

Im Pantanal – Angeln von Piranhas für's Mittagessen

von Gisela Gebhard | Moers |



Um 8.45 Uhr fahren wir mit Sack und Pack zurück Richtung Westen - auf dem Weg zum Piranha-Angeln!

Unterwegs Hirschkuh, Nandus, Jabirus und andere Störche. Gegen 10 Uhr erreichen wir an der Kreuzung wieder die Bar „Curva do Leque. Dort lassen wir den Patron mit Familie, Lastwagen und Koch und fahren noch ein kurzes Stück weiter zu einem breiten Gewässer zum Fischen, besser gesagt zum Piranha-Angeln!



José und Pedro packen die Angeln aus. Angelhaken gibt es an Perlonschnüren. Die sind an leeren Cola-Dosen befestigt. Solch ein Gerät bekommt, wer da möchte, ebenso Fleischstückchen als Köder. Nun kann man auswerfen, warten und ziehen.

Die beiden Guides haben kaum ausgeworfen, da zucken sie schon zurück. Meistens hängt etwas an ihrem Haken, nur nicht immer in der richtigen Größe. Vorsicht ist aber bei jedem dieser Fische geboten. Das kräftige Gebiss hat spitze Zähne, messerscharf. Dass es einen Bleistift durchbeißen kann, wird vorgeführt.-- Die beiden Männer verstehen ihr Handwerk. Sie brechen das obere Gebissstück beim Herausnehmen des Hakens auseinander. Keiner verletzt sich.



Wir anderen werfen nun auch unsere Angeln, ziehen bei jedem Ruck schnell wieder raus. Aber das Fleisch ist weg, und kein Fisch hängt am Haken. Schließlich erwischt Monika doch einen kleinen – und Werner mit seinem letzten Köder endlich auch einen Mini-Piranha. Das sind für die Gruppe die Erfolgserlebnisse, während unsere Guides für die Verpflegung sorgen. Pedro spießt die guten Fänge hintereinander auf spitze Hölzer. Die liegen dann nahe am Gewässerrand im seichten Wasser, bis genug Fische für eine Mahlzeit gefangen sind. Dann nehmen die Männer sie aus und schuppen sie ab mit einer leeren Sardinendose.

Um 12 Uhr geht es zurück zum Lokal. Die Piranha-Kocherei soll nur eine Viertelstunde dauern.

Jetzt wird aber noch Maniok geschält. Wir warten und warten, inspizieren die Küche und entdecken bei dem Gasherd nur eine einzige Flamme. So fassen wir uns in Geduld.

Als die Suppe dann kommt, sind die Fische in drei Teile zerteilt, Kopf-, Mittel- und Schwanzstück.



Die einheimischen Männer sind scharf auf die Köpfe, die da glotzen und scharfe Zähne zeigen.

Sie gelten als Aphrodisiakum.(José schenkt mir später ein vollständiges, schön gereinigtes Piranha-Gebiss.) – Uns schmeckt der Fisch gut, wie normaler Kochfisch; mit Limone beträufelt. Wir essen Maniok dazu und sind hinterher pappsatt.- Dann gibts noch Kaffee.

Draußen warten die Lastwagen. Beide fahren hintereinander in wechselndem Abstand. Plötzlich Stop. Pedro springt ab und erscheint mit einer über 2m langen Anaconda, die er am Schwanz hinter sich herzieht. Als wir alle das Tier fotografiert haben, lässt er es frei. Kaimane sehen wir wieder und Wasserschweine in Mengen. Schärme grüner Sittiche begleiten uns.