

Neuseeland Weintour BRW 2012

Willkommen bei **meinem** Reisebericht über NZ. Wie vor allem die Mitfahrer wissen, habe ich mir während der Fahrt einige Notizen gemacht, die nun hier zu lesen sind. Allerdings werden die teilnehmenden 25 Personen diese Fahrt aus 25 verschiedenen Perspektiven betrachten. Genaugenommen erlebt jeder seine eigene Fahrt im eigenen Mikrokosmos. Wenn Ihr also der Meinung seid, dass Ihr die Dinge anders erlebt habt, freue ich mich für alle auf Eure Kommentare. Ihr lest hier meine, persönlichen Erlebnisse und Eindrücke der Fahrt. Ich denke, dass Ihr trotzdem viele Ereignisse und Meinungen mit mir teilen könnt.

Ihr könnt alle Berichte kommentieren und je mehr Kommentare eingehen, desto authentischer wird diese Reise hier beschrieben werden. Besonders beim Artikel "Outtakes" bin ich gespannt auf weitere Kuriositäten der Fahrt. Wenn Ihr am Ende der ersten Seite seid, bitte auf "ältere Berichte" klicken um die nächsten 10 Tage aufzurufen. Zurück gehts auf dem blauen "Neuseeland..."

Irgenwann werde ich die Seiten löschen, denn genau wie der Urlaub, geht alles einmal vorbei. Allerdings ist die Urlaubserfahrung im Moment noch sehr frisch und deshalb ist dieser Bericht sehr zeitnah "ON"!

Viel Spaß beim Lesen

Michael

Outtakes

Echte Oschies:

„Please speak slowly and mit simple words“. Verwendung: Überall. Sollte auf dem nächsten Eltviller Erdbeerfest mit rosa Zuckerguss auf ein Lebkuchenherz zum Umhängen graviert werden.

„Ich dachte, wir wären noch nördlicher im Süden“? Als Reflektion auf Rudi Bauers Standortbeschreibung.

„Kann mir mal jemand folgende Frage erklären,...“? Wat Mut dat Mut!

„Ich kann als Buttenträger kommen, ich habe Zeit“. Zu Waltraut im Johannishof.

„Nobody can stand on one leg...“ Zu Winemaker Paul bei Mission während der Barriquefassprobe.

In NZ gilt Tempo 100 und die werden auch gefahren. Praktisch überall, von jedem. Ein Lernvorgang für deutsche Autofahrerhirne beim ersten Ausritt zu den Kauri Trees. Ein 8-achsiger Holzlaster voraus. Bergregion, Tempo 100, Landstraße, Haarnadelkurven... Kleinhirn an Gasfuß: „Überholen“! Gasfuß an Kleinhirn: „unmöglich“!

Achtung beim Ausweichen, Jogger und in der Stadt entgegenkommende Personen gehen nach links, wir automatisch nach rechts...Es wird von mehreren Rempelen berichtet. Schlösser werden linksrum verriegelt.

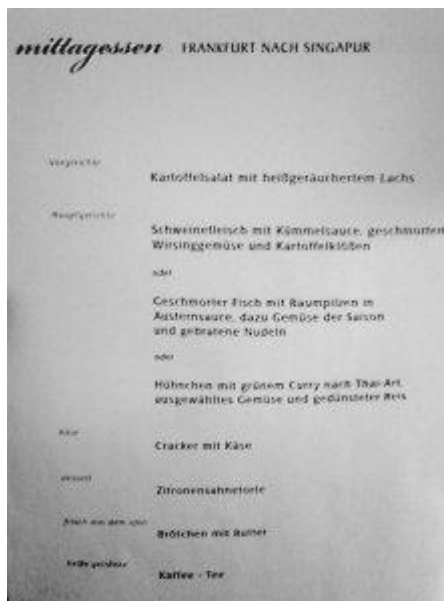
Die Betten waren allesamt die bequemsten Ever! Nicht nur, dass in Doppelzimmern immer zwei, meistens 1,40 bis 1,60 m Breite stehen, auch die Matratzen sind außerordentlich bequem. Besonders dakbar für zwei, ausreichend große, getrennte Betten waren Werner und Carsten.

Wir hatten wenig Regen, aber wenn es regnet, dann regnet es nicht wie bei uns, sondern dann sprüht es. Ein feinverteilter Wasserebel durchdringt alles sofort und nachhaltig. Besonders am Milford Sound.

Erster Tag, Abflug...

Sonntag, 05. Feb. 2012

Nachdem ich bei Gerhard im Büro schon des öfteren nachgefragt hatte und er mich immer vertröstete: Jetzt geht's los! Abflug 11.50 Uhr, Flug Nr. SQ25, Singapur Airlines A380, 9V-SKB. Heute ist Ostwind und so sehen wir unseren Flieger bereits um 10.00 Uhr in Bischofsheim über unserem Hausdach im Landeanflug auf die Südbahn einschweben. Als wir dann zum Flughafen kommen, werden wir bereits erwartet. Eine Eigenschaft, die sich für die Leisereitung im weiteren Verlauf dieser Lehrfahrt als sehr zuverlässig erweisen sollte. Wir



sitzen unten, haben Plätze am Gang, und der Riesenvogel hebt ohne Zögern ab, worauf SIA sofort mit dem Service beginnt. Wir bekommen zur Belebung der Sinne heiße Frotteetücher mit Bratwurstgrillzangen gereicht. Na denn...

Es gibt eine gedruckte Speisekarte mit mindestens zwei Gerichten zur Auswahl. Das sieht ja gut aus, gut verpackt jedenfalls. Vorspeise Lachs an Meerrettichgemüse, Huhn an grünem Thai Curry, Zitronensahnetorte, sehr lecker! Beim alternativ angebotenen "Schweinebraten in Kümmelsauce", ein bemerkenswertes Gericht in einem SIA Flieger, bestand die reale Gefahr, dass der 380 zum Zeppelin degeneriert.

Der 380 fliegt wie ein Bienehen und nach 3,5 Stunden Flug befinden wir uns noch 7500km von Sing. entfernt im Anflug auf das kaspische Meer. Die Gespräche vor den Toiletten entwickeln sich gut und sind eine willkommene Abwechslung zum Lesen oder Video. Sonst passiert hier nicht viel im Moment. Nur das Rauschen des Windes am Flieger verrät die Situation, in der wir uns befinden.

Am Ende eines sehr langen Fluges... wurde noch einmal aufgetischt. Es gab Frühstück, zur 23 Uhr Ortszeit in Frankfurt. Wir kalkulieren durch: Abflug Frankfurt um 12:15 Uhr, Ankunft SIN 23:36 Uhr, aber hier ist es jetzt 6:36 Uhr. Das bedeutet, uns fehlt eine Nacht. Hier wird es gerade hell. Noch drastischer: Weiterflug mit dem Start um 2:00 Uhr unserer Zeit nachts, hier 9:00 morgens, 8500 km in den Tag hinein, weitere 10 Stunden, sodass wir um 23:45 Uhr unserer Zeit dort ankommen. Jetzt sind wir wieder zeitgleich, nur bei uns ist es 11:45 Uhr. Werden wir dann noch zu Abend essen? Oder gehen wir schlafen? Unsere biologische Uhr tickt doch noch um die Mittagszeit. Wir sollten unbedingt versuchen, in der kommenden Maschine etwas zu schlafen. Auch wenn es Tag ist. Alles klar?

Wir fliegen und fliegen und fliegen. Unglaublich weit. Ich war darauf vorbereitet, aber die Erfahrung erfordert Geduld. Alleine Australien: Unglaublich, endlos groß, fast 4 Stunden. Als

sich die Boing dann bei Sydney über die Klippen in das tasmanische Meer stürzt, sind es immer noch 2300 km bis Auckland. Aber SIA sei Dank, dürfen wir uns mit Essen noch ein wenig die Zeit vertreiben. Lediglich ein paar Turbulenzen über dem indischen Ozean beeinträchtigen die fortlaufende Fütterung der Passagiere. Ganz im Ernst, die SIA hat einen derart guten Service, die haben uns praktisch kaputtgepflegt. Das Personal ist superfreundlich und ausgesprochen adrett. Ganz gleich ob Männlein oder Weiblein, wohin das Auge blickt, nur bildschöne, schwarzhaarige Menschen mit Idealmaßen. Die letzte Fütterung, der zweite Red Snapper, groß, saftig, fest, toll. Überhaupt habe ich ein wenig das Gefühl, dass die Mentalität von Fluggästen jener der im Altersheim lebenden Menschen sehr ähnlich ist: Der Lebenstakt wird von der spannenden Erwartung auf die nächste Mahlzeit bestimmt.

Datumswechsel, Montag 06. Feb. 2012

Ankunft Auckland, jetzt zur gleichen Zeit wie in Old Germany, 11:45 Uhr allerdings pm, nach einem recht entspannten Flug in einer 777_200, SQ281Y. Die Landung war so sanft wie Puderzucker, der auf ein Samtkissen rieselt. Der Flieger klatscht! Neuseeland wir kommen... <http://de.wikipedia.org/wiki/Neuseeland> Der Flughafen empfängt uns so freundlich wie die Menschen hier. Der Fußmarsch zum Zoll wird durch grosse Bildbespannungen der Wände und beruhigenden Naturgeräuschen und Maorigesängen, fast ein wenig esoterisch, begleitet. An der Passabfertigung klären grosse Flachbildschirme über das Einfuhrverbot für Lebensmittel auf. Am Kofferband ist ein blau gekleideter Mann mit einem kleinen, supersüssen Beagle unterwegs. Gabi denkt, dass er versucht, den Hund nach dem Transport wieder an Herrchen zu bringen. Aber an Helmut Noll stellt sich schnell heraus, dass es sich um einen Lebensmittelpürhund der allmächtigen NZ Naturschutzbehörde handelt. In NZ wird mit allen Mitteln versucht, das Einschleppen von Krankheiten und Schädlingen zu verhindern, und so fand der süsse Beagel gleich drei undeklarierte Äpfel, und der Bildscanner im Koffer von Helmut auch noch Erde an den Wanderschuhen dazu. Das kann 400 Dollar kosten...



Einen anderen Weg versuchte Rosi mit der freiwilligen Deklaration von zwei Ringen Fleischwurst und einer Schüssel Fleischsalat, gedacht als Mitbringsel für Ihre Tochter. No Chance, wir hätten die Wurst gleich alle gemeinsam essen sollen, aber jetzt: zu spät!

NZ people are frendly. Statt für die schmutzigen Schuhe 400 Dollar zu kassieren, bekam Helmut diese vom Zoll hochhoffiziell gereinigt zurück.

