

NEU

kronendach

ENTDECKE DIE KUNST DES NACHHALTIGEN LEBENS



ARCHITEKTUR Die grüne Revolution in der Architektur
BEAUTY Was uns ein Buddhist über Identität und Schönheit verrät
FASHION Warum veganes Leder nicht immer besser ist
MENTAL HEALTH Was Kunst für deine seelische Gesundheit tun kann
TRAVEL In 5 Jahren zu Fuß um die Welt



2 | 2023 D 8,90 € AT 8,90 €
CH 14,20 SFR LUX 8,90 €

Stolze Frauen des Herero-Stammes in der Kunene-Region - gekleidet in ihrer traditionellen Tracht

by the people,
for the people

A group of eight women from the Herero tribe in Namibia, standing in a line in a vast, arid desert landscape. They are wearing traditional, colorful dresses and headwraps. The background features rolling, rocky hills under a clear sky. The women are dressed in various styles of traditional clothing, including patterned dresses, long skirts, and headwraps in shades of purple, green, orange, and blue. They are standing on a sandy plain, looking towards the right side of the frame.

Namibia

„Du kannst Namibia verlassen, aber Namibia wird dich nie verlassen“

Namibia, im Trockengürtel der Südhalbkugel gelegen, ist ein Sehnsuchtsland. Endlose Weiten, eine faszinierende Tierwelt, unbeschreibliche Natur, altes Kulturerbe. Und Licht

Text & Fotos Patricia Parinejad

Mit der weltweit zweitniedrigsten Bevölkerungsdichte vermittelt Namibia ein Gefühl von unendlicher Freiheit. Für viele Menschen ein Traumland, das sie unbedingt bereisen und entdecken möchten. Die Welt hat sich jedoch in den letzten Jahren geändert. Globale Erwärmung und Pandemien rücken immer mehr in den Fokus. Auch Namibia leidet unter dem Klimawandel und erlebt eine der härtesten Dürrekatastrophen seit fast einem Jahrhundert. In den letzten drei Jahren ist der Niederschlag weitestgehend ausgeblieben, die vier Monate andauernde Regenzeit beschränkt sich auf einige Tropfen, die sofort verdunsten. Gleichzeitig kommt es vereinzelt zu starken Gewittern und kurzem, heftigem Regenfall, die Folge: Überschwemmungen, die große Schäden in ruralen Gegenden anrichten. Klimawandel ist in Namibia nicht nur ein Schlagwort, sondern Realität.

Die Tourismusbranche, die einen enormen Beitrag zur Wirtschaft des Landes leistet, hat bereits wichtige Schritte unternommen, um die Auswirkungen auf die Umwelt zu verringern und die Nachhaltigkeit zu fördern. Öffentliche Gelder helfen, die fragilen Ökosysteme, Wildreservate und seltenen Nomad:innenstämme zu schützen, Ranger:innen auszubilden und professioneller auszustatten, um Wilderei einzudämmen. Ebenfalls werden mit einem großen Teil der Einkünfte Nachhaltigkeitsprojekte, CO₂-Kompensationen oder Eintrittsgelder in Nationalparks finanziert.

Die Tourismuswirtschaft, die durch Lockdown und Reisebeschränkungen eingebrochen ist, spielt für die langfristige Sicherung zahlreicher Arbeitsplätze von Familien und Ausbildungsmaßnahmen der jungen namibischen Generation eine entscheidende Rolle. Namibia hat deshalb als eines der ersten Länder weltweit den Naturschutz in seiner Verfassung verankert, eine effiziente Voraussetzung zur Umsetzung nachhaltiger Initiativen. Eine Unterstützung für Lodgebesitzer:innen und Non-Profit-Organisationen, Köch:innen und Designer:innen, für Wildschutzprojekte, Reservate und Ranger:innen sowie zahlreiche engagierte Menschen vor Ort. Menschen, die versuchen, Nachhaltigkeit, Ästhetik und Umweltprojekte zusammenzubringen und dabei so gut wie keinen ökologischen „footprint“ zu hinterlassen. Unsere Autorin hat sich einige dieser spannenden Projekte angeschaut...

