

ECUADOR

SCHIFF *der* ZUVERSICHT

Der Schweizer Koch David Höner bringt
verfeindete Volksgruppen zusammen, indem er ihre
Anführer zum Essen einlädt – und groß aufischt.
Im ecuadorianischen Amazonasgebiet, wo die Konflikte
zahlreich und die Straßen spärlich sind,
ist er zu einer besonderen Mission aufgebrochen.
Und bringt Hoffnung übers Wasser



Vom Deck seines
Flussschiffs aus über-
blickt Höner den Río
Napo, der den Yasuni-
Nationalpark im Osten
Ecuadors begrenzt.
In einem ehemaligen
Doppeldeckerbus gibt
er Kochkurse für die
indigene Bevölkerung



Die Hauptzutat von Höners Friedensmissionen ist gutes Essen. In Töpfen lässt er Linsen und Rindfleisch köcheln, die er mit Wasser aus dem Schlauch ablöscht

Text: MICHAEL STÜHRENBURG

AN DIESEM MORGEN droht unsere Reise mit Cuisine sans Frontières (CSF, der Küche ohne Grenzen) dann doch an ihre Grenzen zu stoßen. Acht Uhr in der Frühe. Zwischen den noch aufgespannten Hängematten auf dem Oberdeck von David Höners schwimmender Kochschule frühstücken wir Bananen zu Nescafé, reden Kraut und Rüben durcheinander, blicken dabei in den Regen über dem Río Napo – da ist unsere Anlegestelle am Urwaldufer des Dorfes Alta Florencia plötzlich umzingelt. Von einem Motorschiff und zwei Motorkanus. Was in einer so abgelegenen Gegend – westliches Amazonasgebiet, knapp 100 Kilometer südlich vom Äquator – schon fast einer Armada gleichkommt.

Männer steigen an Bord, mit Sturmgewehren, Pistolen, eisernen Mienen. Ihre Uniformen weisen sie als Angehörige von Heer, Marine und Polizei der Republik Ecuador aus. Nur einer trägt Zivil, ein Mann mit dünnem

Operettenschnäuzer, den Blick verschanzt hinter schwarzer Sonnenbrille. Spionageabwehr? Geheimdienst? Jedenfalls hat dieser seltsame Zivilist das Sagen: „Papiere! Was machen Sie hier? Haben Sie Waffen an Bord?“

Schon lässt er unser Gepäck durchwühlen. Findet nichts, außer den falschen Worten: „Sie stehen im Verdacht der Flusspiraterie!“

Wie bitte? Selbst ein getrübler Blick müsste doch sofort erkennen, dass dieses fluviale Wohnmobil unmöglich zum Entern dienen könnte. David Höner, der Schweizer Koch und CSF-Gründer, hat das Schiff erst vor drei Monaten in dem Flusshafen El Coca erstanden. Für sein neues Projekt am Río Napo brauchte er einen schwimmenden Standort. Schließlich ist der Regenwald im Gebiet des für seine Artenvielfalt weltberühmten Yasuní-Nationalparks noch frei von Straßen und Pisten. Nur Flüsse verbinden hier dörfliche Uferlichtungen wie Alta Florencia mit der Kantonshauptstadt Nuevo Roca-

fuerte, einer weniger als 1000 Einwohner zählenden Siedlung an der Grenze zu Peru.

Höners Schiff ist eine ehemalige Flussfähre. Zuletzt diente sie allerdings als Disco mit London-Look. Das erklärt auch den an Bord festgeschweißten Doppeldecker der Marke Leyland. Jahrelang durchstrahlte „El bus náutico“, der schwimmende Bus, das Nachtleben von El Coca. Nun aber steht in schwarzen Lettern auf der weißen Steuerbordflanke „Cocinas sin fronteras“, Küchen ohne Grenzen. Und darüber das CSF-Logo: eine rote Friedenstaube, die statt Ölzweig einen Kochlöffel im Schnabel hält. Sieht so ein Piratenschiff aus?