Wir übernehmen die Mietwagen und bewegen uns ein wenig tapsig, im

Linksverkehr. Übernachtung im:

Mercure Auckland Hotel; 8 Customs Street, 1001 – AUCKLAND

<http://www.mercure.com/de/hotel-1721-mercure-auckland/index.shtml>

Zweiter Tag, Auckland, Rolling Stones

Die Nacht war kurz, aber sehr erholsam. Unsant geweckt wurden wir, dank Gerhard's Fürsorge, durch das Klingeln des Telefones. Die Rezeption war dran und eine Damenstimme sagt im Blau des Morgens "Hello, this is your wake-up call". Wiso meiner? Danke Gerhard! Allerdings macht der Blick aus dem Fenster neugierig. Den Auckland Tower genau vor

Augen und strahlend blauer Himmel begrüßt den Tag. Viel zu schade zum Schlafen.



Außerdem scheinen, wie sich gleich beim Frühstück herausstellen wird, alle recht erholt und ohne Jetlag aus der Nacht gekommen zu sein. Na denn, wir sind ja nicht zum Spaß da!

Grandios, es ist doch erst Frühstück? Das obere Stockwerk des Mercure

beschenkt uns auf der einen Seite mit dem Panorama des Hafens und auf der anderen Seite mit dem Blick auf den Auckland Tower. So darf das ruhig weitergehen: Atemberaubend! Die Bucht scheinbar endlos, das Wasser jadegrün, die Berge am Horizont im Nebel, die Schiffe schneeweiß und das Frühstücksbuffet des Hotels erstklassig. Ich versuche mich zu erinnern: Dienstage begannen schon schlechter 😊.



Keine Reise ohne Schwierigkeiten. Walter ist heute Morgen mit einer Nierenkolik zur Behandlung ins Krankenhaus eingeliefert worden. Brigitte ist bei ihm und wir beschließen, den gebuchten Termin im Museum abwartend wahrzunehmen. Das Museum erschlägt uns förmlich. <http://www.aucklandmuseum.com> Ein monumentaler Bau ganz in weißem Sandstein, repräsentativ auf einem Hügel über der Stadt errichtet, stilvoll umrahmt von grünem Golfgras! Das Innere mehr als gepflegt. Die Ausstellung wurde dem Anspruch an ein Museum, Informationen kurzweilig und interessant darzustellen, mehr als gerecht. Das gesamte Erdgeschoss des Museums ist der Geschichte der Maoris gewidmet. Wir nehmen an einer Führung teil und besuchen eine Tanzvorstellung, bei welcher drei Frauen und vier Männer die Traditionen dieser Kultur an Hand von Tänzen und Kampfrufen darstellen. Es geht um ein gewichtiges Thema Lebenserfahrung, vor allem bei Ehepaaren: das Haka!



<http://de.wikipedia.org/wiki/Haka> Wir sind beeindruckt über den Stolz und das Selbstverständnis, mit dem diese jungen Maoris ihre Kultur darstellen. Irgendwie haben es die Engländer gut geregelt, den Ureinwohnern einen respektvollen Platz in der modernen Gesellschaft zu geben. Das haben andere Besatzer bis heute nicht geschafft. Übrigens strecken sich auch heute noch Schulkinder bei uns die „Zunge heraus“ um das gegenüber zu provozieren..., wie es scheint haben es die Maoris erfunden?

Mudbrick auf Waiheke heißt das Ziel der Begierde für diesen Nachmittag. Walter ist aus dem Krankenhaus zurück.

Mitgebracht hat er eine ganze Tüte Medikamente und wir freuen uns, dass er diese herrliche Überfahrt nicht verpasst.

Die Fähre ist angesichts der benachbarten Kreuzfahrer ein Wasserfloh, sollte uns aber auf der gutgelaunten Rückfahrt ihre Sportbootqualitäten offenbaren.

Für das, was wir während dieser halbstündigen Überfahrt an Ausblicken geboten bekommen, gibt es nur ein Wort der Beschreibung: Das Paradies! Die hügelige Landschaft bietet dem Auge Abwechslung. Die Farben sind brilliant gemischt. Grasgrüne Vegetation, jadegrünes

Wasser und ein azurblauer Himmel laden zum Staunen ein. Der Horizont ist mit Bergen begrenzt und das strahlende Licht setzt alles in Scene. Das was wir sehen ist so perfekt schön, zu schön um wahr zu sein. Waiheke, die Insel, hat 6000 Einwohner und eine grosse Anzahl WoEndhauser der Auckländer, liegt einladend vor uns, und nach einem kurzen Fussmarsch werden wir im Weingut genauso einladend empfangen. Der Besitzer, Nicholas Jones, empfängt uns extrem locker in Shirt und kurzer Hose. Er ist der Typ "junggebliebener Wellenreiter" und unter den Damen macht die Frage nach dem Alter die Runde. Mit seinem vollen, schneeweißen Haar, der großen Sonnenbrille und seiner lockeren Art passt er als Typ gut zur „neuen Welt“. Er wird auf 45 bis 50 taxiert!

Das Weingut ist, wie sollte es anders sein, wunderbar gelegen mit Blick über die Hügel aufs Meer. <http://www.mudbrick.co.nz/index.php> Die Weinberge sind an den Hügeln vor dem Weingut mutwillig angepflanzt. 1992 gegründet wurde gepflanzt was immer man dachte, dass es an diese oder jene Seite des Hügels passen könnte. Heute werden die Standorte der Sorten korrigiert. Wir stehen vor einer Neuanlage Grauburgunder. Interessant, dass eine solche Sorte den Entwicklern der Sauvignonfruchtigkeit ins Portfolio passt. Eine Auffälligkeit ist der Windschutz der Reben mit einer sehr hohen Wand aus, ich sage mal Eiben? Wir stehen im Weinberg und es riecht heute am 08. Feb nach Schwefel. Die Abschluss-spritzung ist erledigt, die Blätter in der Traubenzone handpicked entfernt. Er erzählt uns, dass er für diese Arbeit 1\$ per vine bezahlt. Bei einem Besatz von 2500 Reben pro ha sind das 1700 Eur, viel Geld. Die Knicks aus Eiben ziehen natürlich die Vögel an, und deshalb sind die Wingerte mit Netzen abgespannt. Sehr viel Aufwand für diesen augenscheinlich sehr dünnen Ertrag. Bei einer Chardonnayanlage frage ich mich, ob dort Luft statt Trauben freigestellt wurden? Er spricht von 2500 kg/Ha, soviel soll das noch sein?



Die Probe, stehend im Ausschank, wird vom Winemaker, einem handfesten Typ der weiß, wo der Barthel den Most holt, mit rauchiger Stimme präsentiert. Das Wort Winemaker begreife ich heute zum ersten Mal in seiner ganzen Konsequenz. Die Inhaber der Weingüter leisten sich Winemaker, weil sie Ahnung vom Geldverdienen, nicht aber vom Winemaken haben. Der Winemaker stellt also nicht nur now how, sondern auch seine Kreativität zur Verfügung. Er entwickelt den Stil des Hauses und sein Chef trägt das mit. Scheint nun auch logisch, denn dort, wo 1992 nichts als Gras und Huflattich wuchsen, muss zunächst einmal ein Stil entwickelt werden. Sein Stil war alkoholbetont und was mir von der Probe in Erinnerung bleiben wird, ist die kreidebeschriebene Weinpreisliste an der Wand. Dort steht geschrieben,

dass eine Flasche Wein zwischen 25 und 50 Dollar, etwa 18 bis 35 Eur zum Mitnehmen kostet. Im "Gutsausschank" sogar 50...? Aber wie teuer NZ wirklich ist, begriffen wir erst im

weiteren Reiseverlauf.



Das Abendessen: ohne Worte, mit Blick ins Paradies. Der Sauvignon passte mit seinen grünen Noten eiskalt zur Landschaft. Das Essen sehr gut und die Stimmung noch besser. Es musste fast so kommen, aber als die Sonne im Nordwesten in den Südpazifik viel, ergab sich unter Zuhilfenahme von halbvollen Rotweingläsern eine sehr praktisch orientierte Diskussion über deren Verlauf. Aber das ist eine andere Geschichte.

Die Heimfahrt auf der Fähre in die Mondbeleuchtete Nacht war rasant.

Dritter Tag, Baumbart und Daril bei Ascention Wine

Mittwoch, 08. Feb. 2012

Heute Aufbruchstimmung im wahrsten Sinne des Wortes. Die erste, noch etwas unsichere Autofahrt im Linksverkehr zum verwunschenen Naturwald im Norden, zu Baumbarts Baumplantagen. Kein Wunder, dass Frodo und Co. hier ihre Abenteuer mit den Ents erleben durften, die Landschaft ist ungewohnt und unheimlich, in ihrer Wildheit sozusagen unheimlich schön. So etwas habe ich in unserer Kulturlandschaft noch nie gesehen.



Über Land gibt es nur gut ausgebaute Landstraßen und die Serpentina der bergigen Landschaft sind reine Zeitfresser. Ich lasse mich mit dem Hunday so durchsacken, aber als wir gegen 13:15 das 250 km vom Hotel entfernte Ziel noch nicht erreicht haben ist klar, dass es mit dem

Weinprobentermin bei Daril ein Problem geben wird. Wir fahren aus dem Wald heraus, ohne den vereinbarten Treffpunkt erreicht zu haben und wissen nicht, wo sich der Rest der Kolonne befindet. So beschließen wir, wenigstens kurz die Besichtigung des Kauri Trees am Weg, um uns dann auf den Weg in das vereinbarte Weingut zu machen. Der Besuch des Waipoua Coast

Walkways fiel der Uhr zum Opfer. <http://www.urlaub-erfahrungen.de/fernreisen/nordinsel-neuseeland/waipoua-kauri-forest>

Ich glaube es nicht, da sind Sie! Einer nach dem anderen trudelt jetzt hier am Parkplatz beim Kauri ein. Wir haben uns viel zu erzählen, so viel, dass wir laut Walter, den wir leiser nicht gehört hätten, mit unseren lautstarken Diskussionen die Pflanzen und Tiere stören sollen. Das haben ihm wohl Einheimische geflüstert. Nun, Pflanzen scheinen neugierig zu sein, Tiere haben wir tatsächlich keine gesehen. Entschuldigung NZ, aber unsere Freude über das ungeplante Treffen war groß. Der Kauri im Wald ist größer, ein Monster von Baum. Ein stämmiger Typ im wahrsten Sinne des Wortes denn die Krone ist in Relation zum Stamm, 4,40 m quer durch, recht dürrtig ausgeprägt. So steht er hier in seinem Wald seitdem sich niemand mehr daran erinnern kann, wann sein Samenkorn womöglich als unverdaulicher Abfall aus einem Vogel fiel. Wir lassen ihn stehen, wir haben jetzt Durst!

Winemaker Daril ist die Rettung des Tages, unser Lichtblick, nicht nur um die etwas angespannte Stimmung nach einem Tag im Auto mit einem Glas Wein zu lockern, nein, Daril ist einfach ein Typ. Einer, dem alle gerne zuhören und einer, der mit seiner gelassenen, bodenständigen Art in der Lage ist, seinen Zuhörern die notwendige Aufmerksamkeit abzuverlangen. "Ascension Wine" <http://www.ascensionwine.co.nz/home> mit angeschlossenen Restaurant ist praktisch neu und sehr einladend. Daril hat gute Ideen und feine Weine.

