

# Muramba Bushmen Trail

## Auf den Spuren der Buschleute

Wer wissen will, wie die San als Ureinwohner der Wüste einmal gelebt haben, den nimmt der Farmer Reinhard Friederich in den frühen Morgenstunden mit auf einen historischen Spaziergang durch dichten Busch und Makalanipalmen.

Friederich ist als Kind mit den San auf der Farm seines Vaters in der Nähe von Tsumeb groß geworden. Er spricht ihre Sprache fließend. Er weiß, dass man in der dünnen Steppe Wasser findet, wenn man unter den Erdhügeln der Warzenschweine nachgräbt. Er kennt Heil- und Giftpflanzen und kann Tierspuren lesen. Wer sich als Besucher zwischen den nachgebauten Lehmhütten unter knorrigen Bäumen bewegt, glaubt sich in einem bewohnbaren Freilichtmuseum. Friederich hat alles gesammelt und aufbewahrt, was an die traditionelle Lebensweise der San erinnert: Samen und Früchte der Steppe in Marmeladengläsern, Liebespfeile aus Oryxhorn oder kleine Armbänder aus der Schale von Straußeneiern. Sandsteinmalereien der San weisen in das blitzsaubere Gemeinschaftswaschhaus. Gäste schlafen in etwa 3 Meter hohen Lehmhütten mit Grasdach, die denen der San nachempfunden sind. Sie zünden sich drinnen abends ihre Petroleumlampe an oder sitzen nach dem Essen am Lagerfeuer. Das Brennholz des Tambotibaumes hält mit seinem leichten Rauch Insekten fern und duftet angenehm (die Frauen des Herero reiben übrigens das Holz zu Pulver und benutzen es als Parfüm).

Der Lebensraum der San ist heute knapp geworden. Die vom Vieh überweidete Steppe bietet nicht mehr genügend Nahrung für alle. Viele wohnen als Arbeiter auf den Farmen, andere ziehen auf der Suche nach Arbeit nach Windhoek. Ein gelungener Ausflug in die Geschichte der San ist Friederichs zweieinhalbstündiger Fußmarsch in den frühen Morgenstunden allemal. Zwischendurch kommt Aron dazu, stellt Tierfallen auf und zeigt, wie man mit zwei Stöcken, einem Messer und etwas trockenem Gras ein Feuer macht. Nicht wie seine Großeltern im traditionellen Lendenschurz, sondern in Jeans, Baseballkappe und Poloshirt.

Auf dem interkontinentalen Büffet stehen morgens unter anderem hausgemachte Feigenmarmelade, Vollkornbrot oder Müsli. Abends serviert Ivonne Friederich schmackhafte Wildgerichte aus Oryx, Kudu oder Springbockantilope mit Butternut-Kürbissen und frischem Kopfsalat aus eigenem Anbau. Wer im Februar kommt, kann auch geröstete Termiten als nahrhaften und knusprigen Protein-Snack probieren.

Ein Aufenthalt bei Reinhard Friederich mit einer Führung kann separat oder als Baustein einer Rundreise gebucht werden.

Buchungsanfragen bitte an Elizabeth de Beer unter [info@africandesk.com](mailto:info@africandesk.com)