Und überhaupt: Wollte David Höner im ecuadorianischen Regenwald wirklich etwas erobern, dann wohl nur das Vertrauen der dort lebenden Indigenen. Die Stämme der Quechua und der Waorani leben in Zwietracht. Manchmal liegen hier von Speeren durchbohrte Leichen im Wald, geraten Gerüchte über angeblich bevorstehende Racheaktionen in Umlauf.

FÜR SOLCHE KONFLIKTSITUATIONEN gilt der neutrale Schweizer als Experte. Sein auf drei Kontinenten erprobtes Rezept: Man nehme zwei Widersacher, setze sie an einen hübsch gedeckten Tisch und bekoche sie aufs Vorzüglichste! Gemäß dem Credo, dass nicht allein die Liebe durch den Magen gehe, sondern oft auch der Wille zum Frieden. „Kommunikation“, so David Höner, „ist der Schlüssel für jede positive Veränderung. Und die beste Voraussetzung dafür ist das gemeinsame Essen und Trinken.“


Die Arbeit der »Cocinas sin fronteras« weckt Misstrauen. Im Hafen von Alta Florencia steigen Soldaten in das Boot und nehmen die Besatzung zum Verhör mit

Der finstere Zivilist an Bord bleibt dennoch bei seinem Piraten-Blödsinn: „Sie kommen mit nach Nuevo Rocafuerte!“ Die schwarze Brille starrt auf den Küchenchef. „Kein Problem“, behauptet Höner. „Ich nehme aber lieber mein eigenes Motorkanu.“ Wir fahren auch mit, wir wollen Höner nicht alleinlassen im Strome amazonischer Ungewissheiten. Als unser Kanu vom Nautischen Bus ablegt, gleitet in der braunen Brühe des Río Napo eine tödliche Korallenotter vorüber.

Die Friedensmission eines Kochs

ES IST NICHT DAS ERSTE MAL, dass David Höner in Schwierigkeiten gerät. Aber der 61-Jährige ist kein Hilfloser, dazu ist er zu viel herumgekommen im Leben. Geboren in einem Dorf bei Zürich, begriff er sich dort von klein auf als Autodidakt. Einfach drauflos! Außer beim Kochen. Um dieses Handwerk zu erlernen, ging er bei dem Schweizer Spitzenkoch Jacky Donatz in die Lehre. Seine Gesellenjahre verliefen dann wieder kunterbunt. Höner heuerte als Schiffskoch an, jobbte in Restaurants und Bars von New Orleans, kochte in Ägypten und Mexiko. In Buenos Aires ließ er sich zum Tanzlehrer ausbilden. Nebenbei wurde er Journalist,





Höner lehrt die Kursteilnehmer, wie sie sich mit einem Restaurant selbstständig machen. »Die Leute müssen stolz sein auf das, was sie hier zu bieten haben«, sagt er – etwa diese Fischköpfe aus dem Río Napo. Frittiert gelten sie als Delikatesse

schrieb Artikel über Havannazigarren. Er heiratete die deutsche Schauspielerin und Regisseurin Iris Disse, wanderte mit Frau und kleinem Sohn nach Ecuador aus, baute sich ein Haus mit Blick auf die Hauptstadt Quito.

Mit Lateinamerika kam das Wesentliche in Höners Leben. Ihn, den gelegentlichen Berichterstatter im kolumbianischen Bürgerkrieg, berührte das Leid der Campesinos, vor allem ihre tragische Einsamkeit: „Kriege zerreißen soziale Netze. Um sie neu zu knüpfen, muss man alle Beteiligten, Gegner wie Opfer, wieder an einen Tisch bringen.“ Am besten an einen Esstisch. Dafür wollte Höner fortan kochen. Im Sommer 2005 gründete er den gemeinnützigen Verein Cuisine sans Frontières mit Sitz in Zürich.