Die Wein-berge hier in Mata-kana sind Top gepflegt.

<http://www.matakanacoast.com/main.php> Der Verkaufsraum sehr einladend. Am Tresen an der Wand hängt eine grosse Tafel "What makes Ascension Wine different?" Super Idee! Das Essen an der langen Tafel war großartig. Ganze, gekochte Rote Rüben auf Ziegenfrischkäse, Red Snapper auf Wurzelgemüse und eine traumhafte Brüllercreme. Leider kommt beim Essen nicht so recht Stimmung auf, denn wir sind alle ziemlich geschafft von der anstrengenden Fahrt über Tag. Der Auckland Tower leuchtet uns den Weg zurück.



Im Hotel gab es noch ein Briefing ob der Vorgehensweise des nächsten Tages, und die Gruppe trennt sich auf dem Weg nach Rotorua, weil ein Teil der Gruppe weniger km fahren will. Also, ein Teil fährt zur Glühwürmchenhöhle „Waitomo Glow Worm Caves“, 39 Waitomo Caves Road Otorohanga 3977",

<http://www.waitomo.com/book-online.aspx?gclid=CKP45sCau64CFYdX3wodylc4Lg>
ein anderer zum Baden entlang der Küste.
Na denn!



Vierter Tag, von Auckland nach Rotorua

Donnerstag, 09. Feb. 2012

Gesagt, getan. Ein Teil der Gruppe fährt zur Glühwürmchenhöhle, der andere nutzt den Tag zur freien Verfügung. Da Gabi baden gehen möchte, entschließen wir uns, den auf dem Weg liegenden Hot Water Beach anzusehen. Die Strecke von Auckland nach Rotorua führt allerdings nur scheinbar an der Küste entlang, denn die eingzeichnete Straße führt durch die Berge. Diese verhindern Zweierlei, zum einen den Blick auf den Pazifik und zum anderen ein zügiges Vorwärtkommen

Hot Water Beach ist ein Traum! <http://www.urlaub-erfahrungen.de/fernreisen/nordinsel-neuseeland/hot-water-beach> Der Strand heißt so, weil unter dem 1 mm feingesiebten, weißen Sand eine heiße Schicht Lava liegt. Wenn man mit dem Spaten ein Loch gräbt, dann füllt sich dieses mit warmem Wasser. Wir haben unseren Spaten vergessen, aber auch ohne Warmwassersuhle ist dieser Strand zu Recht einer der schönsten und wird von Wellenreitern und Badenden gleichermaßen geliebt. Das Wasser ist glasklar, jadegrün, relativ Warm und die Wellen rollen ein bis zwei Meter hoch an. Gabi ist glücklich.

Wir machen eine kleine Rast in Pauanui und essen eine Kleinigkeit. Pia bestellt sich Tacos mit schäfer Sauce, die Ihr nicht schmecken. Die anwesenden Möven scheinen das zu wissen, keine Ahnung warum. Jedenfalls lauern sie die ganze Zeit darauf, dass wir aufstehen und den Teller mit den Resten zurücklassen. Sie verkalkulieren sich nicht und wir haben uns noch nicht von den Bänken erhoben als es noch ungefähr 10 sec. dauert und der Teller ist unter



großem Gekreisch ratzeputz geleert.

Wir passen nicht auf, und unser Navi führt uns auf die Strecke neben den Bergen zurück. Das erweist sich allerdings als Vorteil, denn die Fahrt zog sich wieder wie Gummi und durch die Berge hätten wir das nie geschafft. Eigentlich sollte man den Rotorua See <http://de.wikipedia.org/wiki/Rotorua> im

Hellen besichtigen, aber nach der langen Fahrt tut eine halbe Stunde Schwimmbad gut. Wir gehen gemeinsam Essen, kommen aber später nach. Überall riecht es seltsam, im Hotel denke ich über nasse Wände nach? Ob das am Hotel liegt, wir wohnen im Hotel Rydges Rotorua, 272 Fenton Street Rotorua.

Die Lösung gab es dann beim Abendessen. Heiße, schwefeldampfende Löcher in der Erde. Einfach ein Loch, dampft, stinkt. Ich glaube es nicht. Hilfe die ganze Stadt stinkt zum Himmel, nach faulen Eiern und Stinkbomben! Ich frage mich, welches Rasierwasser ich morgen auflegen muss?

Die Straße unseres Restaurantes ist belebt. Hier kocht die Welt. Italiener, Koreaner, Chinesen und unser Steakhouse. Die Karte gibt Fleisch ab 38 Dollar her, für 170 gr, aber es schmeckte so gut, unglaublich. Überhaupt schmeckt alles hier sehr gut und die Küche ist sehr frisch und kreativ. Die Befürchtung auf ein kulinarisch Diaspora wie England, oder schlimmer Irland, zu treffen bestätigte sich bisher nicht.

Wir laufen in der lauen Nacht am See entlang zurück und stellen fest, dass das Städtchen recht viel zu bieten hat. Einen See, eine Rennbahn, Badehäuser und Heilbäder. Der See liegt herrlich, aber wir haben das Wasser nicht bei Licht gesehen.

Fünfter Tag, von Rotorua nach Napier

Freitag, 10. Feb. 2012

Die obligatorischen "wake-up-calls" waken uns schon lange nicht mehr up. Wir sind schneller und als wir zum vereinbarten Zeitpunkt im Rydges zum Frühstück erscheinen, sind wir die ersten und dürfen noch warten, bis das Personal dieses fertig aufgebaut hat. Frühstück in NZ ist sehr zuverlässig, es gibt immer das Gleiche. Eier, Tomaten, Speck, viel zu fette

Kartoffelecken und die obligatorischen Würstchen, die ich nie jemanden essen sehen habe. Schmecken die nicht? Sind die jeden Tag frisch? Sind die Würstchen bereits mehrfach warmgehalten und zur Schau gestellt? Ich komme zu dem Schluss, dass sich jedes Hotel in NZ vor der Neueröffnung einmalig einen Satz Würstchen anlegen muss. Die halten dann für immer. Allerdings gibt es auch immer eine sehr gute Auswahl an Obst und Müslis, neudeutsch "Cerealien" (Müslis ist die gleiche Deklination in Mehrzahl wie Kaktusse..., womit aber auch worrisome weibchen betitelt werden), Toast, Marmelade etc. Der Kaffee ist meist ordentlich und so kann der Tag beginnen.

Der beginnt heute mit einem Programmpunkt der gestern wohl von der "Glühwürmchengruppe" nicht, oder nur unvollständig erlebt wurde. "Wir fahren bei die Schafe,,. Wohin? OK, "NEW ZEALAND AGRODOME", Western Road, Ngongotaha, PO Box 634, Rotorua. www.agrodome.co.nz Es ist ein großes Holzgebäude mit einer Landwirtschafts- und einer Schafzucht-Ausstellung. In einer 60-minütigen Bühnen-Show werden die 19 verschiedenen Schafsrassen Neuseelands ausgestellt. Die größte Attraktion ist ein Schafscherer in Aktion. Der Schäfer zeigt auch Dressuren mit seinen Hunden, die sich auf den ausgestellten Schafen hin- und herbewegen. Im Außenbereich sind Hunde bei der Bewachung der Schafe in Aktion zu sehen. Im Gelände befindet sich eine Ausstellung mit dem ausgestorbenen Riesen-MOA (der größte Laufvogel der Welt – 5 m groß – seit 1650 ausgestorben). Die größte Attraktion war für mich allerdings nicht die Schafscherer, sondern der Schafscherer der Show selbst. Dieser hatte "Las Vegas reife Entertainmentqualitäten" und machte nicht nur Show mit Schafen, sondern vor allem Werbung für NZ Wolle und Schaffleisch. Im Agrodome, das mit heute Morgen schätzungsweise 200 Personen nicht



ausgebucht war, saß die Welt: Asiaten, Europäer, Amerikaner, und diesen war die Show mit Schafen der Eintritt von 29 \$ pro Person wert. Unser Entertainer zog das Publikum bei verschiedenen Spielchen in das Geschehen mit ein und das Ganze lief wunderbar kurzweilig ab. Beste Unterhaltung! Ich war beeindruckt, wie gut

ein so dämliches Thema wie Schafe verkauft werden kann. Neuseeland hat 40 Mio. Schafe zu verkaufen und jeder Besucher dieses Spektakels wird demnächst in seiner Heimat an irgendeiner Kühltheke dieser Welt Schaffleisch aus NZ kaufen, weil die Viehcher im Agrodome so drollig waren. Wir sollten über eine Flaschenöffnungsshow im Kloster nachdenken. Bei 22 € Eintritt könnte z. B., nein ich nenne jetzt keine Namen...

Nächste Station, heute ist Besichtigung angesagt: "Te Puia", New Zealand Maori Arts & Craft Institute. Dort war der Pohutu Geyser das Objekt der Begierde. Zunächst traf sich die Gruppe am Eingang, denn 46 \$ Eintritt p.P. wollen überlegt sein. Aber gesagt getan. Das Ausstellungsgelände bot neben dem Geyser noch dampfende Erd- und blubbernde Schlammflöcher. Der Geyser ist allerdings wirklich sehenswert. Er spuckt etwas drei mal die Stunde für mehrere Minuten eine gut 30 m hohe Wassersäule. Helmut war zunächst ein wenig skeptisch, ob denn das zustande kommen könnte, aber Ende gut alles gut!

Nächste Station: Wai-O-Tapu "unique volcanic wonders nature's surprises". Das stimmt! In Wai-O-Tapu gibt es einen Rundweg durch die spektakulären Seltsamkeiten, welche diese vulkanische Natur bietet. <http://www.waiotapu.co.nz>. Hier gab es neben den beiden als "Champagne Pools" bezeichnete heißen Seen, (wenn das Champagner wäre würde ich für eine Kupferschönung votieren) die stinkendsten "Mud-Pools". Die durch Arsen wunderbar grün gefärbten Seen sehen gar nicht so gefährlich aus. Bis auf einen, der die Farbe von neongrünem Textmarker hat. Grün ist in der Natur normalerweise kein Hinweis auf Gift. Oder

hat



u. a.

das Wort “giftgrün” einen Bezug auf Arsen. Wer weiß?

Unterwegs werfen wir noch einen kleinen Blick auf die “Huka Wasserfälle” des Lake Taupo, auf dem auch eine Jetbootfahrt möglich gewesen wäre, zu der sich niemand entschließen konnte. So bleibt es bei Fotos vom Point of view... und wir fahren weiter.