MÄHEN ALS LEBENS-GRUNDLAGE

Hoch im Norden lebt eine weitere engagierte Frau, Lodgebesitzerin Tinolla Rodgers, die ebenfalls mit zahlreichen Workshops, Ausbildungsmaßnahmen und nachhaltigen Projekten die umliegenden Gemeinden unterstützt. Die auf Stelzen gebauten African Monarch Lodges, die am Kwando-Fluss in der Sambesi-Region thronen, stehen nicht nur auf der Bucketlist für Namibiareisende weit oben. Romantisch eingebettet auf einer kleinen Waldinsel mitten im Bwabwata Nationalpark präsentiert sich das mit Solarenergie und Wasseraufbereitungsanlagen ausgestattete Unternehmen als Musterbeispiel für nachhaltigen Tourismus. „Es begann mit dem Traum meines Mannes Dusty, der basierend auf Grundsätzen des Naturschutzes zur Gründung einer Joint-Venture-Lodge-Kollektion führte. Durch die Ausschreibungen im Jahr 2013 für die Entwicklung von Lodges auf Konzessionen wim Bwabwata Nationalpark kontaktierte Häuptling Chief Mayuni, mittlerweile ein guter Freund von uns, Dusty und bat ihn um ein Angebot. Das war unsere Chance!“, erinnert sich Tinolla. Die African Monarch Lodges sind außerdem bekannt für ihr SIJWA-Projekt, das Näh- und Glasrecyclingworkshops organisiert, in denen gemeinsam mit der Mayuni Conservancy ein Großteil der Dorfjugend und bedürftige Frauen ausgebildet werden und so ihren Lebensunterhalt verdienen können.



Handtaschen (oben) mit schöner Haptik und coolem Design sowie Reisebackgammonspiele (unten) werden in Gemeinschaftsproduktion aus lokalen Materialien hergestellt



Nähworkshop der African Monarch Lodges. Hier werden Kaftane und Bademäntel für die Lodges gefertigt (oben links). Alles Handarbeit: Das Rollen der Glaskugeln im Sand bringt eine besondere Brillanz (oben rechts). Direkt unter der acht Meter hohen Lodge befindet sich die Wanderroute der Elefanten, die von Angola in den Etosha Nationalpark ziehen (unten).

TRADITIONELLES HANDWERK

Eine spannende Anlaufstation ist der Künstler:innen-Workshop und Handwerksbetrieb Myeisha im Hinterhof eines Industriegebietes in Windhoek. Seit sieben Jahren lebt Designerin Sandra Baumeister aus Stuttgart mit ihren vier Töchtern und einem geretteten Hunderudel in einem Naturschutzgebiet außerhalb der Hauptstadt und verbindet Unternehmertum mit sozialem Engagement. Mit ihren hochwertigen, handverarbeiteten Taschen und Accessoires hat sie sich einen Namen gemacht. „Eine eigene Kollektion auf die Beine zu stellen, war seit Jahren mein Traum, vor allem aber wollte ich ein Leben in Afrika, wo ich soziale Verantwortung übernehmen kann. Mein gesamtes Team kommt aus den Townships von Windhoek, es sind oft mittellose, teils alleinerziehende junge Frauen, die wir als Näherinnen ausbilden, um ihnen und ihren Kindern eine sichere Zukunft zu bieten.“ Ganz nach Myeishas Motto: „Eine Handtasche mag nicht die Welt verändern, aber die Frauen, die sie tragen, können es.“



Schwarznasenimpala im Busch. Oft stehen die geselligen Männchen entspannt in einer Junggesellenherde zusammen