Auch die Philosophie, die seinem humanitären Wirken zugrunde liegt, verdankt viel der neuen Heimat. In Ecuador hat sich die Lehre vom „Guten Leben“ – *Sumak kawsay* in der Quechua-Sprache – herauskristallisiert. Sie stellt ein zentrales Prinzip in der traditionellen Weltanschauung indigener Völker im Anden- und Amazonasgebiet dar und beruht auf einem Zusammenleben in Vielfalt und Harmonie mit der Natur. *Sumak kawsay*

richtet sich entschieden gegen den westlichen Glauben an Fortschritt, Entwicklung und die zwingende Notwendigkeit von Wirtschaftswachstum.

„Gutes Leben für alle statt Dolce Vita für wenige“, lautet das Motto von David Höner.

In keinem seiner bisherigen Projekte – in Kolumbien, Brasilien, Georgien und Kenia – sind diese Ansichten derart zum Tragen gekommen wie am Río Napo. Dabei glaubte Höner zunächst, die hiesige Lage wäre vergleichbar mit der im nordwestlichen Kenia. Dort bekämpfen sich die Turkana und die Pokot, früher mit Speeren, heute mit AK-47. 2010 begann Cuisine sans Frontières mit dem Bau eines kleinen Restaurants im Niemandsland zwischen den Stammeskriegern, 2014 bat Höner die verfeindeten Chiefs zu Ziegengulasch mit Mais und Bohnen. Die Annäherung über den Tellerrand vollzog sich so reibungslos, dass CSF das Projekt Ende 2015 an einen kenianischen Partner abgeben konnte.

Jener letzte Punkt, die Notwendigkeit eines lokalen Projektpartners, zählt zu den üblichen Zutaten Hönerscher Friedensrezepte. In Ecuador kooperiert CSF mit einer der katholischen Kirche nahestehenden Stiftung. Allerdings handelt es sich dabei um einen sehr stillen Partner. Denn auf dem Río Napo dümpelt die „Cocinas sin fronteras“ mutterseelenallein. Neben der dreiköpfigen ecuadorianischen Schiffsbesatzung besteht Höners Crew nur aus einer Schweizer Englischlehrerin und einem etwas verrückten kolumbianischen Alleskönner, den der Krieg aus seiner Heimat vertrieben hat.

ABER ZUM GLÜCK gibt es auch noch José Miguel Goldaráz, den spanischen Kapuziner-Missionar. „Am besten, ihr holt den Padre“, rät uns David Höner, als wir am unbefestigten Ufer von Nuevo Rocafuerte anlegen,

In seiner schwimmenden Schule unterrichtet der Koch auch Grundlagen der Buchführung. Die Lektionen hält er einfach, viele Teilnehmer tun sich schwer mit Zahlenwerk



direkt hinter dem Polizeiboot. Zwischen zwei Regenschauern bricht die Wolkendecke auf. Unter der Äquatorsonne beginnt die Ortschaft vor Hitze und Feuchtigkeit zu dampfen. Kramläden und Kneipen säumen die Uferstraße, die auch Hauptstraße ist. Unter gehisster Landesfahne steht die *capitanía*, die Hafenbehörde. Offenbar ist sie der Sitz sämtlicher Uniformträger im Kanton Aguarico sowie des Zivilisten mit schwarzer Sonnenbrille. Höner überquert die Straße im Slalom zwischen teichgroßen Pfützen und folgt dem Piratenjäger ins Innere des flachen Gebäudes.