<http://de.wikipedia.org/wiki/Huka-F%C3%A4lle>

Wir haben noch allerhand km bis

Napier und kommen am frühen Abend an. Wir übernachten im Napier Scenic Hotel Te Pania, 45 Marine Parade, Napier, Hawke’s Bay <http://www.scenichotelgroup.co.nz/hotel-by-name/scenic-hotel-te-pania-1> Ein modernes Hotel mit Blick zum Meer gegenüber. Dort essen wir gemeinsam zu Abend und schwirren dann noch einmal in die Stadt aus. Diese ist relativ verlassen um diese Zeit, und wir suchen eine Lokation um noch eine Flasche Wein gemeinsam zu trinken. (Werner, Carsten, Gabi, ich) Mangels Möglichkeiten finden wir uns in einem Irischen Pub mit Live Musik bei “dirty old town” wieder. Über den Sinn und Zweck des Songs in Gedanken vertieft, denn Napier ist alles andere als eine dirty... zahle ich für vier Bier 33 \$, etwa 26 €. Na denn Prost! Bei diesen Getränkepreisen lohnt sich die Führung eines Rauschtagebuches, denn so gäbe es die theoretische Möglichkeit, sich etwas günstiger an den letzten zu erinnern. Gute Nacht!

Sechster Tag, Napier. Paul is missing... by Mission

Samstag, 11. Feb. 2012

Mission, ein wundervolles Weingut an der Hawkes Bay und nach eigener Aussage das älteste Weingut Neuseelands. Gegründet 1838 von französischen Missionaren des Maristenordens. Die Maristen sind eine Ordensgemeinschaft der katholischen Kirche. “Mission Estate Winery is a division of Marist Holdings (Greenmeadows) Ltd”, Mission in Napier ist unser einziger Programmpunkt heute. Schon die Auffahrt zum Gut durch die top gepflegte Baumallee ist



beeindruckend. Der Termin mit Paul, dem Winemaker, war für 10:00 Uhr vereinbart. Jedoch erfahren wir auf Nachfrage, im filmreif auf dem Berg errichteten Haupthaus viktorianischen Stils, dass Paul heute Morgen nicht zugegen ist. Er ist scheinbar auch nicht auffindbar? Kann mir einmal jemand dieses Gruppenfoto vor dem

“weißen Haus” mailen. Es bleibt das einzige der gesamten Tour Fritz...

Der Verkauf organisiert das Problem kurzerhand weg und bietet uns unkompliziert eine Probe im Schnelldurchlauf. Präsentiert von Wendy Munro, einer grauhaarigen Dame, die das ganze ebenso resolut wie professionell anging. Augenscheinlich hatte Sie sich hier schon ihre Sporen verdient. Die Probe, im spartanisch ausgestatteten aber sehr gepflegten Probenraum, fand an original Dormitoriumstischen der Monks, auf Kirchenbänken sitzend, statt. Es war ganz offensichtlich, hier wurde dem lieben Gott keine Zeit gestohlen. Etwa zur fünften Probe erschien Paul Mooney, seit 30 Jahren Winemaker bei Mission, dann doch noch. Er war

sichtlich beschämt darüber, den Termin verpasst zu haben und es würde mich nicht wundern, wenn er sich bei seiner Kollegin noch einen ordentlichen Rüffel abholen durfte.

Wir sehen es ihm nach, schließlich hatte er ein paar Tage frei, es war Samstag, und der Mann hatte heute wirklich Wichtiges zu tun: Er war beim Angeln!

Weil bereits eine andere Gruppe zur Probe anstand, zog Paul es vor, vom Haupthaus in das Kellereigebäude umzuziehen. Dieses war ein Neubau, sehr sachlich, sehr rationell, der christlichen Einstellung von "Ora et Labora" folgend ohne Schnick Schnack und in der Lage, eine Million Flaschen von der Kelter bis zum Versand durchsacken zu lassen. Alles hier bei Mission war so nüchtern, so sachlich und so herrlich unaufgeregt. Die umliegenden Weinberge waren top gepflegt, sehr sauber in der Traubenzone entblättert und eingenetzt. Dabei kam natürlich auch die arbeitswirtschaftliche Seite des Entblätterns zur Sprache und Paul erklärte uns, dass diese Arbeit durch Schafe erledigt würde. So ein Nonsens? Bei der anschließenden Kellerprobe im Barriquefasskeller erklärte ich Paul, dass wir für solche Scherze in Deutschland den erste April hätten. Paul konterte, dass es einen solchen Tag auch in NZ gäbe. Wir konnten uns nicht auf Treu und Glauben einigen.

Paul hatte etwas gut zu machen und er nutzte seine Chance. Mit dem Stechheber zogen wir einer Prozession gleich, durch den Barriquefasskeller, wobei die Weine von Mission allesamt einen guten Eindruck hinterließen. Am Ende tauschten wir Flaschen, und auf Grund einer alten Flasche "Hock" im Schauregal des Verkaufsraumes, ließ ich Paul einen 2011er Hochheimer da. Er hat sich sehr gefreut.

<http://www.missionestate.co.nz/>

http://de.wikipedia.org/wiki/Hawke%E2%80%99s_Bay

Den Nachmittag haben wir in Napier verlümmelt, denn er stand zur freien Verfügung. Wenn ich allerdings gewusst hätte, dass „Elephant Hill“, das Weingut unter der Leitung von Günther Thies, einem ehemaligen Rheingauer Kollegen, gleich hier um die Ecke war, es hätten sich garantiert genügend Mitfahrer gefunden. Wir hätten sogar im Gutsrestaurant gemeinsam Essen können. <http://www.elephanthill.co.nz/>

Siebter Tag, von Napier nach Wellington

Sonntag, 12.02.2012

Wir verlassen Napier http://de.wikipedia.org/wiki/Napier_%28Neuseeland%29, die Stadt, die beim Erdbeben 1931 komplett zerstört, danach aber wieder im Art Deko Stil aufgebaut wurde auf der Wine Route nach Martinborough liegt. Napier vermittelt heute noch einmal einen gemütlichen Eindruck und wir könnten uns vorstellen, hier Urlaub zu machen. Übrigens ist der lange Strand durchgehend mit schwarzen Kieseln bedeckt. Nicht besonders fußfreundlich, aber sehr schön. Die Stimmung ist gut und wir freuen uns darauf, noch mehr Bilder dieser grandiosen Landschaften in uns aufzusaugen.

Erster Treffpunkt auf der Strecke ist das National Wildlife Center kurz am Mount Pukaha <http://www.pukaha.org.nz> vor Martinborough. Dort beschließen wir zunächst in das

“Wairarapa Wine Centre” in Greytown zu fahren, um weitere Informationen zu sammeln. Unverhofft kommt oft und wir landen einen Volltreffer in Sachen deutscher Cleverness und Innovationstalent. Beachtlich ist schon die Web-Adresse <http://www.winecentre.co.nz>

Wir erwarten ein Informationszentrum, z. B. eines Weinbauverbandes, und wir finden die private Vinothek des Weingutes Johner aus dem badischen Bischoffingen am Kaiserstuhl. Dort treffen wir auf einen ebenso cleveren Sommelier aus Ulm, mit getarnt schwäbischem Dialekt, der sich sichtlich freut, eine so grosse Gruppe deutscher Winemaker in den ersten Tagen seines Aufenthaltes in NZ zu empfangen. Wir bekommen eine ordentliche Probe, erfahren etwas über Neuseeländischen Mindestlohn in Höhe von 13 Dollar und werden per Telefon an das Weingut Vynfield vermittelt. Take the right side of your life!



Bei Vynfield erwartet uns the “only organic Vinyard in NZ“, was nicht stimmt, denn ich habe das bioorganische Zertifikat von Rudi Bauer fotografiert..

<http://www.vynfields.com> Es gibt fünfer Flights und phantastisch belegte Platten mit sehr schmackhaftem Käse und Antipasti im gepflegten Garten. Wir genießen das Wetter, den Tag und die Gesellschaft und bestaunen das schneeweiße Holzhaus im viktorianischen Stil bei einer Flasche Hochzeitswein von Barbie und Ken: mehr Frucht, mehr neonrosa, mehr Dropsgeschmack, mehr neue Welt? Geht nicht!



Ein ganz interessantes Detail on Vynejards: keine Trauben, diese aber sauber eingenetzt! Praktisch das Nichts unter Netzen! The “selffullfilling prophethy“, wenn nichts zu erwarten ist, ist es logisch, dass Wenige, was zu erwarten ist, mit Zähnen und Klauen zu verteidigen ist. Klingt unlogisch, ist aber so. Erntehelfer bekommen hier keinen Lese-, sondern Finderlohn. Die Erträge sind mini, dafür ist die Erziehung intelligent. Vier Fruchtruten pro Stock, zwei auf den Überbiede- und zwei, im Abstand von 20 cm auf den Anbindendraht gewickelt, gebogen. Das obere Stockwerk nach oben und jetzt Achtung, das untere Stockwerk nach unten geheftet. Geheftet!!! Mir kommt die uns während der Ausbildung ins Hirn gemeißelte Handlungsanweisung beim

Rebschnitt in den Sinn, die gebetsmühlenartig im Hinterkopf Kreisel fuhr: “Ertrag vor Form, Ertrag vor...“ Jetzt der Versuch einer Übersetzung auf NZ: „Ordnung vor Ertrag, Ordnung vor...“ Soviel Sorgfalt für keine Trauben habe ich noch nie gesehen!

Die
gibt
die
The
wer
jetzt?



nicht
durch

Hafen. Vielen Mitfahrern hat die Stadt mit dem, was sie nicht gesehen haben, nicht sehr gefallen. Ich habe mich dort sehr wohl gefühlt.

Einflugschneise nach Wellington ist genial. Die zweispurige Straße öffnet sich unversehens und den Blick auf die Bucht frei, an deren Ende sich die Stadt vom Hafen aus den Berg hochbaut. Wir wohnen im Mercur, (Mercure Wellington, 345 Terrace, Wellington) und nutzen umgehend den hauseigenen Pool. Dabei unterläuft mir das Missgeschick, dass ich von irgendjemandem das Handtuch mitnehme. Ich bin einmal gespannt das war? Ich denke die Rückmeldung kommt

Hafenstädte haben immer ein besonderes Flair. Wellington ist mit dem jadegrün vorgelagertem Wasser eine Klasse für sich. Leider sehen wir sehr viel. Wir laufen Abends noch ein wenig die Häuserschluchten und trinken ein Bier am

Achter Tag, Überfahrt von Wellington nach Picton

Montag, 13. Feb. 2012

Das Mercur lag an den Terrassen der Stadt und bot einen guten Überblick über diese. Der Sonnenaufgang war blutrot, wunderbar. Das Bad lustig, siehe Bild, die Abfahrt ein wenig chaotisch, weil die einen oben am Empfang und die anderen unten, am Keller, warteten. Vor der Überfahrt mussten die Leihwagen getankt und zurückgegeben werden. Auch diese Aktion folgte einer gewissen "Fuzzi Logik", denn am Ende und nach verschiedenen Tankstellen standen alle am falschen Anleger.



Die Fähre "Ahura" von "Interislander" sollte uns die angeblich schönste Überfahrt der Welt über die berühmte "Cook Strait" von Wellington nach Picton zeigen.

<http://www.interislander.co.nz> Ich bin gespannt? Heinz Diefenbach ist gelassen ob dieser Aussage...

"Schön, das ist immer überall so, wo Wasser ist", kommentiert er nach einer Stunde die Überfahrt. Mit den Augen eines Seglers wird das Revier eben ganz nüchtern betrachtet.