VEGETARISCHE KÜCHE

Namibische Küche ist durch den geschmacklichen Einfluss zahlreicher Stämme und indigener Ethnien wie den San, Herero, Damara, Owambo stark geprägt. Sie essen, was vor Ort wächst. Nüsse, Getreide, Blätter, Wurzeln und Knollen. Und natürlich Wild, wofür das Land bekannt ist. Jedoch setzt sich auch die vegetarische und sogar vegane Küche in Namibia immer mehr durch. Die Menschen sind neugierig auf neue Geschmäcker, vegane Restaurants werden immer beliebter, obwohl Wachstum sowie Transport und Kühlung von Obst und Gemüse aufgrund der klimatischen Verhältnisse immer noch eine Herausforderung darstellen. In Otjiwarongo ist Rhona Strauss (unten), eine der gefragtesten Gastronominnen des Landes, zu Hause. Rhona schätzt vegane Ernährungskonzepte: „Reines Essen ohne Tierleid ist für mich kostbar“, sagt sie. „Es ist ein Werk der Liebe; es bedeutet Teilen.“ Ihre Philosophie beim Kochen basiert auf kräftigen Aromen und ausschließlich regionalen Zutaten. Rhona testet viel, probiert, kombiniert verschiedene Zutaten. Den Traum vom eigenen Catering-Service hat sie vor zwölf Jahren verwirklicht.

In ihrer Taste Academy im Herzen von Windhoek kreiert sie innovative, multisensorische Gerichte mit modernem Twist und bietet Köstlichkeiten wie Suppen, Teegebäck, Salate und Gourmet-Dinner-Variationen an, jedoch auch Fleisch- und Fischgerichte. Ihre Desserts sind berühmt – Rhona stellt sogar mehrere Speiseeisvariationen wie Keto-, veganes und laktosefreies Eis her. Das Linsengericht Bobotie (rechts) ist eines ihrer Lieblingsrezepte: „Bobotie hat bereits meine Großmutter für unsere Familie gekocht“, erinnert sie sich. „Ich habe ihn nur geschmacklich verfeinert!“



LINSEN-BOBOTIE MIT KÜRBIS

LINSEN-BOBOTIE

210 g braune Linsen, ungekocht
1 Zwiebel, in Scheiben geschnitten
1 Knoblauchzehe, zerdrückt
7 g mildes Currypulver
2 g Kurkuma
2 g gemahlener Koriander
1 g gemahlener Kreuzkümmel
25 ml Essig, 60 g Chutney
2 g Salz und frisch gemahlener Pfeffer
30 g kernlose Rosinen
Topping:
2 Eier, 125 ml Milch
Zitronenblätter zur Dekoration

1. Braune Linsen kochen, bis sie weich sind.
2. Zwiebel und Knoblauch anbraten, bis sie weich sind. Curry, Kurkuma, Koriander und Kreuzkümmel hinzufügen und 1 Minute unter Rühren braten. Restliche Gewürze, Rosinen und Linsenmischung zugeben und gut vermischen. Nach Geschmack würzen.
3. Mit einem Löffel in eine gefettete Auflaufform geben.
4. Topping: Eier und Milch zusammen schaumig schlagen. Über die Linsenmischung gießen. Mit einer Gabel Löcher in die Linsenmischung drücken, damit die Milchmischung ablaufen kann. Curry mit Zitronenblättern belegen und 30–40 Minuten backen, bis die Eier-Milch-Mischung fest und der Bobotie goldbraun ist.

BUTTERNUSS-KÜRBIS

1 Butternuss-Kürbis, in Scheiben geschnitten und geschält,
125 ml Olivenöl, 7 g gemahlener Zimt
1 g gemahlener Koriander
1 g gemahlene Nelken
80 g brauner Zucker, Salz und Pfeffer

1. Den Ofen auf 180 °C vorheizen.
2. Die Butternuss-Scheiben auf ein gefettetes Backblech legen.
3. Mit Olivenöl beträufeln, mit restlichen Zutaten bestreuen. Im Ofen rösten, bis der Kürbis weich und karamellisiert ist – etwa 35 Minuten.
4. Vom Herd nehmen und abkühlen lassen, bevor der Salat gemischt wird.

