

## **Winterzeit – Regenzeit**

### Aufräumarbeiten

Die Ruhe nach dem Abzug unserer Arbeiter hat nicht lange gewährt. Nur eine Woche später rückt ein halbes Dutzend neuer Arbeiter mit Betonmaschine an um gegenüber uns eine Kanalisation zu bauen. Auch nach Feierabend wird es nicht ruhiger, im Gegenteil. Eine Schar von Kindern aus der Nachbarschaft spielt auf der Strasse und es geht zu und her wie auf dem Pausenplatz einer tausendköpfigen Schule. Auch in unserem Haus werden noch einige Arbeiten verrichtet. Der Schreiner baut im Schlafzimmer einen Wandschrank ein und draussen wird die Balustrade gestrichen.

Zu einem schmucken Haus gehört für meine Begriffe auch ein sauberer und gepflegter Umschwung. Hierfür scheint der Filipino jedoch gar keinen Sinn zu haben. Von dem bisher recht positiven Bild der Filipinos das ich während dem Bau erhalten habe, bin ich leider wieder etwas abgekommen. Sobald sie nicht mehr arbeiten müssen, drohen diese in einen tiefen lethargischen Zustand zu verfallen. Ohne sie ständig zu drängen und zu „pushen“, läuft nichts mehr. Wenn ich nicht selber die Sandsäcke und den Bauschutt angepackt hätte, würden diese noch nächstes Jahr am gleichen Ort liegen. Auch das Bauholz liegt mit verrosteten Nägeln nur so herum. Unverantwortlich so was. Es braucht sich nur eines der zahlreichen barfuss umherlaufenden Kinder daran zu verletzen. Aber wer denkt hier schon so weit? Das Holz ist nun schön „biggelet“, so wie es sich schweizerisch gehört. Clevere Kinder kommen ab und zu vorbei und entfernen die rostigen Nägel aus dem Holz. Auf dem Alteisen bekommen sie dafür drei Peso pro Kilo. In der Zwischenzeit haben wir einen einigermaßen sauberen Umschwung erarbeitet und das erste Blümlein der Verschönerungsaktion blüht bereits vor dem Haus. Natürlich darf man auf Grund einzelner Erfahrungen nicht gleich pauschalisieren. Nur schwer kann ich mich jedoch dem Eindruck erwehren, dass die Leute, vor allem die vielen jungen arbeitslosen Männer, ohne Initiative und Ideen, einfach Minimalisten sind. Sehr gerne lasse ich mir das Gegenteil beweisen.

## **Winterzeit – Sturm- und Regenzeit**

Was ein Taifun so für Konsequenzen haben kann, wissen wir inzwischen nun ja. Die Winterzeit (Dezember-Februar) ist hier im östlichen Teil der Visayas, im Gegensatz zu Zentralluzon, die Regenzeit. Manchmal regnet es zwanzig Mal am Tag, sintflutartig. Und dies während Tagen. Freude daran haben einzig die Kinder, welche mit Wonne unter den Abfluss des Dachkännels stehen und die lauwarne Dusche geniessen. Das feuchtheisse Klima ist sehr unangenehm. Die Wäsche trocknet nicht mehr, alles ist feucht. In dieser Zeit hat es auch viele Mücken die vor allem am frühen Morgen und späteren Nachmittag äusserst aggressiv sind.

Sehr beschäftigt sind die Bauern. Im Januar wird der neue Reis angepflanzt. Durch die vielen Stürme sind die Fischer dagegen oft tagelang zur Untätigkeit gezwungen. Dies bedeutet keinen Verdienst. Essen müssen die Leute aber trotzdem. So wird der Reis in unserem Sari-Sari vermehrt auf „Utang“ – Kredit gekauft. Solange die Leute ihre Schulden zurückzahlen ist dies ja ok, doch viele Sari-Saris, mit kleinem Kapital, gehen gerade deswegen zu Grunde. Durch den Mangel an Fischen steigt deren Preis auf dem Markt. Dadurch verkaufen wir mehr Dosen Sardinen und Corned Beef. Aus geschäftlichen Überlegungen gesehen, ist der Winter jedoch eine schlechte Zeit. Die Leute haben weniger Geld zum Ausgeben und infolge der kühleren Temperaturen ist ein markanter Umsatzrückgang im Verkauf von Mineralwasser und Bier zu verzeichnen.

Während dieser drei Wintermonate ist oft auch die Mobilität eingeschränkt. Infolge der regelmässigen Stürme müssen die Flüge von Tacloban nach Manila oft annulliert werden. Wer dringend in die Hauptstadt muss, dem bleibt die 24stündige Busfahrt nicht erspart. Die Winterzeit ist, wie bereits erwähnt, die kühle Jahreszeit. Natürlich nicht mit Temperaturen um den Gefrierpunkt. Ende Januar sind wir von einer ungewöhnlichen „Kaltfront“ heimgesucht worden, welche mit dem Höhepunkt des Wintermonsuns Aminhan zusammenhängt. Die Temperaturen sind in der Nacht unter 18° Celsius gesunken. Das ist für hiesige Verhältnisse schon recht kalt, Kälte an der vor allem die Kleinkinder und die älteren Personen litten.