Der Kampf des Missionars

Die MISSION DES PFARRERS liegt am Ausgang von Nuevo Rocafuerte, zwischen der letzten Kneipe und dem Waldrand. Wir finden den Padre in seiner kleinen Kapelle, allein auf einer Holzbank zu Füßen eines Kreuzifixes, das vom Boden bis zur Decke reicht. Der Herr und sein Hirte am Río Napo sind gerade in ein Privatgespräch vertieft. Als der Missionar den Grund

für unser Kommen erfährt, stülpt er sich die Baskenmütze übers Silberhaar und ruft: „Vamos rápido!“

Doch so richtig schnell geht es bei ihm nicht mehr. Der 79-Jährige hat über die Hälfte seines Lebens am Äquator verbracht, Malaria ist ihm vertrauter als Schnupfen. Und das Alter bringt ihm keine Beruhigung: „Es gibt so viel zu tun, und mir bleibt kaum noch Zeit.“

Auf dem langsamen Weg zur Capitanía erzählt er von fernem Siegen. Damals, vor knapp einem halben Jahrhundert, als Padre José Miguel an den Río Napo kam, lebten die meisten Quechua noch wie Leibeigene von Großgrundbesitzern. Er wollte sie befreien, fand in ihnen aber kein revolutionäres Bewusstsein: „Die Indigenen waren völlig entwurzelt. Ihre Vorfahren stammten nicht von hier, sondern aus den Anden. Viele waren hierher importiert worden, weil von Kautschukbaronen eingeschleppte Krankheiten die einheimischen Amazonastämme ausgerottet hatten. Diese Menschen verloren alles: ihre Kultur, ihre Identität, ihre Vergangenheit. Quechua ist ja nur der Name der Sprache, die sie am Río Napo zu einer Gemeinschaft vereint.“

Der Missionar José Miguel Goldaráz ist ein respektierter Mann im Dorf Nuevo Rocafuerte. Einst focht er an der Seite der Indigenen für eine Landreform



Rechtlich existierten die Indigenen nicht. Sie waren nirgends registriert, besaßen keine Papiere. Was als Vorwand diente, ihnen den Besitz an Boden zu verweigern. Gegen dieses Unrecht zog José Miguel Goldaráz in den Kampf. Ein Che Guevara in Kutte, mit Hingabe und ohne allzu viele Skrupel: „Wir kidnappten Regierungsabgesandte, organisierten Streiks, machten Protestmärsche. Ende der achtziger Jahre wurden die Indigenen zu Besitzern ihres Landes erklärt. Wir hatten gesiegt!“

Gegen die *latifundistas* vielleicht, die Landbesitzer, nicht aber gegen die *petroleros*, die Ölbarone. Derzeit läutet der nationale Erdölkonzern Petroamazonas den Beginn der globalen Neuzeit im letzten ecuadorianischen Urwald ein. Unter der Führung des linken Staatspräsidenten Rafael Correa hatte es zunächst so ausgesehen, als könnte dem kleinen Andenstaat da ein fantastischer Deal mit den großen Industrienationen gelingen: Gegen Ausgleichszahlungen in Höhe von rund 3,2 Milliarden Euro erklärte sich Quito bereit, den 1989 von der UNESCO zum Biosphärenreservat erklärten Yasuní-Park von jeglichen Bohrungen auszunehmen.

Die Maßnahme sollte den Ausstoß von 400 Millionen Tonnen des klimaschädlichen Kohlendioxids verhindern. Und auch die Tagaeri und die Taromenane sollten auf diese Weise endlich Frieden finden. Die beiden Waorani-Untergruppen leben in „freiwilliger Isolation“ im Yasuní, als nackte Jäger und Sammler. Fühlen sie sich bedroht, reagieren sie aggressiv, oft mit Speeren. Wie auch immer, 2013 erklärte Correa den Deal mit den reichen Staaten aufgrund fehlender Ausgleichszahlungen für gescheitert und erteilte Petroamazonas die Lizenz zur Förderung eines Teils der auf 800 Millionen Barrel geschätzten Vorkommen im Yasuní-Park.