Wir fahren in die Fjorde der Cook Street und die Landschaft zieht wie aus dem Bilderbuch an uns vorüber.

<http://de.wikipedia.org/wiki/Cookstra%C3%9Fe>

Im Moment ist die schönste Landschaft auf der Steuerbordseite, auf der Heinz und ich dann noch einmal Gelegenheit hatten, uns über schön oder normal auszutauschen. Wir einigten uns auf "schon schön"!

Auf der Fahrt Richtung Blenheim möchten wir Weingüter überfallen. Das erste Opfer kündigte sich in Rennvick unter dem Namen "Boutique

Winery" an. Das gab Anlass zu der Vermutung, dass dort wohl mit einer vor Weinassessoires überquellenden Asservatenkammer zu rechnen sei. Letztlich stellte sich allerdings heraus, dass es sich um die Selbsteinschätzung eines "kleinen" Weingutes handelt. Sozusagen das Pendant zu einer australischen "Garage Winery". Unser Boutiquewinzer war seiner Aussage nach, wir staunten nicht schlecht, so klein, dass es zu einer Probe für 25 deutsche Probanden nicht reichen würde. Leider habe ich mir nicht den Namen des Weingutes aufgeschrieben. Wir zogen durstig von Dannen.

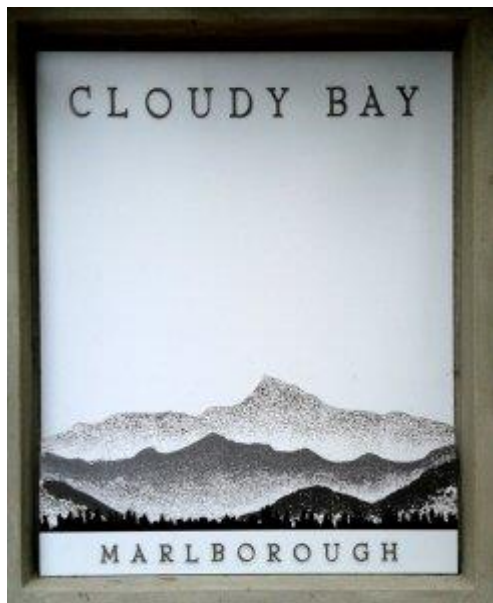
Auf der Hauptstrasse nach Blenheim kündigte sich ein wie immer geartetes Informationszentrum an, das ziemlich chaotisch aussah und um das sich Gerhard kümmerte. Dieter Oschmann und ich überfielen einen Landmaschinenhändler. Die Infos waren identisch: Jackson Road, Allan Scott und Cloudy Bay.



Bei Scotts bot man der ausgehungerten Gesellschaft zwei Weine und Brot mit Dip gegen Bezahlung an.

<http://www.allanscott.com> Diese entschied sich allerdings lieber dafür, gegenüber bei Cloudy Bay die Keksdosen zu plündern. Cloudy Bay ist eine Winery im Sinne eines Weingutes mit einer, wie wir im Verlauf der Probe feststellen konnten, hervorragenden Qualität und einer sehr herzlichen Gastfreundschaft.

<http://www.cloudybay.co.nz/Mainpage> Am Ende werden wir alles lieben, die Weine, die Küche, die nette Bedienung und den süßen, verratzten, schlappohrigen Hund.



Gerhard ordert die Probe zu 5 €, die zuerst bezahlt und dann serviert wird. Ich vermute schlechte Erfahrungen... Die Chefin, eine sehr freundliche Frau mit großem Herz, hat jemand den Namen notiert, ist zu diesem Zeitpunkt bereits seit geraumer Zeit verschwunden und als Sie aus der Küche wiederkommt, bringt Sie Brot und Dips. Wir müssen keksdosenplündernd ihr Mitleid geweckt haben, so dass Sie sich zu dieser gastfreundlichen Großtat entschied. Danke Mam, Sie haben vielen Mitfahrern das Leben gerettet.

Wir checken ein im Scenic Blenheim, (Scenic Hotel Marlborough (prec. Heartland) Corner Alfred & Henry Streets, Blenheim) einem wie alle Scenics die

wir kennenlernen durften, sehr angenehmen, modernen Hotel.

<http://www.scenichotelgroup.co.nz/hotel-by-location/blenheim-marlborough> Gerhard reserviert Abendessen für alle im Hotel, aber wir möchten lieber in die Stadt. Blenheim, die Metropole des Anbaugesbietes Marlborough ist ein nettes, sehr gepflegtes Städtchen. Wir suchen im Zentrum nach einer geeigneten Lokalität und werden enttäuscht. Geschäfte schließen in NZ gegen 18:00 und danach sind die Kleinstädte wie leergefegt. Blenheim ist heute Abend so sauber, wir haben den Eindruck, dass sogar die Menschen rausgefegt wurden. Unser Essen fand übrigens im Hotel statt. Bei Pinot und Grauem von Thornbury. Eine wirklich lohnenswerte Erfahrung.

Neunter Tag, Giesen und Johannishof

Dienstag, 14. Feb. 2012

Heute Input, Input, Input. Auch wenn die Informationsgewinnung im Falle der WK Giesen mühsam und nur bedingt zu gebrauchen war. Anna: <http://www.giesen.co.nz/team-staff-people-manager-owners-brothers-bottlers-winemaker-giesen> I.6#AK Anna war der "second Winemaker" der WK Giesen, die uns wegen des Baulärmes auf dem Gelände der Kellerei auf der vorgelagerten Wiese im Weinindustrialgebiet in Blenheim zunächst deutsch begrüßte. Anna hatte mehrere Auslandspraktika, u. a. in Deutschland. Sie war eine handfeste Erscheinung, von sympathischem Wesen und offensichtlich eine Frau der Tat. Augenscheinlich ließ die sich im Hintergrund befindliche Weinindustrie keine Mimositäten zu.

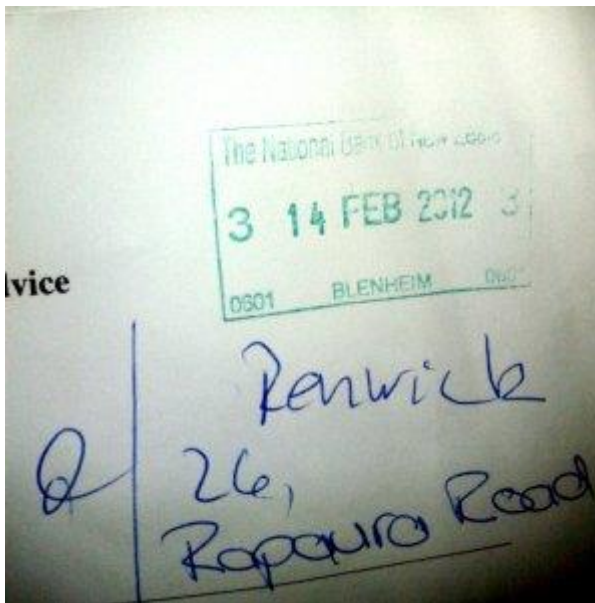
700 ha Weinerfassung plus einer ungeklärten Menge Zulieferverträge. 10 bis 13 Mio. Ltr. Vermarktungsmenge. Neben 85 % Sauvignon, ergänzend Riesling, Grauburgunder und Spätburgunder. Ein Abfüllbetrieb mit 50 tsd. Fl. Leistung in Christchurch. Das ist die Kurzbeschreibung der Weinindustrie, welche die drei Giesen Brothers aus Neustadt seit 1991 geschaffen haben. Das Weinindustrialgebiet war unglaublich. Das Edelstahl von vier Riesenkellereien erhebt sich hier über die Natur ob der Machtübernahme drohend in den Himmel, des Sieges gewiss, sich all die umliegenden, seelenlosen Weinberge nach der Ernte einzuverleiben. Es gab kein Entrinnen, denn das Kellereiquartett hatte noch einen mächtigen Komplizen in der Nachbarschaft, einen Abfüllbetrieb mit vier Linien. Amen!



Anna war im Stress. Das Deutsch wich dem Englischen und das klang seltsam unerfahren. Rang Sie um die Worte weil Sie sich leichter verständlich machen wollte? Die Situation für sie heute Morgen nicht einfach. Der Bagger am Hof hatte die Wasserversorgung und die Computerkabel gekappt, die Lebensmittelkontrolle war vor Ort und sie hatte uns an der Backe. Anna war eine Frau der Tat! Das, was Sie heute Morgen tat, tat Sie gut. Sie schaffte es, uns freihändig stehend die Probe zwischen

Kartons, Maschinenteilen, Tartaric Acid Säcken und Glycolfässern mit Anstand zu präsentieren. Anna war von der Qualität der Weine überzeugt.

Am Ende der Weinprobe wurde besprochen, dass die Reise zum Gutsrestaurant von Giesen nach Renwick gehen sollte. Es waren zwei Stunden bis zum Termin beim Johanneshof zu überbrücken. Die Adresse war allerdings das Papier nicht wert, auf der sie geschrieben stand, weil die illustre Leisereitung kurzfristig, im Auto sitzend, die Meinung und die Location änderte. Wir hatten bereits so etwas vermutet und entschieden uns nach kurzer Wartezeit für "Wairau River" gegenüber von Giesen. Eine sehr gute Wahl, wie sich herausstellen sollte.



Wairau River

<http://www.wairauriverwines.com> war, vorbehaltlich weiterer Recherchen, ein Familienbetrieb. Es gab eine Vinothek mit dem obligatorischen Kamin in der Mitte des Raumes, umgeben von Ledersofas. Alles sehr großzügig, einladend und mit angeschlossener Gastronomie. Wir setzen uns in den gemütlichen Garten und ich bestelle mir "Tai style grilled rare beef fillet salad with peanuts, glass noodles, cherry tomatoes, mint, koriander and nam Jim dressing", dazu Gewürztraminer... WOW, Treffer, versenkt! Das zarte Rinderfilet mit den Glasnudeln, Bambussprossen und Erdnüssen, sehr koriander, sehr minzig, sehr

leicht, dennoch Grip und scharf. Rattenscharfes Mittagessen! Die Konzepte der Familienbetriebe beinhalten oftmals eine Gastronomie um möglichst vielen Besuchern die EH Preise abzuverlangen. Das Konzept basiert auf Straußwirtschaft de Luxe. Allerdings schließen fast alle Vinotheken zeitig um fünf. Wenn ein europäisches Abendessen jenseits von 20:00 vorgesehen ist, sollte die Location im Vorfeld geklärt sein.