### **Maydolong Experimental Garden (MEG) - Teil 1)**

Es ist 07.30 Uhr. Der Schweiss rinnt mir wie kleine Rinnsäle nur so herunter. Ich habe soeben eine halbe Stunde lang ein Gartenbeet umgestochen. Ja, seit einem Monat haben wir auch einen kleinen Garten. „Da wird nichts wachsen, die Erde ist viel zu schlecht“ meinten unsere Nachbarn. Dasselbe habe ich auch schon mal in Kandersteg bei Mutters Haus gehört und am Schluss hatten wir dort die schönsten Salate und den grössten Blumenkohl! Gewiss, das Stück Land, vor einigen Jahren noch Mangrove, ist nicht gerade prädestiniert für eine Gemüsekultur. Dazu ist die Erde viel zu sandig, voller Korallen und Muscheln. Auch die salzhaltige Luft soll für verschiedene Pflanzen nicht gerade förderlich sein. Ein Versuch lohnt sich aber dennoch allemal. Wie sagt man schon? Wer nichts wagt, gewinnt nichts! So ist unser Garten eher als experimenteller Versuch zu betrachten um erste Erfahrungen zu sammeln.

Die Auswahl an einheimischen Früchten und Gemüse auf dem Lokalmarkt ist erbärmlich. Das meiste Gemüse wie Kartoffeln, Karotten, Zwiebeln, Chinesischer Sellerie, Knoblauch, Weisser Rettich und vieles anderes wächst hier gar nicht. Das Klima ist wohl zu heiss dafür. Viel Gemüse wird daher aus der Provinz Mindanao importiert. Sogar Bananen. Auch Papaya gibt es nur spärlich, dies hat jedoch einen ganz anderen Grund. Während des Taifuns im vergangenen Dezember wurden die meisten Bäume geknickt. Samar scheint daher mit diesem mageren

Angebot an Gemüse nicht gerade ein idealer Ort für Kulturplantagen zu sein. Ein Teil unseres MEG wurde bisher von den Nachbarn als Abfaldeponie benützt. So müssen wir diesen zunächst mal säubern. Ach, wie viele Eimer „Dreck“ habe ich wohl schon entsorgt und verbrannt? Zu Gärten, erst noch in den Tropen, ist aber nicht so einfach. Es gibt Pflanzen die brauchen viel Wasser, andere weniger, es gibt deren die gedeihen bei praller Sonne andere haben lieber Schatten. Dies alles muss man selber herausfinden. Es gibt einige „leichte“ Pflanzen die bei den widrigsten Verhältnissen wachsen. Diese gehören auch zu den ältesten Kulturpflanzen der Welt. So Cassawa (Maniok), Gabi (Wasserbrotwurzel) oder Camote (Süßkartoffel) die vor 5000 Jahren in Zentral- und Südamerika angepflanzt wurden. Auch Okra wurde schon von den alten Ägypter am Ufer des Nils kultiviert. Das populärste Gemüse der Philippinen ist Pechay, chinesischer Kohl. Wollen wir doch schauen ob wenigstens dieses wächst.



MEG - Maydolong Experimental Garden



Bild mitte: Die Setzlinge werden mit Bananenrinde vor der Sonne geschützt

Die ersten Pflanzversuche sind nicht gerade von Erfolg gekrönt. Die Sitaw (Schlangenbohnen) sind nach drei Tagen zwar bereits vier Zentimeter hoch, doch dann verengt sich der Stil am unteren Ende und das Pflänzchen stirbt an. Haben wir etwa zuviel Dünger beigefügt? Aus Fehlern lernt man ja bekanntlich. Der zweite Versuch scheitert erneut. Die Pflanzen sind eines Morgens alle verschwunden! Den Scharrspuren nach können es nur die Hühner unseres Nachbars Toldo gewesen sein. Nicht viel besser geht es dem chinesischen Kohl, Pechay. Scharrspuren sind hier keine vorhanden, die zahlreichen bis zu fünf Zentimeter Durchmesser grossen Krabbenlöcher verraten aber wer es gewesen sein könnte. Es ist zum Verzweifeln. Wir können jeden Tag neue Setzlinge pflanzen, am nächsten Morgen ist das Beet einfach leergefressen! Ich höre schon die Nachbarn: „Siehste, hab’s ja gesagt, hier kann man nichts pflanzen“. Das Problem der Hühner löse ich indem ich die „Schwachstellen“ des Zaunes verbessere. Mit den Krabben ist etwas schwieriger. Ich kann die Löcher stopfen wie ich will, am nächsten Tag ist es wieder offen. Was kann man da dagegen tun? Petrol hineinschütten und anzünden? Vorerst streue ich mal Rattengift. Kann ja nichts schaden. Oder dann die Setzlinge von aussen schützen? Aus PET-Flaschen schneide ich fünf Zentimeter Hohe Ringe aus und lege diese über das Pflänzchen. Und siehe da, nach einer Woche ist unser Pechay noch vorhanden und gedeiht prächtig. Mein System scheint zu klappen, so schützen wir alle Pflanzen mit einem Gitter.