Ölmanager scheinen raffinierter zu sein als Viehzüchter. Ihre wirksamste Waffe gegen indigenen Widerstand ist nicht Gewalt, sondern Geld. Vor Tagen begleiteten wir David Höner in ein Uferdorf, wo er einen traditionellen irdenen Kochtopf zu erstehen hoffte. Es war erst später Vormittag. In der Hütte des Töpfers stießen wir auf vier sturzbetrunkene Quechua, die nicht mehr laufen und nur noch lallen konnten. Keine außergewöhnliche Szene. Im Kanton Aguarico fließen Schätzungen zufolge 75 Prozent der Löhne in den Kauf von Bier: Das sind monatlich 54 000 US-Dollar bei 4500 Einwohnern. Reicht das Geld nicht aus, gehen die Frauen auf den Strich in El Coca, der Kapitale der Petroleros.

Stummer Protest gegen den staatlichen Energiekonzern: Seit drei Jahren darf Petroamazonas auch im Yasuní-Nationalpark nach Öl bohren. Die Zustimmung der Bevölkerung erkaufte sich das Unternehmen vielerorts mit Geld

DAS GRÖSSTE PROBLEM der Indigenen sei der totale Verlust von *autoestima*, diagnostiziert Padre José Miguel. „Solange sie ihre Selbstachtung nicht zurückgewinnen, kann es für die Quechua keine erträgliche Zukunft geben. Das habe ich auch zu David gesagt: Am Río

RÍO NAPO

Flussdörfer

Unterwegs im abgeschiedenen Osten von Ecuador



Am Ufer des Río Napo liegen die Siedlungen Alta Florencia und Nuevo Rocafuerte. Sie sind nur auf dem Wasser zu erreichen

Napo musst du keine verfeindeten Stämme aussöhnen. Nur jeden Einzelnen mit sich selbst.“

Dios mío, was soll hier bloß werden, wenn dieser Missionar auf die Uniformträger losgelassen wird? Als wir die Capitanía erreichen, salutiert der wachhabende Soldat vor dem Padre. Der wird sofort vorgelassen. Fünf Minuten später tritt er mit Höner ins Freie. „Ich habe den Mann mit der Sonnenbrille zur Rede gestellt“, sagt José Miguel Goldaráz. „Er arbeitet für Petroamazonas. Wenn Fremde hierherkommen, um Indigenen zu helfen, werden die Petroleros nervös. Aber ich denke, sie werden David jetzt in Ruhe lassen.“

Sieg auf ganzer Linie! Zurück zum Nautischen Bus.

Der Tag der Prüfung

EINE WOCHE SPÄTER ist auf der „Cocinas sin fronteras“ Fiesta. Dutzende von Gästen sollen kommen. Für die zwölf einheimischen Teilnehmer des CSF-Kurses ist es die erste große Prüfung. Sie sollen zeigen, was sie bisher gelernt haben. Klar, die Schulung geht weiter. Morgen wird das Schiff in Alta Florencia ablegen und Kurs nehmen auf das drei bis vier Tage stromaufwärts gelegene El Coca. Da, wo der Nautische Bus einst als Disco dröhnte, soll er nun eine Zeit lang als Restaurant mit indigenem Raffinement glänzen. „Aber

Wie ein Schirm
schützen die Blätter
diesen Jungen aus dem
Dorf Yana Yuca vor
dem Regen. Die Zukunft
vieler Indigener ist
ungewiss. Zunehmend
bedrängen die Einflüsse
der Moderne die über-
lieferte Lebensweise