Es tut gut wieder einmal deutsch zu hören. Vor allem wegen der vielen drängenden Detailfragen. Waltraut und Warwick empfangen uns sehr herzlich auf dem Johanneshof bei schönem Wetter am langen Tisch. <http://www.johanneshof.co.nz/> Waltraut stammt aus Rüdesheim, hat in Geisenheim studiert und kam über verschiedene Umwege nach NZ. Mit Warwick zusammen wurde das "Abenteuer Weingut in NZ" ganz in der Tradition deutscher

Weinkultur, mit ca zehn Ha. Traubenzukauf und Rheinromantik gestartet. Die Lieblingsfarbe von Waltraut und Corporate ID ist, unübersehbar, lila! Diese traditionelle Weinverbundenheit, oder besser Weinverliebtheit sitzt, wie bei uns allen, ganz tief und und ist der zentrale Dreh- und Angelpunkt der Beiden: Weinqualität! Der Gewürzschlawiener war der Beste der Reise und die Wände des Verkaufsräumens sind von Auszeichnungen übersät. Die beiden benutzen die zentralen Elemente unserer europäischen Weinkultur als Alleinstellungsmerkmal für die Weine des Johannishofes und pflegen das Ritual und die Reliquien derselben. Das Vitrinchen mit Erinnerungen an Rüdesheim nebst Steinen aus dem Berg, der Kellerbau im Goldgräber-Stollenstil, für viel Geld von Bergbauspezialisten in den Berg gesprengt, und die konsequente Verwendung eines Korkimitates namens Diam... Es gibt hier viele Ankerpunkte, die den Stürmen der neuen Welt standhalten müssen. Ob die 7000 neu, als Wagenburg rund und um das Gehöft gepflanzten Eichen am Berg diesen auf Dauer trotzen können? Es war ein eindrucksvoller Nachmittag.



Cloudy Bay, etwa zehn km von Blenheim entfernt, ist ein wundervoller Strandabschnitt mit Blick auf Berge und den Südpazifik.

http://de.wikipedia.org/wiki/Cloudy_Bay Hier genießen wir heute Abend zusammen mit Werner unser Lunch auf einem angeschwemmten Baumstamm sitzend bei einer Flasche Grauen von Mission und einem ganz frischen, knusprigen Weißbrot mit etwas Käse, die Olivscher net zu vergesse! An diesem wunderbaren Abend, bei strahlend schönem Wetter war uns einfach nicht nach Restaurant. Auch wenn wir zurück im Hotel die eine oder andere Stichelei zu hören bekamen. Dicke Bretter wollen lange gebort werden.

Zehnter Tag, von Blenheim nach Hanmer Springs

Mittwoch, 15. Feb. 2012

Es ist schon seltsam, aber als heute Morgen beim Frühstück von einigen der Wunsch geäußert wurde, auf der Fahrt von Blenheim nach Kaikura einen anderen Weg zu nehmen um noch ein Weingut zu besichtigen, ergab sich eine seltsame Stimmung. Die Einordnung ist schwer vorzunehmen, weil Verantwortliche und nicht Verantwortliche bestimmte Gruppen bilden. Es ist eine Mischung aus Eifersucht, Gruppenzwang, Übervorteilung und Beleidigtsein. Dabei ist doch gerade das dezentrale Fahren die große Stärke dieser Fahrt. Wir konzentrieren uns auf das was uns interessiert, haben die Möglichkeit zu tun was wir wollen, und profitieren heute Abend von unseren vielfältigen Erfahrungen an der Hotelbar: Together!

Wir entscheiden uns mit unserem und dem Schuhmacher-Auto zu Gunsten einer weiteren Weingutsbesichtigung zur Fahrt entlang der Küstenstrasse nach Kaiokura und gegen das vorgesehen Programm, dass sowieso nicht näher beschrieben auf der Tagesordnung steht Punkt



Es ist kühl und nieselt, als wir zum Weingut von Peter Yealand nach Seddon aufbrechen. <http://www.yealands.com/welcome.aspx> Schuhmachers bekamen den Tip in der Schokoladerie an der Raparura Road und wir starteten ohne jede Erwartungshaltung. Eine

baumgroße Holzscheibe mit dem Namen „Yealand“ am Straßenrand ließ keinen Zweifel daran: Die endlosen Weinbergszeilen, die sich hier so sanft an die Hügel anschmiegen und deren Topographie dem Auge guttat, gehörten zum Weingut. Die letzte Zeilennummer am letzten Endstückel dieses unübersehbaren Weinberges trug die stolze Zahl „965“. Später sollte sich herausstellen, dass eine Zeile, einen Ha groß war. Oder sollte ich besser „lang“ sagen? Noch einmal zum Verständnis: 1000 Zeilen, 1000ha, ungeschnitten am Stück, an einem einzigen Stück!/? Wir können es nicht glauben und machen Bilder im Nieselregen. Beweisfotos, damit wir zu Hause sicher sein können, dass es keine Fata Morgana war. Wie soll das auch, im Nieselregen?

Ein paar Kilometer später taucht die Kellerei in der Landschaft auf. Ein Bau, der eher einer Raumstation als einer Kellerei gleicht. Wenn Yealand Vinyards nicht erst 2004 seinen ersten Stock gepflanzt hätte, hier könnte Dr. No im gleichnamigen James Bond seinen 61er Fu Juk gekeltert haben! Lediglich die hübsche „Hasch Misch“ fehlte am Empfang. In unserem Fall war der freundlich, jung, männlich, schwarzlockig und hieß Mike. Wenn ich weiblich wäre, würde ich noch das Attribut „attraktiv“ hinzufügen. Wir wurden in das hauseigene Kino eingeladen um zu erfahren, dass Peter Yealand, jener grauhaarige, vollbärtige, Selfmademan und Raupenfahrer, dass dieser Mann hier 1000 ha Monokulturnaturschutz betreibt. Im wahrsten Sinne des Wortes! Der Mann muss tolle Berater haben? Mike berät uns gut, gewährt einen Blick in die Kellerei und eine ordentliche Probe. Angebaut wird Sauvignon, Grauburgunder, Chardonnay, Vionier, Pinot, Merlot, Syrah. Es gibt eine Estate Line und die Cellar Line aus Zukauf. Wir sind beeindruckt.



Herr Yealand betreibt wohl Muschelfarmen, züchtet Dammwild, betreibt Engeneering im Bausektor und hat wohl Beteiligungen im Bergbau how ever. (Alle Angaben ohne Gewähr) In der Kellerei geht er mit Energieresoucen pfleglich um und er erzeugt Strom aus Rebholz. Zu großen Rundballen gepresst, nicht unähnlich den Strohballen, werden diese in zwei großen Öfen verschwelt. Das lohnt richtig.



Crayfish bei Nin's Bin, ein absolutes Muss für jeden kulinarisch interessierten Neuseelandfahrer. Langusten an der geilsten Imbissbude der Welt <http://www.eatshowandtell.com/2009/11/17/nins-bin-kaikoura-new-zealand> Ich bin ganz ehrlich, ich wollte hier, 20 km vor Kaikoura, unbedingt her. Als wir allerdings bei Nieselregen und mit den beiden Autos hier ankamen und zunächst nicht alle Mitfahrer ob des Anblickes der Crayfische meine Begeisterung teilen wollten, kam ich ins Zögern. Vor dem Container stand ein Porsche und ein Pärchen saß mit Kapuze im Nieselregen auf einer Holzbank und aß Crayfish zu einer Flasche Wein. Im Container begrüßte mich sehr freundlich eine kleine schwarzhhaarige Frau in warmen Wollsocken und präsentierte ihre Crayfische sehr appetitlich in einer Styrobox. Sie war von ihrer augenscheinlichen Crayfishqualität so sympathisch überzeugt, das war ein "must do". Ich setze mich durch und ordere einen und siehe da: Kleins, Oschmanns, Schuhmachers und Werner Pilz ziehen nach. Das ganze war so appetitlich, ein tolles kulinarisches Gruppenerlebnis der besonderen Art mit sensationellem Blick auf den vernieselten Südpazifik.



Seehunde voraus, ich halte auf dem Seitenstreifen der Straße eigentlich wegen des tollen Blickes auf das Meer. Felsen ragen aus dem Wasser und ich mache ein Foto als sich dort unten, ganz in Felsenfarbe, etwas bewegt. Die Felsen vor uns sind übervoll mit Seehunden besetzt, aber man muss schon ganz genau hinsehen, die Tarnung ist sehr gut. Sie sind wohl an die Menschen gewöhnt, denn sie sind nicht scheu. Walter kommt ganz nah an einen dösenden Seehund heran. Wir genießen den Anblick eine Weile und fahren zur Hauptstadt des Whalewatchings,

nach Kaikoura. <http://www.whalewatch.co.nz/> Whalewatching war eigentlich für die ganze Gruppe vorgesehen, jedoch wegen des schlechten Wetters und der damit verbundenen schlechten Sicht nicht lohnenswert. So trinken wir hier nur einen Kaffee und besichtigen den einen oder anderen Souvenirladen bevor es nach Hanmer Springs weitergeht.

Hanmer Springs <http://www.hanmersprings.co.nz/> ist ein Badekurort etwas im Landesinneren. Wir übernachteten in einem sehr gepflegten Hotel (Hot Springs Motor Lodge, 35 Hanmer Springs Road, Hanmer Springs) <http://www.hotspringsmotorlodge.co.nz/> und entschließen uns gegen 18.00 Uhr noch zu einem Besuch der warmen Kurbäder. Das war sehr lohnend, denn das warme Wasser weckte die Lebensgeister nach einem Tag im Auto. Zum Abendessen entscheiden wir uns für ein Browerielokal an der Hauptstraße in dem wir nicht nur auf den Rest der Gruppe, sondern auch auf eine sehr nette deutsche Bedienung treffen. Wir essen sehr gut und trinken genausogutes Bier. Die Welt schert sich sowieso um kein Reinheitsgebot nicht. Im Fernsehen läuft gerade das Champion League-Spiel Bayer-Leverkusen : Barcelona, daß die Werkself 1:3 verlor und anschließend ein Motorradrennen vom Nürburgring — sportlich ist Deutschland wohl recht bedeutend in NZ! Oder war der FC

Barcelona der Grund? Übrigens sind wir mit dem BRW schon einmal mit dem Bus nach Barcelona gefahren. Ole...Ole...Oleee mit fahrn mem Bus nach Barcelona... Die Kneipe ist voll und gemütlich und wir quatschen noch lange über den wirklich gelungenen Tag. Morgen steht uns die längste Fahrt der Reise mit am Ende 740 km bis Queenstown bevor. Wir wissen noch nicht was uns erwartet und sind auch ein wenig bang, aber jetzt wird erst geschlafen und dann sehen wir weiter...

Elfter Tag, von Hanmer Springs nach Queenstown

Donnerstag 16. Feb. 2012

“Und immer währt der Streit, jene wollen besonders viel, andere besonders gute Trauben...“
Aktueller als mit einem Spruch vom alten Goethe kann die Situation, wir sitzen auf Kaffee wartend beim Frühstück im Hot Springs Motor Lodge Hotel in Hanmer Springs, nicht beschrieben werden. Wir haben die Wahl zwischen der schnellen Ostroute, querfeldein, und der längeren Westroute, am Meer entlang, mit Gletscherblick. Cool wie wir sind und mit den positiven Verselbständigungserfahrungen der letzten Tage entscheiden wir uns für das Ungewisse und nehmen eine Hotelankunft jenseits der 11:00 pm, ebenso wie Gerhards Auto, billigend in Kauf. Alle anderen wählen wegen der langen Strecke die schnellere Ostroute, Carsten wählt diese zwangsweise...