## Was wächst denn im MEG?



Vlrm: Sili (Chili), Calabasa (Squasch), Pechay (Chinesischer Kohl), Seveli ňo (Art Zwiebelblätter)



Gabi (Wasserbrotwurzel), Tanglad (Zitronengras), Lasona (Knoblauch)



Camote (Süskartoffel)



Sitaw (Schlangenbohnen), Kangkong (Wasserspinat), Pepino (Gurke)



Das neue Schutzsystem mit ausgeschnittenen PET-Flaschen



Calamansi (Limone), Papaya und Jackfrucht

### **Ein Versuch Schokolade herzustellen**

Schokoladenrezepte waren schon von den Azteken und den Mayas bekannt. Diese bevorzugten jedoch ein schaumartiges Kakaogetränk. Schokolade selber blieb den Mitgliedern des Königshauses und dem Adel vorbehalten. Inzwischen ist die köstliche Schokolade jedermann zugänglich. Wisst ihr, wer am meisten Schokolade weltweit pro Kopf verzehrt? Die Schweizer, mit 11,9 Kg! Tja, weshalb erzähl ich Euch das eigentlich? Vor vierzig Jahren habe ich meine Kaufmännische Lehre bei Chocolats Camille Bloch SA (Hersteller von Ragusa, Torino) in Courtelary absolviert. Der Anblick eines Kakaobaumes bedeutet für mich seither jedes Mal etwas exotisches und faszinierendes und ist mit vielen Erinnerungen an die damaligen Zeit verbunden. Schon vor vierzig Jahren war es mein Wunsch einmal selber Schokolade herstellen zu können. Dass Kakao nicht weit von unserem Haus wächst, wusste ich lange nicht. So war die Überraschung perfekt als ich dies zufällig entdeckte. Es sind keine Plantagen, nur einzelne Bäume die einige Leute, wie unser Onkel Sabado, zum Eigenverbrauch angepflanzt haben. Der alte Wunsch Schokolade herzustellen flammte daher sofort wieder auf. Eine ganze Reihe von Gründen sprechen dagegen dies in der eigenen Küche zu tun. Trotzdem wollte ich es einmal versuchen.



Kakaobaum: Blüte (links) und Früchte

Der wichtigste Rohstoff zur Herstellung von Schokolade sind Kakaobohnen. Diese wachsen vor allem in Zentral- und Südamerika sowie in Afrika. Die Gesamternte betrug 2005/2006: 3'592'100 To (in tausend Tonnen). Grösster Produzent mit 39% ist die Elfenbeinküste. Die Früchte werden von Hand mit einem Buschmesser geöffnet und die Samen daraus entnommen. Die von einer weisslichen Masse - der Pulpa - umgebenen Bohnen werden anschliessend auf einen Haufen geschüttet und zugedeckt. Schon nach kurzer Zeit setzt ein Gärprozess ein – die Fermentation. Die herben Gerbstoffe oxidieren, das feuchte Fruchtfleisch löst sich auf und fliesst ab, die Kerne färben sich dunkel, das typische Kakaoaroma entsteht. In fünf bis zehn Tagen ist die Fermentation abgeschlossen. Bevor die Kakaobohnen in Jutesäcke verpackt ihre Reise in die Verarbeiterländer antreten, werden sie mehrere Tage in der Tropensonne getrocknet. Wichtig für den Transport und zum Lagern ist, die Bohnen dürfen nicht mehr als 6 % Restfeuchte haben.

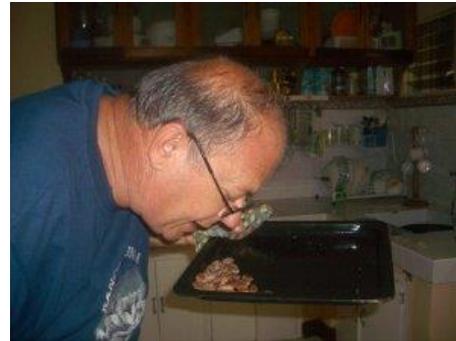
Mein Versuch: die Bohnen, von süsslichem Fruchtfleisch umgeben, sind von den Kindern zum Lutschen sehr begehrt. Damit mir die handvoll Bohnen für meinen Versuch nicht „gestibitzt“ werden, muss ich die zwei Früchte im Versteck öffnen. Nach sechs Tagen trockne ich sie in der Sonne.