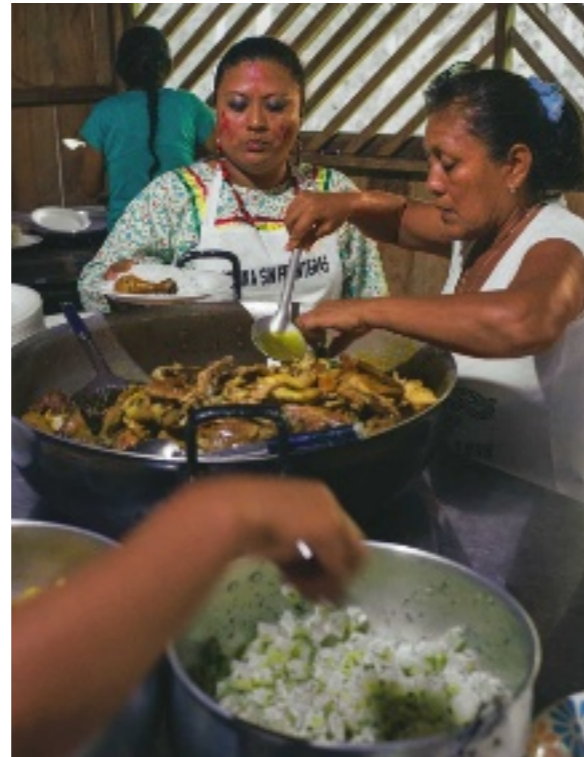
erst muss die Gruppe zeigen, was sie aus eigener Kraft leisten kann“, betont David Höner.

Die Zukunft der Ausgeschlossenen

DER FRIEDENSKOCH weiß ja längst, nach welchem Rezept er am Río Napo vorgehen muss. Gewiss, die Petroleros bleiben ein Problem. Derzeit tun sie alles, um die Waorani-Stämme in den Konsum zu locken. Statten sie aus mit Flachbildschirmen, Satellitenschüsseln, Außenbordern. Sogar eine Waorani-Elf sponsern sie, kleiden sie in fesche Trikots, holen sie im Mannschaftsboot zu Ligaspielen aus dem Wald. Die zeitgenössische Variante von Glasperlen und Feuerwasser.

Aber was kann man dagegen tun? Vermutlich nicht viel. „Man könnte zum Beispiel Arbeitsplätze schaffen, die nicht vom Öl-Business abhängen“, sagt Höner. „Ich sehe da die Möglichkeit eines von den Regenwaldbewohnern selbst organisierten Tourismus. Damit das funktioniert, müssten die Leute natürlich stolz sein auf das, was sie hier zu bieten haben.“

Und das wiederum setzt die von Padre José Miguel gepredigte Selbstachtung voraus. Ohne sie kann es keinen Schutz gegen den sozialen und kulturellen Abstieg geben. Also bittet CSF in Ecuador niemanden zu Tisch. „Hier müssen die Indigenen selbst zu Gastgebern der Hoffnung werden“, glaubt Höner.



Daher die rudimentären Crashkurse in Fächern wie: Womit verführe ich die Gaumen von Touristen? „Auf keinen Fall mit Importware“, doziert der Schweizer im schwimmenden Klassenzimmer, an dessen Decke noch immer die Festhaltstangen für Stehpassagiere entlanglaufen. „Holt die herrlichen Früchte aus eurem Wald! Macht Säfte aus Sapote, Guave, Chonta, Guanábana, Limón mandarina. Eure Kundschaft will zum Frühstück keinen Orangensaft aus Kartons!“

Natürlich hat die Klasse auch den Speiseplan für die Fiesta ausgearbeitet. Und während sie noch beraten, wer wofür zuständig sein soll, schämen wir Besucher uns der Zweifel an ihren Kompetenzen. Ja, es fällt uns schwer, sie richtig einzuschätzen. Zum Beispiel Melida Grefa. Die junge Frau wirkt zerstreut, manchmal schwänzt sie den Unterricht. Als wir den Grund dafür erfahren, wird uns schrecklich zumute: Ihr jüngstes Kind ist unheilbar krank, es kann jederzeit sterben. Wenn Melida abends im CSF-Motorkanu nach Hause gebracht wird, sieht sie ihren Mann schon von Weitem am Ufer stehen, auf dem Arm das Baby, wohl als Beweis, dass die Kleine noch lebt.

