

Haisafari Malediven an Bord der Nautilus Two

Morne Hardenberg und seine Frau sind spezialisiert auf Haie - GROSSE Haie -

denn die beiden arbeiten in ihrer Heimat vorwiegend mit weißen Haien. Sie beschäftigen sich bereits seit mehr als 15 Jahren mit allen Arten von Hochseehaien, aber nicht nur in ihrer Heimat **Kapstadt**, sondern auch auf den **Bahamas**, in **Socorro** und in **Guadalupe**. Bei einer Tauchmesse in Holland heuerte **Alois Männer** die beiden an, um ihn auf eine **Haisafari auf den Malediven** zu begleiten.

Auf Haisafari

„Mit riesigen Fischteilen und Fischblut wurde die sogenannte *Fischsuppe* zubereitet. Nach zwei Tagen stank diese so dermaßen, dass man den Deckel kaum noch runter nehmen konnte...“, so Männer.

„Zwischen den Tauchgängen führen wir mit dem Dingi etwa 2 Kilometer raus und beginnen mit dem Anlocken! Dabei wurden die Fischteile in geschlossene Körbe gegeben und mit einer Boje auf etwa 10 Meter Tiefe gehängt, dabei wurden die Haie niemals gefüttert! Dieser Korb treibt dann mit der Strömung langsam in Richtung Atoll, wo die Haie surfen. An der Oberfläche schütteten wir alle 5 Minuten zusätzlich Fischsuppe hinein. Der Geruch sollte die Hochseehaie nahe zur Oberfläche locken - für uns war dies aber nicht so eine tolle Arbeit, 4-5 Stunden in der Hitze mit der stinkenden Brühe zu treiben“, erzählt Männer, der mit Kock und Hardenberg bestens befreundet ist.

Ziel der Reise war es herauszufinden, welche Arten von Haien auf den Malediven und auch in welchen Größen leben. Die Haie wurden gefilmt und fotografiert. *Allison Kock*, welche bei der südafrikanischen Organisation *„Shark Spotters“* angestellt ist, trug dann Ihre Kenntnisse jeden Abend den mitreisenden Gästen vor.

Eine große Population von Hochseehaien war leider nicht festzustellen, wobei bei den Tauchgängen jeden Tag etwa 20-45 graue Riffhaie, Weissspitzenhaie und Schwarzsippenhaie gesichtet wurden. Diese halten sich allerdings nur nahe am Riff auf. *Morne Hardenberg* wird nächstes Jahr wieder an einer unserer Haisafaris teilnehmen, wo wir dann ein anderes Gebiet der Malediven befahren werden.

Kulinarik an Bord der Nautilus Two

Für die kulinarische Abwechslung an Bord sorgte der Gourmetkoch *Thomas Steiner* aus Gosau, welcher unserer Maledivischen Crew die aktuellen Tipps und Tricks der österreichischen Küche beibrachte. „Wiener Schnitzel wird es hier nicht geben, da die hiesigen Köche super drauf sind“, sagt Steiner. „Es geht allerdings darum, die Abwechslung und die verschiedenen Zubereitungsarten auf den aktuellen Stand zu bringen.“

Neben der kulinarischen Abwechslung waren auch Cocktails angesagt, der professionelle Barkeeper und Clubmanager aus Zürich, *Daniel Sailer*, sorgte für die neuen Kreationen der Saison in der Bar!

Unsere Tauchsafaris auf den Malediven an Bord der Nautilus One & Two finden Sie [HIER](#).





Verfasser



Alois Männer