Die Kakaobohnen werden etwa sechs Tage fermentiert und dann in der Sonne getrocknet

Als nächstes müssen die Kakaobohnen geröstet werden. Rösten ist ein delikater und wohl der wichtigste Vorgang in der Produktion von Schokolade. Bei genau eingehaltener Temperatur entfaltet sich in den Bohnen der Kakaogeschmack. Dies muss, je nach Sorte und Qualität, etwa zwischen 100 °Celsius und 140 °Celsius geschehen. Die Bohnen dürfen dabei nicht zu heiss werden, ansonsten die Schokolade später nach verbrannt schmeckt. Nach dem Rösten müssen die Kakaobohnen schnell abgekühlt werden um ein Überrösten zu verhindern. Mein Versuch: schon bei diesem ersten Verarbeitungsvorgang fehlt mir die nötige Anlage. Behelfsmässig versuche ich es so gut wie möglich im Backofen. Ich stelle auf „Rösten“ ein und lasse das Ganze während dreissig Minuten bei mehrmaligem rühren auf 100° Celsius im Ofen drin. Und tatsächlich es beginnt nach Kakao zu riechen.



Doch, es schmeckt nach Kakao

Nun muss man die gerösteten Bohnen brechen um sie von der Schale zu befreien. Dazu werden sie zwischen zwei grobe Walzen gebrochen. Die so entstandenen Kakaostücke nennt man Kakaobruch. Die leichten Schalenteile werden durch einen starken Luftstrom weggeblasen.

Mein Versuch: ohne grobe Walzen breche ich die Bohnen mit irgendeinem harten Gegenstand. Die Bohnen brechen sehr leicht auseinander und die Schalenteile lassen sich von blossen Munde wegblasen.



Der Kakaobruch

Der nächste Schritt ist das Mahlen. Beim Mahlen werden die Zellwände der Kakaobohne zerrissen und durch die Reibungswärme wird die Kakaobutter flüssig. Die so entstandene Kakaomasse hat jetzt schon eine gewisse Ähnlichkeit mit dem späteren Endprodukt und ist bereit für die Herstellung von dunkler Schokolade oder Kakaopulver. Fügt man zusätzlich Kakaobutter, Milchpulver oder Kondensmilch zur Kakaomasse hinzu, entsteht die Grundmasse für Milkschokolade. Weiße Schokolade besteht lediglich aus Kakaobutter. Diese drei Grundmassen sind der Ausgangspunkt für alle Schokolade-Varietäten. Nach dem Mischen wird die Grundmassen sehr fein gemahlen und durch "Conchieren" veredelt. Je länger umso besser. Aus der Kakaomasse wird so Schokolademasse, die nun bereit ist, zu massiven oder – mit Nüssen, Mandeln, Früchten oder Liqueur – gefüllten Tafeln, Pralinés und vielen weiteren Spezialitäten geformt zu werden.

Mein Versuch: ich mahle die Bohnen von Hand in einem Mörser. Damit die nötige Reibungswärme entsteht ist ein gewisser Druck aufzusetzen. Ein schweisstreibender Arbeitsprozess. Nach einer Viertelstunde schmerzen mir die Hände. Die Kakaostücke werden so nach und nach zerrieben. Langsam verfärbt sich das grobe Pulver dunkelbraun und bindet sich zu einer Masse. Je mehr ich reibe, desto flüssiger wird die Masse. Diese schmeckt absolut scheusslich. Meine Fabrikation geht hier leider zu Ende. Um Schokolade herzustellen müsste ich der Kakaomasse nun Kakaobutter, Milchpulver und Zucker beizufügen und das Ganze Conchieren. Dazu fehlt mir die notwendige Anlage.



Die Kakaomasse schmeckt scheusslich

Die Kinder sind von meiner Schokoladeherstellung etwas enttäuscht. Immerhin konnten sie mal sehen wie man so was macht. Auch für mich war es sehr interessant die verschiedenen Produktionsphasen einmal selber durchzuführen. Die auf dem lokalen Markt angebotenen "Schokolade-Kuchen" werden von den Einheimischen für die Zubereitung von heisser Schokolade benützt.



Schokolade-Kuchen

### **Eleksyon 2007 - Allgemeine Wahlen**

Bis auf die Positionen des Präsidenten und Vizepräsidenten werden in den Philippinen am 14. Mai auf allen politischen Ebenen die Volksvertreter für eine neue Legislaturperiode von drei Jahren gewählt. Die Hälfte, dh 12 Mitglieder des Senats, dazu alle Abgeordneten des Repräsentantenhauses, die Gouverneure und Bürgermeister, ihre Stellvertreter sowie die Provinz, Stadt- und Gemeinderäte, insgesamt 17'715 Volksvertreter. Da es nicht immer friedlich zugeht, ist es am Wahltag strikte verboten Waffen zu tragen! Ausnahmewilligungen von Sicherheitspersonal, Polizei, Armee, Geldtransportunternehmen, Bodyguards etc müssen bei der Commission on Elections (Comelec) beantragt werden. Stimmberechtigt ist man ab 18 jährig.