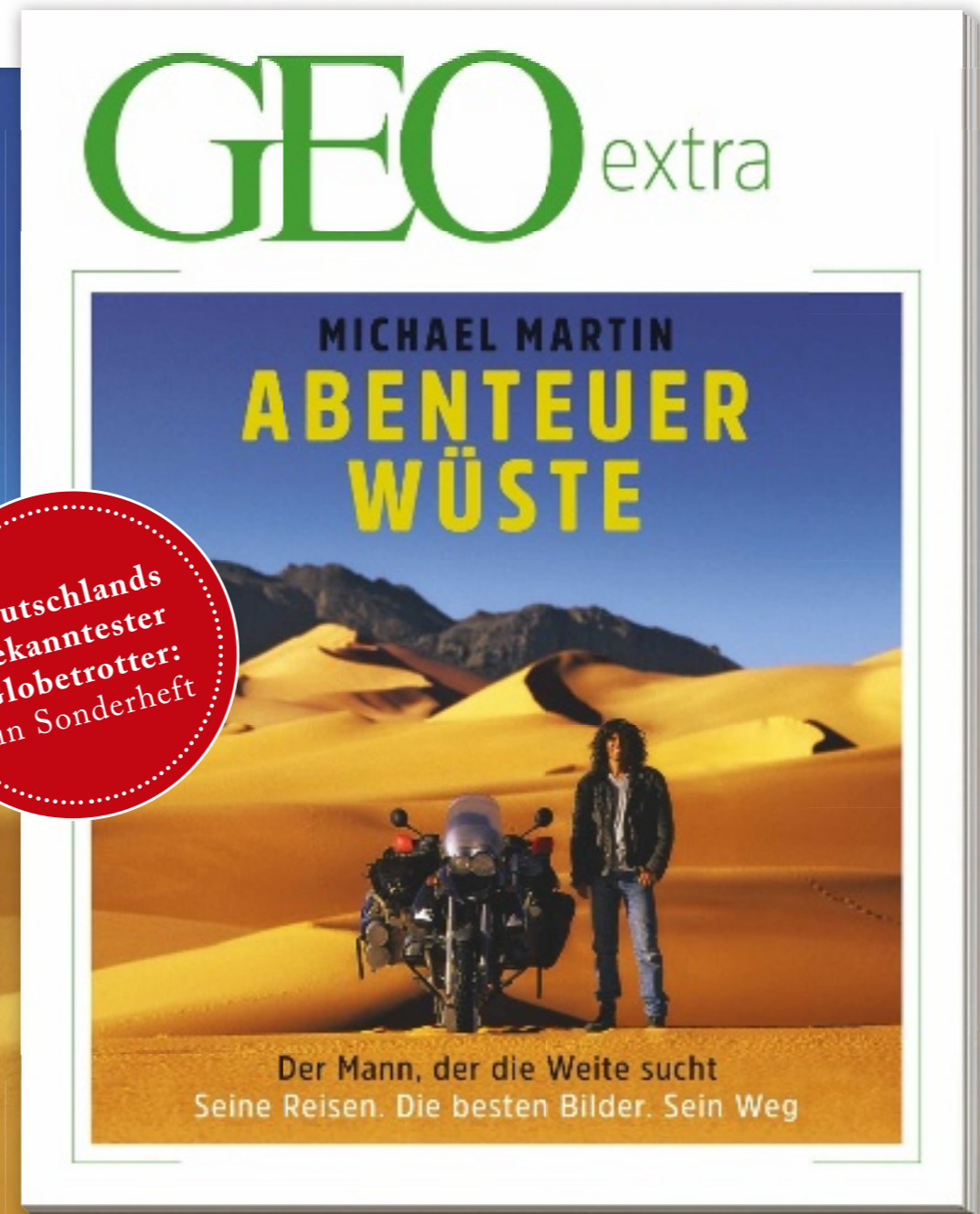
Ein Schiffsmatrose schmückt das Boot mit Palmenblättern für das anstehende Fest. Die Teilnehmer des Kochkurses erwarten Dutzende Gäste

