotelanlage Arenal Manoa, in der wir die nächsten 2 Übernachtungen hatten.

<u>11.01.</u> Nationalpark Arenal- Ecocentro Danaus

Am Fuße des Vulkano el Arenal sind wir nach einem kleinen Spaziergang durch Meterhohe Gräser und primär Gehölzen, sind wir an einem erkalteten Lavafeld am Fuße des Vulkans angekommen. Dieser “Strom“ besteht seit Oktober 2010, hat eine Länge von 2km ist 25m hoch und 600m breit. Die Lava besteht aus 60%-65% Kieselsäure. Der Vulkan ist der jüngste und aktivste in Costa Rica. Vulkanforscher gehen davon aus, dass er sich momentan in einer Ruhephase befindet. Vor 25 Jahren gab es in dieser Region einen heftigen Ausbruch, bei dem alles in Schutt und Asche gelegt wurde und unzählige Menschen und Tiere starben.
Heute wird Landwirtschaft betrieben. Die Haupteinnahmequelle ist jedoch der Tourismus.

Am Bus wieder angekommen, ging es weiter zum Wiederaufforstungsprojekt Ecocentro Danaus. Neben einer kleinen Schmetterlingssammlung, haben wir hier eine Sammlung von typischen Gehölzen zu sehen bekommen. Dann ging es zum Mittagessen nach La Fortuna mit anschließender Städtchen Besichtigung. Der Tag wurde dann im warmen Pool ausklingen gelassen.

<u>12.01.</u> Monteverde (grüner Bersch)

Über die Staumauer des 25 km² großen Arenal Stausee, ging die Fahrt weiter Richtung Monteverde. Durch den Stausee wird wie 70% im Land Strom gewonnen. Danach wird das Wasser gesammelt und durch Kilometer lange Rohrsysteme in die Trockenregionen zum Bewässern der Felder geleitet. Nach einem letzten Fotostopp auf der anderen Seite, ging es oh Wunder, wie schon lange nicht mehr über eine Schotterpiste. Durch das Nebelwaldgebiet Monteverde ging die Fahrt zur Finca Don Schuh an. Er zählt zu den Pionieren der Kaffeeanbauer in dieser Region. Nach einer Einführung in Kaffeestrauch und Ernte, durften wir selber Ernten. Die 3 US Dollar Lohn haben wir zwar nicht bekommen aber unsere Ernte war jetzt

auch nicht so ganz erfolgreich☺. Spaßig und interessant war es dennoch. Im Anschluss wurde uns der weitere Verlauf bis zur Verkostung erklärt und gezeigt. Für eine Tasse (250ml) braucht man ca. 40 Früchte. Den Kaffee durften wir jetzt beim Essen probieren. Mit unserer Ernte wäre das eng geworden. Nach so vielen Informationen bekamen einige von uns auch ein Taxi zur Verfügung gestellt.
Von hier aus ging es weiter zum Hotel.

<u>13.01.</u> Nebelwald ohne Nebel und Orchideengarten mit Orchideen

Das auf 1.400m liegende 1951 von Quäkern gegründete Bauerndorf liegt mitten im privaten “Reserva Biológica Bosque Nuboso Monteverde“. In diesem Naturreservat sind 400 Vogelarten, 1.200 Amphibien- und Reptilienarten und ca. 5.000 Insektenarten beheimatet. Das interessante an der Flora sind die Unterschiede im Wachstum. Vom primären Nebelwald bis zu nur 2m hoch wachsenden Baumfarnen, Bambushainen und Philodendren in verschiedenen Klimazonen können hier betrachtet werden. Den besten Ausblick hat man bei gutem Wetter auf der kontinentalen Wasserscheide. Von diesem Aussichtspunkt hat man perfekte Sicht auf beide Weltmeere.
Ein weiteres Highlight war das Eis, dass uns Marco in der Käserei (Productores de Monteverde) ausgegeben hatte.
Ein Traum ☺. In dieser Käserei sind 400 Mitarbeiter beschäftigt. Bei einer Tagesproduktion von 1t Käse ist diese gut ausgelastet.

Eisgestärkt ging es nun zum örtlichen Orchideengarten.
In zwei kleinere Gruppen geteilt, wurden wir durch die kleine Anlage geführt. Von den 1.600 verschiedenen in Costa Rica vorkommenden Arten, sind rund 450 in dieser Anlage angesiedelt. Mit einer Lupe, die wir zu Beginn erhalten hatten, konnten wir auch die kleinsten Orchideenblüten erkunden. Auch die weltweit kleinste Orchidee (Platystele jungermannioides) mit ihrer gerade mal 1mm großen Blüte ist hier vertreten.
Der Hintergrund für diesen Garten ist, das Erfassen und das Katalogisieren der einheimischen Orchideenarten.

<u>14.01. – 18.01.</u> Tamarindo

Heute gab es nochmal 4 Stunden viel Gegend aus dem Bus zu besichtigen.
Bei einem Kaffeestopp konnten wir noch die schöne Vielfalt frei lebender Aras genießen. In Tamarindo angekommen, haben wir uns von Marco verabschiedet und die nächsten Tage zum Fellverbrennen (Sonnenbrand holen) genutzt.
Am letzten Tag ging es Sonne, Strand und Meerverwöhnt zurück nach San José um nach einer letzten Übernachtung zum Flughafen gefahren zu werden.

Nach einem zweieinhalb Stunden Flug mussten wir in der Dom. Rep den Flieger wegen der Betankung verlassen. Als wir dann endlich an den hoch “motivierten“ und “diensteifrigen“ Karnevallisten des Flughafensicherheitsdienstes vorbei waren, konnten wir entspannt auf die Startgenehmigung warten und eine kleine Rum Verköstigung zu uns nehmen. Um dann morgens um 6:30 Uhr in Frankfurt zu landen.

Alles in allem fand ich es eine super Reisen mit einer Klasse und spaßigen Gruppe. ☺☺☺☺

Unn gelernt hawwe mer:

- Kaffeefrüchte reifen 9 Monate
- Mindestlohn in Costa Rica 2 US $
- Kakao schmeckt gut und macht e bissje Ärwet (etwas Arbeit)
- Costa Rica bedeutet reiche Küste und hat eine Fläche von 51.100 km²
- Hauptstadt ist San José (auf Deutsch Sandhose)
- Bier iss teuer, die Leute sind gemütlich
- 27% von Costa Rica steht unter Naturschutz =160 Schutzgebiete
- 7 Provinzen und 81 Kantone mit je einem Bürgermeister
- Seit 1948 keine Armee
- hervorragendes Gesundheitssystem
- nicht ausgespielte Lotterieerträge kommen den 29 Kliniken zu Gute
- 60% der weltweiten Ananasfrüchte kommen aus Costa Rica
- der Flug ist lang
- der Nebel neblisch, wenn er da ist
- 70% Wasserenergie, 20 % Erdwärme,10% Windenergie
- Viel Grün, viel Kaffee, viel Amerigarkeiner, viel Dollar
- Kaffee ist gut und relativ günstig
- Ausreisegebühr beträgt 29$
- da gabs noch was, aber des reicht doch