Folgende Abgeordnete werden gewählt:

Senators 12

Party List 53

House of Representative 212

Governors 79

Vice-Governors 79

Provincial Board members 758

City Mayors 115

City Vice-Mayors 115

City Councillors 1276

Municipal Mayors 1500

Municipal Vice-Mayors 1500

Municipal Councillors 12016

Quelle: Comelec, total numbers of seats by elective position

Die philippinische Politik ist sehr personenbezogen, so dass Parteien keine so grosse Rolle spielen. Viele philippinische Politiker gehören einer politischen Dynastie an: so ist zum Beispiel Frau Macapagal-Arroyo die Tochter des ehemaligen Präsidenten Diosdado Macapagal, oder der Sohn von Ferdinand Marcos, Ferdinand Marcos Jr., auch Bong-Bong genannt, Gouverneur der Heimatprovinz seines Vaters, Ilocos Norte und der Sohn des ehemaligen Präsidenten Ramon Magsaysay, Ramon Magsaysay Jr., ist Senator. Popularität und regionale Zugehörigkeitsgefühle zählen oft viel mehr als Sachthemen. In den letzten Jahren sind viele Schauspieler, ehemalige Basketballstars und ähnliche Medienpersönlichkeiten in die Politik gegangen. Auch der derzeit populärste Sportler, Manny „Pacman“ Pacquiao, WBC Super-Federgewichtsweltmeister, steht erstmals als Kongressmann zur Wahl.



Jeder freie Zentimeter wird genutzt um Wahlpropaganda zu machen

Ob der Kandidat als Beruf nun Anwalt, Reisbauer oder Arzt ist und überhaupt die Fähigkeiten hat einen solchen Posten auszuüben, ist völlig irrelevant. Es wird derjenige gewählt der am meisten Cash für seine Wahl bezahlt. Dies kann, je nach grösser der Familien, zwischen 100 und 200 Pesos betragen und geschieht meistens in der Nacht vor den Wahlen. Wähler zu kaufen ist zwar strikte verboten, doch was ist hier nicht alles verboten und niemand hält sich daran! Eine Wahlkampagne ist eine teure Angelegenheit und geht in die mehrfache Millionenhöhe. Es gibt für solche Posten daher auch nur wenige Bewerber. Die von der Comelec festgelegte Limite für Wahlpropaganda-Ausgaben beträgt 130 Mio Pesos. Am meisten ausgegeben hat bisher Prospero Pichay, Kandidat für den Senat. In den ersten zwei Wochen seiner neunzig Tage dauernden Kampagne, soll er bereits 33,4 Mio Pesos für TV-Werbung bezahlt haben. Darauf angesprochen erklärte er, dass das Geld nicht aus seiner eigenen Tasche, sondern aus Spenden von Leuten, denen er als Kongressmann von Surigao del Sur früher geholfen habe, stamme. Er brauche diese Ausgaben daher nicht zu ersetzen. Die netten Spender werden dafür bestimmt keine Gegenleistung erwarten! Nach Zeitungsberichten soll das Team Unity der Arroyo Administration auch schon 2,76 Milliarden Pesos ausgegeben haben!



Die bisherigen Vertreter von Eastern Samar

Wahlen ohne Betrug hat es in den Philippinen scheinbar noch nie gegeben und wird es wohl auch nie geben. Dies trotz Millionen von freiwilligen Wahlbeobachtern. Gemäss einer Umfrage der Forschungsgruppe IBON Fundament im vergangenen Januar bei 1493 Mitgliedern

der Comelec (Kommission für Wahlen), glauben 71 Prozent der Befragten nicht an ehrliche und „saubere“ Wahlen. Dennoch sind Wahlen vermutlich das Beste was der Bevölkerung passieren kann. Für die Leute hier in der Provinz könnte es jedes Jahr Wahlen geben. Zig Tausend von Wahlhelfern haben dadurch einen temporären Job. Hier in der Provinz, in Maydolong, ist man eher an der lokalen Politik interessiert, von welcher man auch direkt profitieren kann. Erstmals steht eine Frau als Bürgermeisterin zur Wahl. Es ist die Mathematiklehrerin von Jennifer. Man räumt ihr keine grossen Chancen ein, da es ihr vor drei Jahren nicht gelungen als Gemeinderätin gewählt zu werden. Doch Überraschungen kann es immer geben. Viele Leute sollen nämlich von den vielen leeren Versprechungen des Bürgermeisters enttäuscht sein. Vor zwei Wochen fand ihre Motorcade in den Strassen von Maydolong statt. Alle Anwohner haben sich gewundert weshalb diese nicht durch unser Quartier fuhr. Man munkelt nun, dass der amtierende Bürgermeister in der Nacht zuvor einen Lastwagen voll Sand drei Strassenecken weiter oben auf die Strasse schütten liess um so den Weg zu versperren! Ob wahr oder nicht wahr, dies sind so lustige Geschichten die hier vermutlich zu Tausenden stattfinden. Da die Motorcade von Frau Montes sehr erfolgreich war, will nun der Bürgermeister am 12. Mai eine noch grössere organisieren. Seine Gegner behaupten jedoch, er werde dazu viele zum Mitmachen bezahlen. So läuft dies hier. Es stört mich jedes mal wenn in der Schweizer Tagesschau über Massendemonstrationen aus Manila berichtet wird, wie damals gegen Estrada. Dies ist aber kein politischer Meinungs Ausdruck des Volkes, so wie es die meisten westlichen Journalisten auffassen. Die Leute protestieren, schlicht und einfach weil sie dafür bezahlt werden. Für Spannung in der Wahl des Bürgermeisters ist auf jeden Fall gesorgt.