Die Fahrt beginnt gut und geht recht schnell vorwärts. Eigentlich wollten wir in Hanmारे noch tanken, aber die rote Nadel viertel vor leer schien uns genug bis zur nächsten Tanke. Der Doyoda summt wie ein Bienchen und nach ca. 65 km, schätzungsweise, ist der

“Point of now return“ erreicht. Kurz darauf zeigt uns ein gelb leuchtendes Zapfsäulensymbol in der Mitte des Armaturenbrettes seine einwandfreie Funktion an. Wir fahren 20 km Bergstrecke und sehen nur die gelbe Lampe. Wir fahren 30 km durch subtropischen Farnwald: die gelbe Lampe fordert unsere ganze Frustrationstoleranz. Rettung naht, Gartenbauer bei der Böschungspflege. Ich mache einen entscheidenden Fehler und frage nach gasoil, mir fällt das erst hinterher auf, denn deren Rasenmäher und der Doyoda laufen mit Petrol und nicht mit Diesel.... versiebt. Zehn Kilometer und einen Wald weiter Strassenbauer, allerdings haben die jetzt nur gasoil. In einem am Wegrand gelegenen japanischen Entspannungsbad “Maruia Springs” lächeln uns zwei hübsche Schlitzaugen im Kimono an und versprechen in “nur” 17 km die nächste Petrol Station. Danke Nippon, das war auch ohne Bad entspannend. <http://www.maruiasprings.co.nz> Wir schaffen das ins Dorf und ein weiterer Kunde der Tanke nimmt unsere Anspannung zum Anlass, uns darüber aufzuklären, dass die Anzeigen im Dashboard in NZ ein wenig mehr auf Sicherheit sind... es waren noch sechs Liter drin, rechnerisch?

Nach der Schleichfahrt gilt es zunächst einmal km zu machen. Ich ignoriere deshalb gewissenhaft alle Anregungen und Wünsche der hinteren Bank und lasse mich bis Franz Josef durchsacken. 412 km, Stopp. Im gleichnamigen Dorf treffen wir zum ersten Mal auf die NZ Spaßgesellschaft und auf das andere “abtrünnige“ Fahrzeug der Westroute: Gerhard nebst Mitfahrern.



Franz Josef ist ein Gletscher von einem solchen Format, wie ihn sich so manches Dorf in den Alpen gerne auf die Landkarte schreiben würde.

<http://de.wikipedia.org/wiki/Franz-Josef-Gletscher>.

Helikopter und Kleinflugzeuge umschwirren das Eis wie die Motten das Licht und beim Fußvolk leben bereits Generationen von den guiding tours. Mächtig ergießt sich das Eis zwischen zwei Bergkämmen hinunter ins Tal und entgegen seinen klimageschädigten Verwandten in Europa scheint die eiskalte Potenz von Franz Josef ungebrochen. Ein Gletscher, der sich umgeben von subtropischen Palmen und Farnwäldern bis fast ans Meer heranschiebt. Aber wie wir noch sehen werden: auf der Südsinsel hält die Natur keinen Sicherheitsabstand.



Als wir um die Ecke biegen ergibt sich die Gelegenheit: jetzt oder nie? Safety systems not available. Die tasmanische See zeigt sich am Strand der Bruce Bay heute bei Sonnenschein von ihrer jadegrünen Seite und lässt keinen Südseestrand dieser Welt vermissen. Brigitte und Gabi stürzen sich in die Wellen und ich nutze die Gelegenheit, ein paar charakterstarke Mitbringsel zu suchen. Oben, entlang der Strasse, haben Leute die schneeweißen Strandkiesel mit allerlei Wünschen und Grüßen beschriftet zurückgelassen. Es gibt nicht viele Orte auf der Welt, wo uns die Mächte das immerwährende Spiel zwischen Sein und Nichtsein, zwischen Werden und Vergehen und natürlich von der Endlichkeit unserer bescheidenen Möglichkeiten begreifbar machen möchte. Hier ist so ein magischer Ort!



Für alle jene, denen das jetzt zu sentimental war, jetzt wirds kulinarisch: Fisch ist das Stichwort und "Whitebait" stand missverständlich für "Sprotten" auf dem Schild an der Strasse. Kiel ist weit, es ist Abendessenszeit und wir biegen ebenso neugierig wie mutig auf die Ausfahrt zu dem einsam direkt am Meer gelegenen Gehöft ein. Unter einer grossen Schildmütze empfangen uns zwei freundliche Augen. Tony ist ein Baum von einem Mann und eine Seele von Mensch vom Typ "fängt über den Winter Krokodile mit der Hand in Aussiland und geht im Sommer angeln in NZ". Heute Abend verrührt er mit einem grossen Löffel in einer kleinen Tupperdose 500 g eines Breies aus kleinen, unzählbaren Fischleibern mit zwei Hühnereiern, um uns daraus eine Art Fischpfannkuchen zu backen. Whitebait, die Spezialität der Ostküste, 80 Dollar das Kilo. Es

schmeckt ausgezeichnet und wir ordern, nach einem Testhappen, vier Brote zu \$ 7,00 das Stück. Im Restaurant in Queenstown werden diese für \$ 26 offeriert werden. Tony bietet uns auch ohne Lizenz einen Sauvignon im Plastikbecher an und hat sichtlich Spaß an unserer Unterhaltung. Wir erzählen ihm vom gestrigen Crayfish bei Nin's Bin und seine Antwort war, dass es für Crayfish keinen besseren Platz auf Erden gäbe als bei Nin's Bin in Kaikura. Tony berechnet die Brote, nicht aber den Wein. Darauf lasse ich ihm eine Flasche Kisselgass Riesling mit der Bemerkung da, dass es der beste Wein zu Whitebait sei. Toni läuft weg und revanchiert sich mit einer Flasche Pinot. Very friendly people in NZ und ein kulinarisches Erlebnis, das wir nicht vermissen wollten. www.curlytreewhitebait.com



Am Ende eines langen Tages schaffen wir es im Spaßzentrum von NZ, in Queenstown noch ein paar Schoppen auf unserem Zimmer im Hotel Hearland Hotel Queenstown, 27 Stanley Street, zu trinken. **Conclusion:** Der 140 km längere Aufwand entpuppte sich als sehr gute Investition.

Zwölfter Tag, Österreich in NZ

Freitag, 17. Feb. 2012

Wir fahren eine landschaftlich sehr reizvolle Strecke von ca 65 km zunächst auf einer sich am See Wakatipu entlang schlängelnden Straße und dann durch die Berge nach Cromwell. An dieser Strecke befinden sich auch die ehemaligen Goldminen und das Mining Centre.



Rudi Bauer, ich fange einmal so an, denn ich weiß im Moment noch nicht wie ich dieses Event darstellen soll. Es war ein echtes EVENT! Eines, von dem jeder zehren kann. Was können wir über diesen Mann und seine Weine sagen, der hier im Central Otago, einem gleichermaßen trockenen wie dennoch

fruchtbarem Obstbaugebiet am Lake Dunstan, Weine zum Niederknien bereitet.

<http://de.wikipedia.org/wiki/Central-Otago-Distrikt> Er ist ein besessener, besessen von gutem Wein und ein Pionier für den Neuseeländischen Weinbau. Auf der Fahrt begegneten wir seinem Namen bereits des öfteren und alle, die ihn kannten, sprachen gleichermaßen bewundernd über ihn. Seine Vita hier: <http://www.quartzreef.co.nz/winemaker.html> Wir lernen ihn sehr locker kennen, am Treffpunkt der Obstmarkthalle mit den großen Früchten auf dem Dach. In einwandfrei österreichischem Akzent holt er unsere Fahrzeugkolonne dort mit den Worten "fahren wir gleich los, wir haben wenig Zeit" ab. In der Tat hat er nicht nur einen weiteren Termin an frühen Mittag, sondern auch unendlich viel fachlichen Output, den er unter Fachleuten einfach loswerden muss und dem ich für die Doku nur rudimentär folgen kann.



Rudi, wie er sich ganz einfach bei uns vorstellt, Rudi tut als allererstes etwas sehr charismatisches mit unserer aus fünf Fahrzeugen bestehenden Kolonne. Ohne Rücksicht auf die Leihwagen fahren wir über mehr als holpriges Gelände auf den angrenzenden Berg am See und verschaffen uns Überblick! Überblick ist die Grundvoraussetzung bei der Suche nach einer Weinbereitung, wo vorher keine war. Rudi berichtet, dass das Central Otago das einzige NZ Weinbaugebiet ohne Seeinfluss ist. Auckland liegt auf der geographischen Höhe von Casablanca, Dunstan auf der Höhe von Innsbruck. Die umliegenden bis zu 2000 m hohen Berge schützen die 2000 ha großen Anbauflächen hier am See vor kalten Winden. Es wächst 75 % Pinot, sowie Grauburgunder und Chardonnay.

Die Weinberge von "Quartz Reef" sind praktisch geschlossen an diesem Berghang gepflanzt, in bester Exposition am Nordhang. Sie sind, wie sollte es anders sein, bewässert, sauber gegen Karnickel eingezäunt und gegen Vögel eingenezt. Rudi Bauer berichtet, dass trotz der geringen Niederschläge die Weinberge perogefährdet sind. Das glaube ich ihm aufs Wort, denn Pero muss nicht sichtbar sein. Wir hatten in den letzten Jahren 2002 und 2005 genügend Peroausfälle, ohne den Pilz jemals gesehen zu haben. Außerdem halte ich in diesem Klima der trockenen, heißen Temperaturen das Oidium für noch gefährlicher. Die Rebstöcke vor



dem Kellereigebäude sprechen da Samenbruchbände. Der Ertrag beim Burgunder wird durch Ausdünnen auf 45 hl/ha begrenzt. Die skletteichen Böden sind nach Aussage von Bauer "so schwach, die können keine 50 Meter laufen". Das muss kein Nachteil sein, denn richtig gute Spätburgunder brauchen einfach diesen Stress, ständig am verhungern zu sein. Wir schätzen die 14 Jahre alten Stöcke auf 6 bis 8 Jahre. Aber es kommt noch dicker, Rudi Bauer hat den Anspruch, biologisch-dynamisch zu wirtschaften. Kompost und

Substrate werden in einer extra dafür hergerichteten Station das ganze Jahr über kontinuierlich hergestellt. Richtig professionell! So professionell habe ich das noch nie gesehen. Scharfgabe in Hirschblase, Baldriansubstrat, der obligatorische Kuhmist in Hörnern, Löwenzahn in Kuhmägen, Kompost, etc. Alles nach Aussaatkalender angesetzt, nach Steiner gerührt und nach bestem Wissen und Gewissen nach Mondphasen homöopathisch dosiert ausgebracht.

