



BILD HENDRIK BREUER

Unberührte Natur an jedem neuen See: Das riesige Naturparadies Algonquin in der Provinz Ontario kann man auf einer mehrtägigen Kanu-Tour erforschen.

# Kanadische Wildnis für Einsteiger

Nicht weit von den Metropolen Kanadas liegt der Algonquin-Park: Ein Naturparadies, das man am besten im Kanu entdeckt.

Von **Hendrik Breuer**

Eine Stunde lang sind wir schon gemächlich den Galipo River hochgepaddelt. Der Name erscheint etwas übertrieben – der Wasserlauf ist nicht mehr als drei Meter breit. Er schlängelt sich durch die sumpfige Landschaft im Süden des Algonquin-Parks in Ontario. In diesen sommerlichen Wochen ist das Flüsschen kaum mehr als einen halben Meter tief, und wir versuchen, mit unseren beiden Kanus im modrigen Wasser die Mitte zu halten. Bloss nicht stecken bleiben!

Rechts und links wuchern die Gräser so wild, dass wir nicht über die Böschung schauen können. Auch in Fahrtrichtung erkennt man nur wenig – wegen der vielen Kurven. Die unberührte Landschaft, das Zwitschern und Kreischen der Vögel, der grüne Kanal: Wir kommen uns wie die europäischen Trapper und Waldläufer vor, die diese Region seit dem 17. Jahrhundert mit ihren Kanus auf der Jagd nach Tierpelzen durchkämmt haben.

## Des Bibers Streich

Alle paar hundert Meter führen Trampelpfade vom Bach weg. Stammen die von Weisswedelhirschen, von Elchen, von Schwarzbären? Wir stellen uns vor, wie eines der bis zu 250 Kilo schweren Tiere, die



BILD ANDRE HEINS

Die Flüsschen sind schmal, die Kanus relativ breit und sicher.

wir aus der «Was tue ich, wenn mir ein Bär begegnet?»-Broschüre kennen, hinter der nächsten Kurve plantscht. Gemäss den Tipps aus dem Flyer sollen wir uns laut gebärden – die scheuen Bären sollen dann das Weite suchen.

Plötzlich rufen Stefan und André, die Jan und mir vorauspaddeln: «Hier gehts nicht weiter! Da will uns einer die Tour vermasseln.» Vor den beiden ragt ein sorgfältig aus Ästen, Gräsern und getrockneter Erde zusammengesetzter Biberdamm von fast einem Meter Höhe aus dem Wasser. Zwei Mann müssen jetzt vor und zwei hinter das Stauwerk, damit wir die vollgepackten Boote darüber wuchten können, ohne den Damm zu beschädigen. In den kommenden drei Tagen müssen

wir noch vier solcher Dämme überwinden. Die Biber des Algonquin-Parks sind ausgesprochen fleissig.

Der Algonquin, der älteste Naturpark der Provinz Ontario, ist mit 7600 Quadratkilometern grösser als Graubünden. Algonquin-Chefbiologe Rick Stronks definiert das Besondere des Reservats so: «Es ist einzigartig, dass ein so grosser Park nur drei Autostunden von zehn bis zwölf Millionen Menschen entfernt liegt.» Für Bewohner der Metropolen Toronto, Montreal und Ottawa ist der Park ein beliebtes Erholungsgebiet.

Für Touristen ist er ein Kanada für Einsteiger. Wer wie wir von Abenteuern in der kanadischen Wildnis träumt, findet hier alles. Die Infrastruktur ist ideal. Niemand muss seine Campingausrüstung einfliegen. Kanus, Zelte, Schlafsäcke und Gascocker kann man mieten, selbst der Proviant kann abgepackt gekauft werden.