Frau Bles Montes (im grünen Kleid), Gegenkandidatin für die Wahl des Bürgermeisters

Da hat es der amtierende Bürgermeister, Baldono, viel leichter. Er stellt sich für eine Dritte Amtsperiode zur Wahl. Sobald Scharen von Leuten hier ungewohnte Aktivitäten an den Tag legen, wie öffentliche Plätze putzen, das Gras der Strassenböschung schneiden und jäten, oder wenn plötzlich der seit Monaten in einem jämmerlichen Zustand befindliche „National Highway“ repariert wird, ist dies immer ein Zeichen, dass Wahlen vor der Türe stehen. Um die

Gunst der Wähler zu gewinnen, offeriert der Bürgermeister möglichst vielen Leuten einen Tagesjob. Als regelmässiger Besucher unseres kleinen Postamtes, war ich oft von den vielen herumsitzenden Angestellten überrascht. Beim letzten Besuch waren es nicht weniger als vierzehn Personen! Alle sind zu einem Tageslohn von 120 Pesos (nicht verbindlich) angestellt. Als Dank wird die ganze Familie für den Bürgermeister wählen und die Familien sind ja hier nicht klein. Die Wahlen sind überall das Tagesgespräch. Es kommt manchmal auch zu hitzigen Diskussionen, wie kürzlich vor unserem Laden, als man sich stritt ob die Löhne für diese Temporärjobs aus dem Wahlbudget des Bürgermeisters oder vom Steuerzahler bezahlt werden. Bürgermeister, Baldono, hat auch eine schlaue Strategie. Er besucht vor allem grössere Familien und stellt einem Familienangehörigen, falls er wieder gewählt wird, einen Job in der Gemeinde in Aussicht. Da „unsere“ Familie aus dieser Sicht für ihn uninteressant ist, hat er uns bisher noch nicht besucht, was ihm übelgenommen wird.

Je näher der Wahltermin rückt, umso intensiver geht es zu und her. Auf jedem Zentimeter freien Platz werden die Wahlplakate angebracht, Meetings, Motorrad- und Trikeparaden mit Gehupe und Banderolen, Jeepney mit Lautsprecher zirkulieren durch die Strassen des Dorfes.



Einer der Jeepneys mit Wahlpropaganda

Währenddem in Frankreich die 1. Runde der Präsidentschaftswahlen stattfindet, geht es in Maydolong auch langsam um die „Wurst“. Wir haben Besuch von Frau Lucie Corrado, eine Verwandte, die sich zur Wiederwahl als Gemeinderätin stellt. Für die acht Posten stehen neunzehn Kandidaten zur Auswahl. Sie verteilt kein Bargeld, offeriert aber der Nachbarschaft eine Harrasse Coca-Cola mit Tanduay Rum sowie Snacks. Natürlich bei uns gekauft, schliesslich hängt ja auch ein Poster von ihr vor unserem Ladeneingang. Einen Tag später verteilt Elda Libanan Gratistelefonkarten. Da ihr Gatte, der bisherige Congressman Marcelino Libanan, nach Beendigung seiner dritten Amtszeit nicht mehr kandidieren kann, schickt er seine Frau ins Rennen. Dies ist hier so Usanz. Von den Gemeinderatskandidaten kenne ich noch den Fidel, Fidel Araba. Jedes mal wenn ich ihn im Dorf treffe, grüsst er mich freundlich und schüttelt mir die Hand. "Please help me to be elected - Bitte helft mir gewählt zu werden". Als ob ich da einen Einfluss hätte. Das Budget für seine Wahlpropaganda ist etwas geringer als dasjenige von Pichay. Jeden Dienstag offeriert er den lizenzierten Reishändlern beim Bezug des verbilligten NFA-Reises in Borongan das Znüni, ansonsten ist er mit seinem

"Podpod" - Fahrradrikscha im Dorf auf Werbetour unterwegs. Auch der Vize-Bürgermeister hat mich gestern freundlich begrüßt. Ich weiss gar nicht weshalb die alle so freundlich zu mir sind!