Aus einer großen Pfanne servieren die Frauen gebratenes Hühnchen. Sie tragen Schürzen mit dem Aufdruck »Cocina sin fronteras«, Küche ohne Grenzen

AUCH ANGELICA PAPA Coquinche, mit 73 Jahren die Älteste im Kurs, macht auf uns



Der Mann, der die Weite sucht: Michael Martin unterwegs in der Wüste



Deutschlands
bekanntester
Globetrotter:
ein Sonderheft

Der Mann, der die Weite sucht
Seine Reisen. Die besten Bilder. Sein Weg

Neu! Jetzt im Handel
oder unter www.geo.de/michaelmartin



Ein Moment der Stille: Am Abend nach der Feier blickt Höner auf den ruhigen Rio Napo. Der Frieden aber ist noch in weiter Ferne

kaum den Eindruck einer „Gastgeberin der Hoffnung“. Ganz mager ist sie, und bettelarm. Oft kratzt sie Reste aus Schulkochtöpfen, um sie in einer Serviette verschmürt heimzutragen in die eigene Hütte. Im Unterricht will sie sich ebenso wenig entgegen lassen. Was immer der Lehrer mit schwarzem Filzstift an die weiße Tafel schreibt, Angelica bemüht sich, es in ihrem Heft nachzumalen. Wir haben lange gebraucht, um zu begreifen, dass die Greisin Analphabetin ist.

Der Traum *eines Aufsteigers*

IMMERHIN SCHEINT Rumaldo Coquinche Jota das Zeug zu einem echten Chef zu haben. In seinen Träumen, erzählte uns der 27-Jährige später, als wir ihn in seiner Stelzenhütte in den Sümpfen vor Nuevo Rocafuerte besuchten, sehe er sich als Wirt einer indigenen Gourmet-Gaststätte in Martínica. Das ist der von Touristen meistbesuchte Ort der Region, weil man dort seltene Amazonasdelfine bewundern kann. Doch Rumaldos Weg bis zur Erfüllung seines Traums erschien uns umso weiter, als es vor seiner gegenwärtigen Haustür statt Delfinen nur Kaimane gibt, besonders in der Regenzeit.

Noch wenige Stunden bis zur Fiesta. Die ersten Gäste werden gegen 14 Uhr erwartet. Gedränge in der

Kombüse. Consuelo und Jefferson kneten Bananen-Empanadas, füllen sie mit zerhackten Maden. Melida und Zulia raspeln Karotten und grüne Papayas zu Salat. Rumaldo presst Säfte aus Pomarosa, Chonta und Guave. Rubén kocht Tee aus Guayusa-Blättern.

David Höner verbringt seine Zeit auf dem Oberdeck damit, einen Rindfleisch-Linsen-Tomaten-Eintopf zuzubereiten: „Mein bescheidener Beitrag zu diesem großen Quechua-Schmaus.“ Aber er will seinen Stolz auch nicht verbergen: „Meine Schüler packen das ganz allein! Das wird ihr Selbstwertgefühl enorm stärken.“ Und fügt hinzu: „Wenn es nicht gelingt, hier schnell eine Brücke zu schlagen zwischen den Indigenen und der auf sie eindringenden globalisierten Welt, dann werden wir diese Menschen vernichten.“

Vom Fluss dringt ein Knattern hoch. Ein Motorkanu kommt längsseits. War ja klar, wer der erste Gast sein würde. David Höner lächelt: „Ohne Padre José Miguel läuft gar nichts am Rio Napo.“

MICHAEL STÜHRENBERG bekam in einem Dorf ein Glas Chicha angeboten – ein Bier, das mithilfe von Spucke fermentiert. Er probierte es aus Höflichkeit, würde das Getränk aber nicht weiterempfehlen.

ANTONINA GERN genoss die Abgeschiedenheit des Amazonas. Ohne Internet und Handyempfang fühlte sie sich wie von einer Last befreit.