Die Probe findet freihändig stehend in einer kleinen Produktionshalle im Industriegebiet in Dunstan statt. Es gibt nicht viel zu sehen, außer dass sich der Pragmatiker Rudi Bauer bei der Weinbereitung auf das Wesentliche konzentriert. Konzentriert waren auch die verkosteten Weine, getragen von einer großen inneren Dichte präsentierten diese eine reife, konzentrierte Frucht. Nach einem Sekt, einem Grauburgunder und einem Chardonnay probierten wir Pinot Vintage 2010 und 2008. Beim Burgunder sprach das dunkle Kaminrot schon Bände. Im Geschmack, ohne Zuhilfenahme einer übertriebenen Röstaromatik, sehr konzentriert und Frucht mit langem Abgang. Diese Weine konnten laufen. Zum Abschluss, denn Rudi muss gegen 13.00 Uhr dringend weg, schenkt er unserer Gruppe eine Magnum Sekt und eine Magnum 2010 Pinot. Wir werden die beiden Flaschen heute Abend im Hotel gut gebrauchen können. Danke für diesen tollen Morgen!



Wir genießen die Rückfahrt durch diese großartig wilde Berglandschaft und machen noch einen Stop bei der Mutter aller Verrücktheiten im Spaßzentrum Queenstown: der "Kawarau Bridge". Von dieser historischen Holzbrücke stürzen sich täglich Scharen ebenso Spaßbegeisterter wie Mutiger, vom Erlebnishunger getrieben am Gummiseil aus 43 m Höhe kopfüber in Richtung Kawarau River.

http://de.wikipedia.org/wiki/Kawarau_River.

Das von A. J. Hackett gegründete Bungy Centre ist 100 % Buisiness und gilt als

schönstes Bungy weltweit. "The Nr. 1 Bungy". Ein Sprung kostete 180 NZD, Sparfüchse kaufen die Fünfer- Karte zu 520 NZD!

Queenstown ist wunderbar gelegen am Lake Wakatipu.

http://de.wikipedia.org/wiki/Queenstown_%28Neuseeland%29. Wir nutzen die freien Stunden zur Stadtbesichtigung und sind beeindruckt. Hier stept der Bär. Am malerischen

Hafen mit Strand reihen sich die Geschäfte und Restaurants wie die Perlen an der Kette. Der Dampfer Earnslaw legt qualmend zur Seerundfahrt ab und Schulkinder springen von der Kaimauer in das glasklare Wasser. Wir lassen uns so durchtreiben, beschließen heute Abend hier am Hafen zu essen und reservieren einen Tisch. Bis dahin tummeln wir uns noch ein Stündchen auf der Terrasse einer vor Jugend überquellenden Scenekneipe bei Sauvignon und schreiben Ansichtskarten.

Zurück im Hotel bildet die Gruppe spontan einen Stuhlkreis auf dem Parkplatz. Christine Schreiber, die hier in Queenstown lebt, berichtet uns über die Gepflogenheiten in NZ. Dabei werden bei einem Happen Brot und Käse die geschenkten Flaschen geleert, denn im Flieger hätten diese keinen Platz.

Dreizehnter Tag, Milford Sound

Samstag, 18. Feb. 2012

Heute startet das "must do in NZ" der Reise. Die Urmutter aller Ansichtspostkarten-Sounds muss einfach in Augenschein genommen werden. Der Milford Sound.

http://de.wikipedia.org/wiki/Milford_Sound. Vorher ist allerdings noch die Kleinigkeit von 240 km Autofahrt zu bewältigen. Diese gestalten sich allerdings nicht so schwierig wie in vielen Reiseberichten dargestellt und belohnt werden wir dabei mit großartigen Ansichten einer unrsprünglichen Natur. Die Sache hat jedoch auch einen Haken, denn am Milford regnet es 200 Tage im Jahr, und als wir dort ankommen haben wir Regentag Nr. 49 in 2012. Das kostet uns den klaren Blick auf diese verwunschene Märchenlandschaft im Sound.



Die Fahrt beginnt und wir finden auf unseren Plätzen das vereinbarte Barbecue als kalte Platte aus Fisch, Schinken, Vedges of the day und Apple Juice. Der Dampfer schiebt sich in Reihe mit ungezählten anderen Schiffen in den Sound und fährt, immer nach einer gewissen Wartezeit weil duch andere

Schiffe belegt, den einen oder anderen Wasserfall ganz nahe an. Wir sind vom Sprühregen sowiso ganz nass und lassen uns die Gischt der "Stirling Falls" gerne gefallen. An Seehundbänken vorbei besuchen wir zum Abschluß noch das Aquarium. Dort kann die Unterwasserwelt des Sounds bis 10 m unter der Wasseroberfläche beobachtet werden. Die Rückfahrt ist kurz und schmerzlos. So war der Tag!



Zurück in Queenstown werden wir schon wieder abtrünnig. Wir wollen nicht im Hotel essen und ziehen zu der Scenekneipe von gestern Abend. Ich ordere zum ersten mal "Fish and Chips" und werde mit einem ganz tollen Backfisch belohnt. Blütenweiß und saftig. Gabi isßt noch irgendeinen Salat und wir resümieren über den Tag, an den wir wohl eine zu große Erwartungshaltung hatten. Zurück im Hotel wartet die Gesellschaft noch immer auf das Essen. Die Küche hatte wohl Personalprobleme und wie es ausging, fragt mal bei Carsten... Wir

haben noch keine Lust auf Schlafen und trinken in der Hotelbar noch eine Flasche Sauvignon

von Thornbury. Toller Wein! Nachdem die Gesellschaft endlich gegessen hat, gibt es noch einen Abtrunk auf dem Zimmer Schuhmacher. Das war dann noch ganz lustig. Gute Nacht!

Vierzehnter Tag, von Queenstown nach Christchurch

Sonntag, 19. Feb. 2012

Der Abreise erster Akt. Fahrt von Queenstown, wo es uns sehr schwerfällt abzureisen, nach Christchurch. Am Ende 474 km. Davon ca 300 km auf einem etwa 500 m hohen Hochplateau mit kerzengeraden Straßen. Wir wollen die Fahrt teilen und entschließen uns etwa in der Mitte zu einer Rast am Lake Tekapo. http://de.wikipedia.org/wiki/Lake_Tekapo. Es ist unglaublich, in welcher Schönheit sich diese Seen in NZ präsentieren. Das Wasser ist immer glasklar und die Berge rund um die Ufer rahmen das Ganze malerisch ein. Wenn sich dann das Rot der Abendsonne in den Bergen reflektiert, malt die Natur in den schönsten Farben. Hier direkt am See steht auch die "Church of the good Shepard" http://en.wikipedia.org/wiki/Lake_Tekapo. Wir treffen hier unseren guten Hirten Gerhard, nebst Mitfahrern für heute zum letzten Mal und nach einem Besuch am See, Gabi muss wenigstens mit den Füßen ins Wasser, fahren wir nach Christchurch.



Unser, auf der gesamten Fahrt sehr zuverlässiges Navi hat so gut gearbeitet, dass es sich auf dieser am Ende 4.200 km durch NZ-Tour sogar die Sympathie der weiblichen Autobesatzung ernavigiert hat. Wir fahren ohne Umwege zum Chateau on the Park, 189 Deans Avenue, Christchurch,

<http://www.chateau-park.co.nz/>, als uns im Treppenhaus die ersten Ankömmlinge bereits mit besorgten Gesichtern entgegenkommen und von großen Rissen in der Decke berichten. In der Tat wirken die im Treppenhaus provisorisch eingezogenen Sprießen in jedem Stockwerk nicht besonders vertrauenserweckend. Nach einem Tag im Auto kommt uns ein Fußmarsch in die Stadt sehr gelegen. Vorher versuchen wir noch ein letztes gemeinsames Abendessen im Hotel zu organisieren. Dieses ist allerdings ausgebucht und alle Versuche, mit variablen Zeiten an verschiedenen Orten scheitern. Das ist ein bisschen schade, denn im Vorfeld hätte sicher auch ein Abendessen bei einem der vor der Stadt liegenden Weingütern vereinbart werden können.



Wir laufen durch den großen, toll gepflegten Park in Richtung Innenstadt und haben den Eindruck, dass das Leben hier so seinen Gang geht. Wir sehen viele Jogger, die unter den langen Baumalleen ihre Runden ziehen, wir sehen Golfer, auf dem kostenlos zu benutzenden Golfplatzrasen im Park, wir laufen vorbei an Bächen, einem kleinen See und einem botanischen Garten. Toll und für Germans besonders eindrucksvoll: nicht ein Bonbonbabierle am Gras... Die Innenstadt macht uns sehr betroffen, denn diese ist abgeriegelt. Ein gut gesicherter Drahtzaun

macht den Zugang in das Herz der Stadt einfach unmöglich. Alle Menschen und das Equipment in den Häusern weitestgehend raus, Zaun drumherum, zu, fertig. Gespenstisch! Das Leben geht weiter und Geschäfte arrangieren sich mit provisorisch aufgestellten

Containern, um die Versorgung aufrecht zu halten. So hätten wir das nicht erwartet.

<http://www.spiegel.de/fotostrecke/fotostrecke-64912.html>

Auf dem Rückweg treffen wir Heinz und Helmut und quatschen noch ein wenig beim Bier und einem Happen zu Beißen. Im Hotel zurück, gleich nach Paul bei Mission, die zweite Vermisstenmeldung dieser Reise. Wir sitzen in der Hotelbar des „Chateau on the Park“ in Christchurch und nötigen die Barmansschaft zur Akkordarbeit als auffällt: Gerhard is missing? Die Stimmung ist gut, aber die Luft ist jetzt raus. Ich habe den Eindruck, dass alle jetzt gerne nach Hause fahren.

Fünftehnter Tag, Rückreise ab Queentown

Montag, 18. Feb. 2012

Siehe “Erster Tag, Abflug”, nur Rückwärts.

Im Flieger ab Singnapore waren natürlich alle sehr müde, denn wir waren bereits bei Abflug 24 Stunden unterwegs. Zusätzlich flogen wir in der Nacht und mit der Nacht bis Frankfurt. So haben wohl viele den Rückflug weitestgehend verschlafen. Christchurch-Singapore 8.500 km, Singnapore- Frankfurt 10.400km. Hier in 9V-SKD

http://www.planespotters.net/Production_List/Airbus/A380/008,9V-SKD-Singapore-Airlines.php



Ein kleiner Teil der Gruppe nahm in Singnapore die Annehmlichkeiten des Flughafenschwimmbades bei hoher Luftfeuchte und hohem Kerosingehalt der Luft wahr. Entspannend war es trotzdem.

SQ 298Y 20FEBRUAR 1 CHRISTCHURCH-SINGAPORE ab 11:55 Uhr / an 17:30 Uhr

SQ 26Y 20FEBRUAR 1 SINGAPORE-FRANKFURT ab 23:55 Uhr / an 06:10 Uhr
(21FEBRUAR)

An dieser Stelle und zum Schluss: Herzlichen Dank Gerhard für die Organisation. Ohne dein Engagement würde uns erlebnisreiches Stück Lebenserfahrung fehlen.

Schluß!

Michael