Frau Corado bei ihrem Besuch bei uns



## Für die Wahl des Gouverneurs, Repräsentantenhauses und Senats

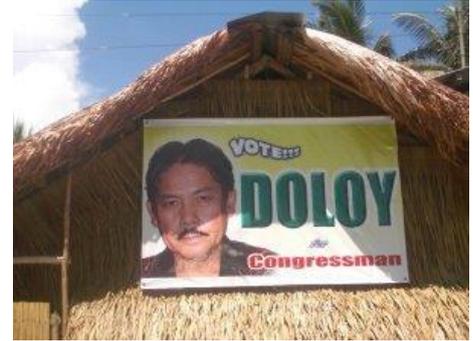
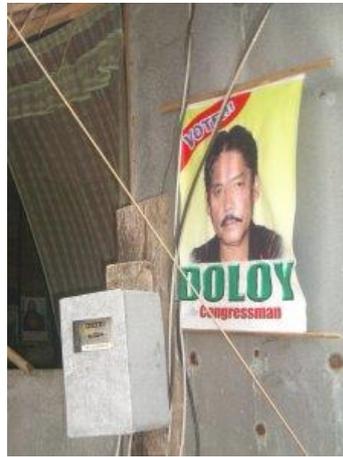


vlnr: der amtierende Gouverneur Evardone, die neue Kandidatin als Kongressabgeordnete und Senatskandidat Pichay der bisher am meisten Geld für Wahlpropaganda ausgegeben hat



Ich würde für Kandidatin links stimmen!

Währenddem die amtierenden Bürgermeister, Kongressmänner und Gouverneur alle dem Unity Team angehören, gehört Deloy der GO (Genuine Opposition), der Opposition des abgesetzten Präsidenten Joseph Estrada an. Dieser steht noch immer in Hausarrest, ist aber nach wie vor bei den Leuten sehr beliebt. Seine Absetzung durch Frau Arroyo im Januar 2001 war formal ein Putsch, der jedoch international und vor allem von den USA, ausgerechnet jene welche die ganze Zeit von Demokratie „schwafeln“, akzeptiert und anerkannt wurde. Estrada hat nun einen überraschenden Schachzug gemacht, indem er einen seiner Söhne, der als sicherer Kandidat für die Senatswahl galt, zum Verzicht aufforderte um Platz für die Frau des früheren Präsidentschaftskandidaten Rocco zu schaffen. Die Präsidentschaftswahlen von 2010 lassen grüssen!



Oppositionskandidat Doloy



Kurz vor Redaktionsschluss hat uns Bürgermeister Baldono doch noch besucht

## MEG (Teil 2) - Abteilung International

Es gibt im MEG auch eine Abteilung für westliches Gemüse. Diese habe ich auf der Balustrade des Balkons angelegt. Nebst Tomaten, Schnittsalat, Rucola, Petersilie, Schnittlauch und Koriander gibt es auch Töpfe mit einheimischen Früchten wie Jackfrucht, Lansiume, Orangen und Calamansi (philippinische Lemonen). Aus Freude von meinen Versuchen, schickt mir meine Schwester per Post sogar Blumenkohl-, Nüssler-, Erdbeer- und Melonensamen! Ob das wohl wachsen wird? Eine wahre Freude bereiten die Schmuckkörbchen (Cosmos-Blumen). Sobald diese etwas grösser sind, werde ich sie beim Eingang des Ladens verpflanzen. Die Freude währt nicht lange. Eines Morgens sind von den acht Setzlingen, sechs gefressen! Wer hat dieses Massaker angerichtet? Zuerst vermuten wir Ameisen, dann Mäuse. Den Täter erwische ich kurze Zeit später inflagranti. Es ist wiederum eines dieser „Sauhühner“ von Toldo das sich gerade daran macht mein Chinesischer Broccoli zu kosten. Toldo, ein lieber Kerli, lacht nur darüber, aber es kümmert ihn keinen „Dreck“, dass seine Hühner in der ganzen Nachbarschaft einfach frei herumlaufen. Zwei Tage später ist auch der Koriander gefressen!



Ob Erdbeeren und Nüssler hier wohl wachsen?



Abteilung "International" auf dem Balkon



Versuch mit "Cherry" Tomaten und "Sierra F1"

Ein Garten ist mit viel Arbeit verbunden. Wem sage ich das? Für mich bedeutet dies jedoch eine willkommene Abwechslung zu meiner intellektuellen Arbeit. Morgens und abends Wasser geben, jedes Mal zehn Spritzkannen voll. Tagsüber müssen die Pflänzchen vor der glühenden Sonne geschützt werden. Diese brauchen auch Dünger. Dazu sammeln wir getrockneten Carabao-Mist ein.

