

MIT MONGOLISCHEN NOMADEN UNTERWEGS VOM SOMMER- ZUM HERBSTLAGER

TEXT SYLVIA FURRER | FOTOS HOLGER HOFFMANN

Sylvia Furrer und Holger Hoffmann haben bereits mehrfach Nomaden im winterlichen Sibirien und in den Savannen Afrikas auf ihrer Migration begleitet, nun reizte sie die Begegnung mit mongolischen Nomaden. Dank guter persönlicher Kontakte fanden sie eine Familie, die sie sehr herzlich bei sich aufnahm.

ALLTAG IM CAMP

Bevor wir mit unserer Dreigenerationen-Nomadenfamilie zum Herbstlager aufbrechen, können wir an ihrem Alltag während der letzten Tage im Sommercamp teilhaben. Ihr Lager liegt am Ende eines einsamen Hochtals in der südwestlichen Ecke der Provinz Khovd. Keine andere Familie hat hier ihr Ger (Zelt) aufgeschlagen. Noch bevor die ersten Sonnenstrahlen die Berggipfel zum Leuchten bringen, ist unsere Familie schon fleißig am Arbeiten. Sie fangen die Kälber ein, binden sie an



einen Plock und führen ihnen ihre Mütter zu, lassen sie kurz trinken, um dann mit dem Melken zu beginnen. Dies ist die Aufgabe der Frauen. Nach Sonnenuntergang wiederholt sich das Prozedere. Aus der Milch machen sie Joghurt, Butter und „Aarul“, in kleine Scheiben geschnittener Quark, die zum Trocknen aufs Dach des Ger gelegt werden, bis sie steinhart und damit haltbar sind. Um sich daran nicht die Zähne auszubeissen, tunkt man sie vor dem Verzehr in eine Schale Milchtee. Wem sie – wie uns – dann immer noch zu sauer sind, kann einen Schlag Rahm darauf streichen. Die Lieblingsspeise der Nomaden sind die „Buuz“, mit Hackfleisch gefüllte Teigtaschen.

In den Bergen zieht die Karawane durch bizarre Schluchten bis sich das Tal in eine weite Ebene öffnet.

Links, Mitte: Die Trockungsanlage für den Käse befindet sich auf dem Dach. Je nach Härtetgrad empfiehlt es sich, den Käse vor dem Verzehr in den heißen Milchtee einzulegen. Eine hier übliche Art, die Zähne zu schonen.

Links, unten: Canvas und Filz wurden bereits mit wenigen Handgriffen entfernt, nun gilt es das Ger zu leeren.

Mitte: Die Kamele müssen in der Steppe immer gut gesichert werden.

Ein täglich sich wiederholendes Ritual des Lebens mit Tieren ist das Verarbeiten der Milch. Hier wird Käse produziert, nicht nur Trockenkäse, sondern auch eine Art Halbhartkäse.



Während Khokhon, die Großmutter, sie in lieblicher Handarbeit herstellt, sind der 53-jährige Großvater Soninpil und sein achtjähriger Enkel Orgil mit dem Pferd unterwegs, um die ausgelegten Murmeltierfallen zu kontrollieren. Bei ihrer Rückkehr streckt mir Orgil freudestrahlend drei Tiere entgegen. Sie werden unser Nachessen sein und schmecken – vom Fett befreit – viel besser als erwartet. Im Hinblick auf den morgigen Aufbruch wird die Herde von der Weide in die Nähe des Gers getrieben und gezählt: Es sind 70 Pferde, 10 Kamele, 70 Kühe und 26 Kalber, sowie 860 Schafe und Kaschmirziegen, wobei letztere wegen ihrer begehrten Wolle deutlich in der Mehrzahl sind.

DER AUFBRUCH



Links: Der ganze Hausrat wird auf die starken Kamele gebunden. Dies verlangt viel Kraft, damit unterwegs nichts verloren geht.

Linke Seite, oben: Sobald alle Utensilien auf die Kamele verpackt sind, wird die Ziegen- und Schafherde zusammengetrieben. Dann kann's losgehen.

Linke Seite, Mitte: Die Mongolen sind mit ihren Pferden eng verbunden, sie verbringen fast das halbe Leben im Sattel.

Linke Seite, rechts unten: Ein Schälchen frischer Joghurt ist bei Jung und Alt immer willkommen. Der Besucher hat sein eigenes silbernes Geschirr dabei.

Unten: Zwei Personen können problemlos das Ger aufstellen. Dennoch eilen sofort nach Ankunft alle Nachbarn herbei und helfen mit geübten Griffen.





Linke Seite, oben: Selbst die Kleinen machen sich nützlich und halten die auf die Beladung wartenden Kamele.

Linke Seite, Mitte links: Ausruhen bis zum nächsten Einsatz. Auch Kinder helfen tatkräftig mit.

Linke Seite, Mitte rechts: Das Baby wird abwechselnd von allen Familienangehörigen betreut.

UNTERWEGS

Am ersten Tag führt der Weg durch eine karge Berglandschaft mit felsigen Gipfeln und bizarren Schluchten. Die Bäche sind ausgetrocknet und das wenige Gras bereite gelb, die Temperatur wegen der Höhe aber angenehm. Als wir das einzige Ger an diesem Tag passieren, eilen uns dessen Bewohner mit Thermoskannen voller Milchtee entgegen und laden uns ein, bei ihnen Rast zu machen. Zum Tee gibt es neben Keksen natürlich auch Aaruul. Beim letzten Sonnenlicht erreichen wir ein weites Tal, in dem bereits zwei andere Familien ihre Gers aufgeschlagen haben. Noch bevor wir alle Kamele von ihren Lasten befreit haben, sind die Nachbarn bereits zur Stelle, um uns beim Aufbau des Gers behilflich zu sein. Es bietet genügend Platz für die siebenköpfige Familie. Holger und ich verbringen die Nacht in unserem Zelt, umringt von Ziegen und



Die bepackten Kamele sind aneinander gebunden und können so leicht von einer Person geführt werden. Zuhinterst laufen die jungen Tiere, welche noch zu übermütig sind um ihnen den kostbaren Hausrat anzuvertrauen.

zu unwirtlich. Erst am Vormittag des fünften Tages eröffnet sich vor uns die Tiefebene, in der das Herbstlager liegen wird. Hier erwartet uns aber zunächst Stein- und Sandwüste, und die Sonne scheint unerbittlich. Erst als wir am frühen Nachmittag in die Nähe des Flusses kommen, wird das Gras wieder dichter und bald darauf erblicken wir das erste Ger. Wiederum werden wir herzlich begrüßt und bewirkt. Unsere Karawane zieht noch gut zwei Stunden weiter den Fluss entlang, bis Soninpil vom Pferd abstieg und uns zu verstehen gibt: Wir sind am Ziel.

IM HERBSTLAGER

Es dauert nicht lange, bis die Nachbarn eintreffen und ohne viel Worte zu verlieren, wie üblich beim Aufbau der beiden Gers behilflich sind. Nachdem alles wieder am richtigen Ort ist und auch die Kühe gemolken sind, lassen sich alle zufrieden rund um den Tisch nieder und genießen die Würste und Innereien des noch im Sommerlager geschlachteten Hammels.