Wer keine Kanu-Erfahrung hat, lernt in einem Crashkurs, wie die Boote zu beherrschen sind. Als «Canoe» werden in Kanada offene Paddelboote bezeichnet. Diese Boote, die in Europa auch «Kandadier» heissen, bestehen aus Kevlar oder anderem unverwundlichem Material. Unsere Zweimannkanus sind fünf Meter lang und 22 Kilo schwer. Anders als mit den geschlossenen Kajaks kann man mit einem Kanu, das in der Mitte etwa einen Meter breit ist, kaum kentern. Wir sind anfangs allerdings ein paar Mal im Kreis gefahren, bis wir merkten, wie die Dinger auf Kurs gehalten werden: Der Hintermann muss sein Paddel wie das Heckruder eines Schiffes einsetzen.

## Auf meinem Klo bin ich König

Wir haben unsere beiden Boote für eine fünftägige Kanu- und Portagingtour gemietet. Eine Portage ist eine Überlandstrecke, die zwei Gewässer verbindet. Nur über Portagen kommt man ins einsame Parkinnere. Das ist das, was wir suchen. Wir wollen ein gutes Dutzend Seen erkunden und in der Wildnis zelten.

Das Zelt muss man auf besonders beschützten Plätzen aufstellen. Dort gibts neben einer Feuerstelle ein diskret plat-

ziertes Plumpsklo, bestehend aus einer aufklappbaren Holzkiste. Wer die Chance hat, auf so einer Kiste thronend den Sonnenaufgang über einem unberührten See zu beobachten, kann sich schon mal für den König des Waldes halten.

Rick Stronks ist stolz, dass das Ökosystem des Parks dank der vorsichtigen Erschliessung intakt ist. «Wir wollen den Park ja nicht umzäunen und Besucher fernhalten. Wir wollen den Menschen die Möglichkeit zur Erholung bieten und gleichzeitig die Tier- und Pflanzenwelt schützen. Dass Tiere gelegentlich gestört werden, lässt sich nicht ganz vermeiden.»

Zum Glück haben Biber, Elche und Bären ein riesiges Rückzugsgebiet, in das nur wenige Besucher eindringen. Grössere Ansammlungen von Menschen gibt es nur auf dem Highway 60, der einzigen Hauptstrasse im Park. Von ihm aus führen Schotterwege zu Seen und Aussichtspunkten. An diesen Orten ist man nie alleine. Hat man aber eine Portage zwischen sich und die anderen Besucher gebracht, kann ein Treffen mit einem anderen Kanuten schon zum Highlight des Tages werden. Nach zwei Portagen von jeweils einem Kilometer begegnet uns zwei Tage lang niemand.

## Elchkühe und heulende Eistaucher

Die zwei Portagen kosten uns allerdings gute drei Stunden. Als wir am Ufer eines Sees das erste gelbe Überlandstreckenschild finden, die Kanus aus dem Wasser ziehen und das Gepäck ausladen, lernen wir unsere Lektion für die Zukunft: Möglichst wenig mitnehmen! Die vielen Dinge, die wir mitnahmen, weil sie noch so gut ins Kanu passten, müssen wir jetzt ächzend und schwitzend auf Trampelpfaden durch den Wald und über Planken durch den Morast schleppen. Wir schwören uns, beim nächsten Mal Milchpulver anstatt sechs Liter Up-Milch einzupacken.

Erfahrene Kanuten erkennen man daran, dass sie jede Portage nur einmal gehen: mit dem Kanu auf den Schultern und ihrer Ausrüstung auf dem Rücken. Uns erkennt man daran, dass wir jede Strecke zweimal laufen: einmal mit dem Kanu und einmal mit dem Gepäck.

Doch die unberührte Natur an jedem neuen See entschädigt uns. So kommen wir am dritten Morgen bis auf hundert Meter an eine Elchkuh heran, die am Trinken ist und uns gar nicht bemerkt. Auch die heulenden Rufe des Eistauchers, die unheimlicherweise wie Kinderschreie klingen, hätten wir auf einem viel befahrenen See wohl nie gehört. Und am letzten Abend beisst auch endlich ein fetter Saibling an. Wir grillieren ihn auf dem Lagerfeuer – und wir schwören, dass uns kein Sternekoch je ein schmackhafteres Abendessen zubereiten könnte!