SALAT

300 g zerkleinerten, frischen Blattspinat mit
200 g Fetakäsewürfel, 50 g gerösteten Kürbiskernen, geröstetem Butternut und Salatdressing vermengen

SALATDRESSING

125 ml Honig, Saft von 2 Zitronen
125 ml Olivenöl, 2 g Vollkornsenf
Salz und Pfeffer nach Geschmack

1. Alle Zutaten für das Dressing verrühren, über den Salat geben, gut durchschwenken und sofort servieren.

PEKANNUSS-RAITA

250 ml dickflüssiger Naturjoghurt, 40 g Pekannüsse, geröstet und grob gehackt,
1 roter Apfel, in Spalten geschnitten
10 g frische Korianderblätter,
abgeriebene Schale von 1 Zitrone,
Salz und schwarzer Pfeffer

1. Alle Zutaten für die Raita vermischen, abschmecken und beiseite stellen.

Zum Servieren:

Eine Portion Linsen-Bobotie auf einen Servierteller geben, den gebratenen Butternuss-Salat daneben anrichten, etwas von der Raita in ein Servierschälchen schöpfen und zusammen servieren.



DIE KUNST DES SPURENLESENS

Die Landstraße verjüngt sich, und über einen schattigen Pfad, der mit endemischer Flora überwuchert ist, erreicht man die Kambaku Safari Lodge. Die Lodge ist nicht nur wegen ihrer ausgedehnten Reitsafaris und ästhetischen Unterkünfte bekannt, sondern auch durch die hervorragende Küche von Chefköchin Lahya. Seit über zehn Jahren verzaubert die Namibierin ihre Gäste mit Köstlichkeiten aus eigenem Anbau und wird wegen ihrer nachhaltigen Kreislaufwirtschaft und ihrem respektvollen Umgang mit lokalen und regionalen Ressourcen geachtet. Hin-

ter der Lodge sitzt eine Gruppe junger Menschen aus aller Welt zusammen, sie diskutieren über die Kunst des Spurenlesens, tauschen sich aus, zu ihren Füßen Kuduschädel, verschiedene Hornarten und Bücher über Afrikas Gräser. „Ein aufregender Tag“, erklärt Elsa aus Frankreich, „heute ist Zwischenprüfung!“ In Kambaku FGASA-Wildlife-College werden nämlich angehende Guides und Ranger:innen von Direktorin und Wildlife-Expertin Marie Herment über die Flora und Fauna Namibias unterrichtet, um anschließend Gästen ihr Wissen zu vermitteln. „Unser Ziel ist es, Bewusstsein zu schaffen und den Verlust der Artenvielfalt und die Wilderei in Namibia aufzuhalten“, so Stefan Michels, einer der Besitzer.



Zwei Himba-Frauen aus dem gleichen Stamm im Gespräch



BESUCH BEI DEN HIMBAS

Hunderte von isolierten indigenen Gemeinschaften und Stämmen lassen sich, abgeschieden von jeglicher Zivilisation, weltweit finden. Ihre Identität manifestiert sich in ihren Überzeugungen und überlieferten Bräuchen. Der Schutz dieser Stämme ist eine Maßnahme, die als Ziel für nachhaltige Entwicklung in der Agenda 2030 der UN formuliert ist. Die Heimat des Himba-Stammes, eines indigenen Volkes und eines der letzten Naturvölker Afrikas mit schätzungsweise 50 000 Angehörigen, liegt in der Kunene-Region im Norden Namibias an einem der entlegensten Orte überhaupt, mit endlosen Landstrichen und Schotterpisten, die ins Nichts führen. Fünf kleine Lehm- und Dunghütten bilden einen Kraal, in dem das heilige Feuer namens „Okuruwo“ brennt und nie erlöschen darf, denn es stellt die Verbindung zwischen der Welt des Stammes und seiner Ahn:innen her.



Selbst entworfener Schmuck, auf Tierhäuten ausgestellt



„WO DIE WÖLFE TANZEN“

Quer durchs Land in den sandigen Süden, mitten in die Namib. Die Straßen werden staubiger, die Luft trockener. Die älteste Wüste der Welt beheimatet zahlreiche Wüstentier- und Pflanzenarten wie den bekannten Köcherbaum, eine Aloen-Unterart mit seinen verzweigten, sich hochgabelnden Ästen und kugeligen Kronen. Das spirituelle und kulturelle Herz des NamibRand Naturreservats ist ein privates Naturschutzprojekt, das von Pionier Albi Brückner in den frühen 1980er-Jahren ins Leben gerufen wurde. Sein Traum war es, die Grenzen der