Mein System mit dem Schutzring hat sich bestens bewährt und in der Zwischenzeit haben wir die meisten Pflanzen mit einem Gitter geschützt. Einige ganz schlaue Krabben haben ihr Loch aber direkt unter der Pflanze gegraben! Wir Menschen, zumindest wir aus dem Westen, haben jedoch die Fähigkeit schlauer als Krabben und Hühner zu sein, so sind meine neuen Schutzgitter nun auch unten geschlossen. Ab und zu verirrt sich ein Huhn noch in den MEG. Dieses wird erbarmungslos gejagt und falls ich es erwische wird es eines Tages „Chicken Adobo“, ein schmackhaftes philippinisches Gericht geben. Einige der Pflanzen sind in der Zwischenzeit prächtig gewachsen. Die Bittergurken sind bereits zwei Meter hoch und wachsen jeden Tag etwa um fünf bis sechs Zentimeter. Seit kurzem sind wir mit einem neuen Problem konfrontiert: Ungeziefer. Tja, bis zur Ernte wird wohl noch einiges passieren.

So wie das Gemüse wächst, wächst auch das Unkraut. Während ich oft stundenlang im Garten arbeite und schwitze, wird im Karaoke nebenan gesungen und unsere Nachbarn spielen den „halben“ Tag Bingo. Dabei kommt mir die Fabel von Jean de la Fontaine „Die Grille und die Ameise“ in Sinn. Während die Ameise den ganzen Sommer schuftete um Vorrat für den Winter zu machen, sang und tanzte die Grille. Tja, die meisten Leute scheinen hier wirklich ein sorgenloses, unbekümmertes Leben zu führen. Wenn ich daran denke wie ein Arbeiter bei uns in der Schweiz den ganzen Tag „bügeln“ muss um seine Familie zu ernähren, dann haben die Leute hier ein „Flohnerleben“. Wenn das Geld nicht reicht, wird von irgendwoher schon geholfen. Und es gibt ja auch genügend Hilfswerke in Europa die für arme Leute in der Dritten Welt sammeln...



Erste Erfolge: vlnr Ampalaya (Bittergurken), Pechay (Chinesischer Kohl), Okra



Abendstimmung im MEG



## Online

Seit Ende Januar bin ich mit meinem Laptop auch wieder dem Internet angeschlossen. Dies ist eine grosse Erleichterung, musste ich bisher immer nach Borongan (20 Km) fahren. Die kabellose Telefonverbindung zur Globe-Antenne in Borongan ist allerdings sehr schwach, viel zu schwach um mit Skype von PC zu PC gratis telefonieren zu können. Die maximale Geschwindigkeit von 14,4 kBit/s reicht gerade um Mails zu empfangen und zu verschicken, sowie Zeitungen und die Tagesschau anzuschauen. Sehr gut läuft dagegen die Unterhaltung (chatten) mit Skype. Ich kann Kollegen und Freunden daher nur raten, ladet doch dieses Programm herunter. Es kostet nichts, ist nicht schwierig zu Installieren und ist absolut genial. Über Skype auf meine philippinische Landlinie zu telefonieren kostet übrigens 26 Rappen die Minute! Würde mich riesig freuen ab und zu einen Anruf aus der Schweiz zu erhalten.



Dank dieser kleinen Globe-Antenne bin ich mit Internet verbunden

### Was ist sonst noch geschehen?

Ach ja, für die Betroffenen des Taifuns vom vergangenen Dezember hat die Regierung Ende Februar ein „Fresspäckli“ gespendet. Dies zweieinhalb Monate nach dem Unwetter. So was nennt man rasche Hilfe! Auch wir durften im Gemeindehaus ein Kilo Reis, eine Büchse Sardinen und ein Maggi-Nudelsuppe abholen. Diese verspätete Aktion ist von der aktuellen Regierung wohl eher geschickt als Wahlpropaganda benützt worden.

Es hat bei uns auch Nachwuchs gegeben. Vierlinge! Hündin Julan hat dafür gesorgt. Nebst der zunehmenden Hundebevölkerung wird auch die Anzahl der Bevölkerung (Stand Herbst 2006: 89, 468 Mio.) demnächst um einige Kinder reicher werden. Unsere „halbe“ Nachbarschaft ist wieder schwanger. Mit gleicher Geburtsrate von 1,8 % werden die Philippinen in fünf Jahren (2012) die Hundert Millionen erreichen! „Not family planning but family planting“ ist ein Spruch, der auf den Philippinen fast überall Heiterkeit hervorruft.



Unsere "Lumpenhunde"

**MEG (Teil 3) - Juhui, es blüht!**



vlr: Okra, Gurke, Bittergurke



Wasserspinat



Das erste Gemüse (Pechay) ist geerntet. Bald werden auch die ersten Bittergurken und Okra so weit sein



Eine neue Plage bedroht den MEG: Heuschrecken fressen die Blätter des Zitronengrass!