Direkt nach diesem Festessen geht ein Gewitter los, und wir müssen uns in unsere Zelte verkriechen, die auf einer kleinen Insel mitten im grossen Lake Louisa stehen. Während es draussen blitzt und donnert, liegen wir in unseren Schlafsäcken und glauben zu wissen, wie sich die Waldläufer und Trapper gefühlt haben müssen. Genau so.

## LESER FRAGEN

**Paul Imhof** beantwortet Fragen zum leiblichen Wohl, zu Völlerei und Fasterei, zu festlichen und alltäglichen Tafeln, Küche und Keller.



## Darf ich Informationen zum Silofutter zumuten?

Ich habe Ihre Antwort auf die Leserfrage «Kann man mit Heufutter Käse produzieren» im Tagi vom 14. 6. gelesen. Darf ich Ihnen in zwei Punkten eine ergänzende Information zumuten? C. G.-S.

Lieber Herr G.-S.,

Vielen Dank für die ergänzenden Informationen – sie illustrieren, wie rasch man die einfachsten Dinge ausser Auge lässt:

1. Die Kühe fühlen sich beim Verzehr von Silofutter kaum anders als beim Verzehr von Gras. Erstens ist der Pansen jedes Wiederkäuers sowieso ein einziger Bioreaktor (NB: beim Pferd übernimmt diese Funktion der Blinddarm). Die Pansenmikroorganismen vergären jedes Futter, egal was die Kuh frisst. Und zweitens ist Silage von der Herstellung her nichts anderes als Sauerkraut (Konservierung mit Milchsäure aus der Milchsäuregärung). Und Sauerkraut bekommt uns Menschen ja auch.

2. Der eigentliche Grund, warum man Rohmilchkäse (der lange reifen soll) nicht mit Silagefutter herstellen kann, liegt darin, dass bei der Verfütterung von Silage Sporen von Buttersäurebakterien in der Luft herumfliegen und in die Milch gelangen können. Solche Buttersäurebakterien können erst bei der Pasteurisierung der Milch eliminiert werden. Da die Milch beim Herstellen von Rohmilchkäse ja eben nicht auf diese Temperaturen erwärmt wird, bleiben die Sporen erhalten und produzieren während der Käsereifung Buttersäure und Gase, welche den Käse blähen lassen. Und diese Buttersäuregase hauen einem wirklich aus den Schuhen... Der Verzicht auf Silagefutter bei der Herstellung von Rohmilchkäse ist deshalb eine wichtige Massnahme der «guten Herstellungspraxis» und ist dem Bereich Prozesssicherheit zuzuordnen.

## Soll man Knoblauch hacken oder quetschen?

Wie schmeckt Knoblauch stärker? Gehackt oder gepresst? A. F.

Liebe Frau F.,

Die ganze Kraft des Knoblauchs entfaltet sich am besten, wenn man eine frische (und nicht gelagerte) Zehe schält und ungekocht im Mund zerkaut. Allfällige Folgen im gesellschaftlichen Leben können Sie mit Gesundheitsbewusstsein und Liebe zum unverfälschten Geschmack erklären. Brauchen Sie Knoblauch für eine Salat- oder eine andere kalte Sauce, pressen Sie ihn am besten. Auf diese Weise gewinnen Sie am meisten der 33 Schwefelverbindungen, die den Charakter des Knoblauchs bilden. Pressen bietet sich auch an für Risotto, aber nicht für Spaghetti aglio e olio: Knoblauch fein schneiden und kurz in Olivenöl andünsten.

Fragen an: [leben@tages-anzeiger.ch](mailto:leben@tages-anzeiger.ch)

## ROSINENPICKER

## Vegetarische Sonnenküche

Virginie Besançon lebte in Paris als Kostümbildnerin, zog dann in die Provence und machte das Kochen zum Beruf. Sie verkaufte selbst gebackene Tartes auf dem Markt und wurde Küchenchefin in einem Restaurant in Forcalquier.