Wüste zu erweitern, indem er Land und Farmen aufkaufte, Zäune niederreißen ließ und ein einziges zusammenhängendes Schutzgebiet mit Migrationsrouten für Wildtiere schuf. Wolwedans stammt aus dem Afrikaans und bedeutet „Wo die Wölfe tanzen“. Das Reservat trägt sich finanziell hauptsächlich durch nachhaltigen Tourismus mit geringstmöglicher Belastung für die Umwelt. „Wir haben 1995 mit vier Igluzelten auf einem Dünenplateau begonnen, und schon damals wollten wir, dass die Gäste entschleunigen und abschalten, um sich mit sich selbst, der Natur und den Menschen wieder zu verbinden“, so Albis Sohn Stephan.



Das neu errichtete Wolwedans Dune Camp im Abendlicht des NamibRand Nature Reserve



Der offen gehaltene Loungebereich im traditionellen Baustil mit Blick auf die weitreichende Savannenlandschaft

„Einmal im Jahr mache dich auf an einen Ort, wo du noch niemals zuvor warst“

EINE HOMMAGE AN DIE ARCHITEKTUR

Strohgedeckte Rondavels und Rundhütten sind im afrikanischen Raum weit verbreitet. Sie stehen meistens in ländlichen Gegenden in einem Kraal und bieten ein kühles Inneres an heißen Tagen und Wärme in kalten Nächten.

Die Lodge Omaanda in Ondekaremba liegt in unmittelbarer Nähe von Windhoek, eingebettet in ein 9000 Hektar großes Reservat. Löwen, Zebras, Giraffen, Strauße, Nashörner, aber auch Erdmännchen, Luchse und verschiedene Antilopenarten sind hier beheimatet und werden rundum geschützt. Bereits in der Ferne ragen die konischen Dachzipfel der Hütten, die gleich einem typischen afrikanischen Dorf im Halbkreis angeordnet sind, aus dem Dickicht empor. Zannier Hotels Omaanda umfasst zehn Strohdachhütten mit einem empfindlichen Ökosystem, dem Zannier Reserve. Inspiriert von der traditionellen Owambo-Architektur, der Bauweise der größten ethnischen Bevölkerungsgruppe Namibias, wurde die Lodge von Arnaud Zannier und seinem Team um die Innenarchitektin Geraldine Dohogne, bekannt für ihren verantwortungsvollen Umgang mit regionalen Materialien, erbaut.

„Über Monate haben wir mehrere Dörfer in der unmittelbaren Umgebung besucht, mit den Menschen und Bewohner:innen gesprochen. Rohstoffe inspiziert und befühlte“, erklärt Arnaud. „Uns war wichtig zu verstehen, wie man in einem Rondavel lebt, wie sich die Baustoffe im Laufe der Zeit verändern und an das Klima anpassen. Letztendlich wünschten wir uns, dass das Architekturensemble auch einen Teil der Wohn-DNA der Gesellschaft des Landes widerspiegelt.“ Pläne wurden gezeichnet und der Bau begann...

Planted

Wood Vibes Only



Der Natur etwas zurückgeben und unsere Erde enkelfähig machen?

“Das ist die Mission von Planted. Auf positive Weise und ohne erhobenen Zeigefinger nehmen wir Firmen bei der Umsetzung ihrer Nachhaltigkeitsstrategie ganzheitlich mit an die Hand. Von der Berechnung der CO₂-Emissionen über den CO₂-Ausgleich bis hin zur echten Reduktion können Unternehmen gemeinsam mit ihren Mitarbeitenden für eine grünere Zukunft aktiv werden. Mit eigenem Klimaförster ermöglichen wir ganze Firmenwälder in Deutschland.”

Derzeit pflanzen wir knapp drei Fußballfelder Mischwald pro Monat in ganz Deutschland und gleichen so viele CO₂-Emissionen über globale Klimaschutzprojekte im Monat aus, wie 18.000 Flüge von Köln nach Barcelona verursachen.

Scanne den Code und stell Planted deiner Firma vor.



planted.green

You do your best, we do the rest!

Unsere Planted Partner