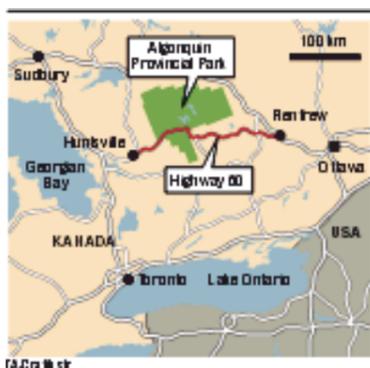
Die ganze lange Zeit hat sie Rezepte aufgeschrieben und gesammelt. Ihr Buch «Meine Sonnenküche» enthält genau das, was der Titel verspricht: die ganze Welt der Kräuter, Gemüse und Früchte, die unter der Sonne Südfrankreichs gedeihen und zu einfachen, schmackhaften Gerichten verarbeitet werden: unpräpariertes, kernig, fantasievoll – und fleischlos. (imh)

Virginie Besançon: *Meine Sonnenküche*. Hölker-Verlag, 43.90 Franken.

## TIPPS & INFOS

### Anreise / Vorschriften

Mit Air Canada und Swiss direkt nach Montreal und Toronto (ab ca. 1000 Fr.). Schweizer benötigen einen noch mindestens sechs Monate gültigen Pass. Zum Park kommt man mit Mietauto oder Wohnmobil (von beiden Städten aus etwa drei Stunden).



### Der Park

Der Algonquin-Park beherbergt viele Schwarzbären, Elche, Weisswedelhirsche und Biber. Zu Bären: Sicherheitsvorschriften beachten (weitere Infos: Ministry of Natural Resources: <http://be-ars.mnr.gov.on.ca/index.html>). Der Highway 60 (Ost-West) ist die einzige Hauptstrasse im Park.

### Kanumiete, Ausrüstung, Tour, Saison

Ausrüster im Park vermieten alles Nötige. Die grössten: Algonquin Outfitters (Tel. 001 705 635 2243; [www.algonquinoutfitters.com](http://www.algonquinoutfitters.com)) und Opeongo Outfitters, (Tel. 001 613 637 5470; [www.opeongooutfitters.com](http://www.opeongooutfitters.com)). Tour: 5 Tage inkl. Ausrüstung, Essen etc. für ca. 400 Fr. p. Pers. Park- und Campinggebühren zusätzl. ca. 60 Fr. p. Pers./Tag. Vehicle Permit und die Algonquin Canoe Routes Map (1:127.000) am Parkeingang erhältlich. – Temperaturschnitt Mai 11°C; Juni 16°C; Juli 18°C, August 17°C, Sept. 12°C. Nachts v.a. im Mai noch sehr kalt. Reisezeit: Mai–Sept. Lästige Black Flies v.a. Mai bis Mitte Juni. Immer Regengüsse möglich.

### Vorgehen bei Planung

Tour zusammenstellen, Equipment reservieren. Zum Besuch jedes Sees bei Ontario Parks (Tel. 001 888 668 72 75; [www.ontarioparks.com/english/reservations.html](http://www.ontarioparks.com/english/reservations.html)), Zeltplätze reservieren.

### Fischen

Überall im Park erlaubt (beliebt: Forellen und Saiblinge). Angellizenz nötig (an Tankstellen, in Supermärkten und im Parkzentrum zu haben).

### Allgemeine Infos

[www.algonquinpark.on.ca](http://www.algonquinpark.on.ca); [www.ontarioparks.com](http://www.ontarioparks.com); [www.ontariotravel.net](http://www.ontariotravel.net). Kanada-Vertretung: LandAir-Travel, Oensingen, Tel. 062 396 41 51 (ist auch ein spezialisiertes Reisebüro).