

# Mit dem Zug durch Sibirien

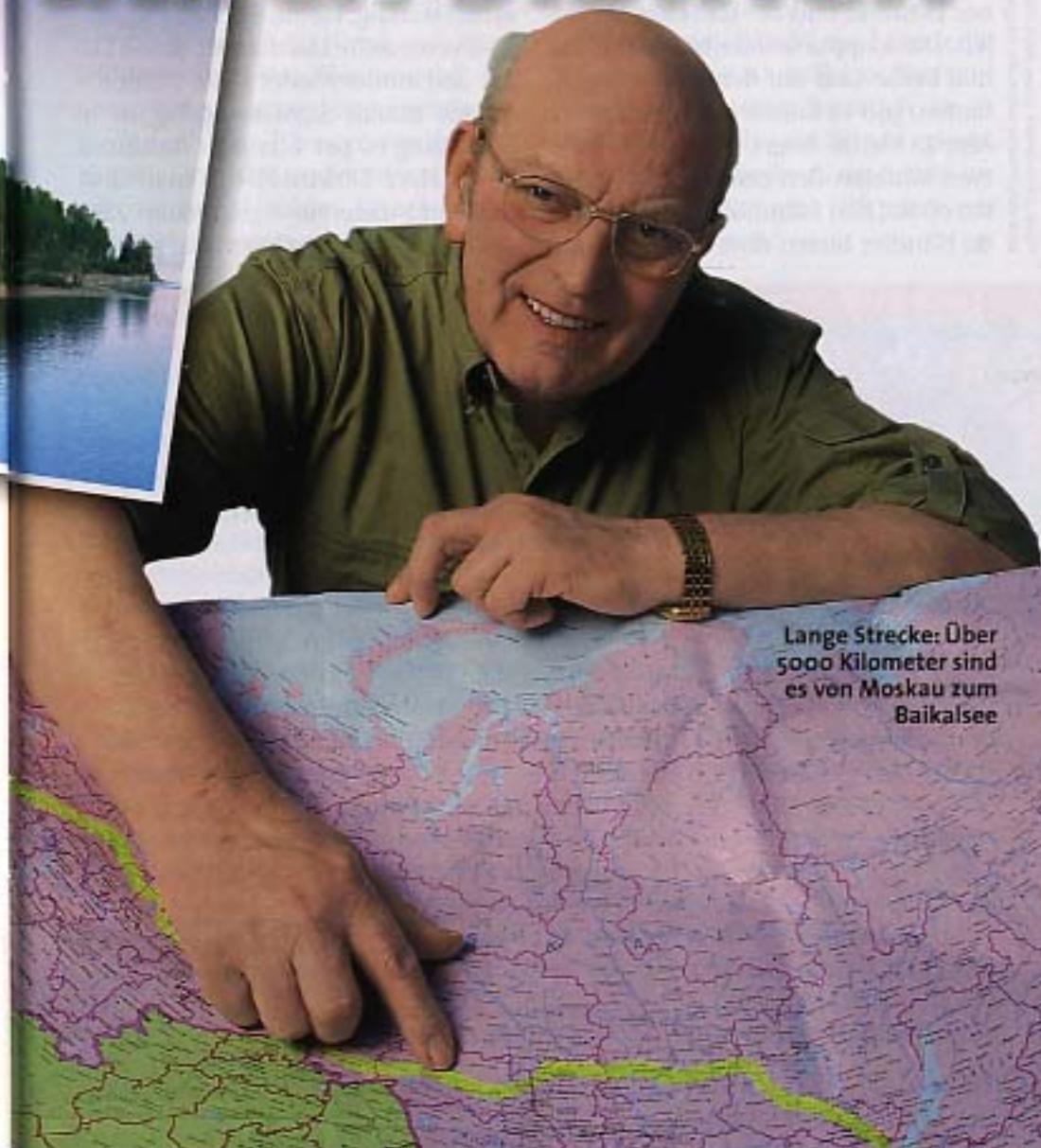
## Meine Geschichte

Rudolf Girbert (67) aus Gera träumte schon als Junge vom geheimnisvollen Sibirien. Jetzt ist er hingefahren.

Vergangenen Sommer ging endlich mein Wunschtraum in Erfüllung – eine Reise zum Baikalsee. Bis nach meiner Pensionierung musste ich warten. Dabei träumte ich schon als Junge von der Größe und Weite Sibiriens. Zu DDR-Zeiten gab es aber leider so gut wie keine Gelegenheit, jemals dorthin zu kommen und die unberührte Natur selbst zu erleben. Ehrlich gesagt sah ich meinen Wunschtraum immer Wunschtraum bleiben. Bis ich nach der Wende in einem Ökologie-Magazin einen faszinierenden Bericht über den Baikalsee entdeckte. Aus Neugier rief ich bei der Informationsadresse an und erfuhr mit Verzückerung, dass zu meinem Traumziel regelmäßig Gruppenreisen veranstaltet werden. Das war es, wonach ich suchte. Ich habe gebucht, auch wenn der

Reisepreis meine Finanzen ganz schön strapazierte.

Ein Bekannter riet mir, für die Tour Rucksack, Wasserflasche und Energieriegel mitzunehmen. Goldrichtige Tipps: Denn während die Mitfahrer ihre schweren, unhandlichen Koffer über Treppen schleppen mussten, transportierte ich mein Gepäck bequem auf dem Rücken. Am 20. Juni ging's los. Voller Vorfreude, mit einigen Impfungen versehen, mit reichlich Filmen für die Kamera und Edelsalami als Gastgeschenk im Gepäck nahm ich den Zug zum Frankfurter Flughafen. In Moskau war die Gruppe komplett: Eine ▶



Lange Strecke: Über 5000 Kilometer sind es von Moskau zum Baikalsee



angenehme Truppe aus drei Ehepaaren und drei Einzelreisenden.

Für vier Nächte, drei Tage und 5153 Kilometer durfte ich das Abteil mit einer Lehrerin und der Reiseleiterin teilen. Das klappte wunderbar. Wenn wir mal keine Lust auf den Speisewagen hatten, gab es Lunch oder Dinner im Abteil. Meine Engel, wie ich meine zwei Mitreisenden gerne nannte, kauften oft auf den Bahnhöfen ein. Fliegende Händler bieten dort fast alles, von

Obst über Salat und Brot bis zum Räucherfisch. Vor dem Zugfenster veränderte sich die Landschaft ständig: kleine Siedlungen, vereinzelte Holzhäuser, große Felder und immer wieder weite Wälder.

Nach einem Sightseeing-Tag in Irkutsk ging es per Bus zum Baikalsee, dem „Herz Sibiriens“, wie man dort sagt, und unserem eigentlichen Ziel: der Baikalsee, über den ich so viel gelesen



Rudolf Girbert beim Picknick im Zug

hatte! Bei einer langen Schiffstour zur Insel Olchon merkten wir, wie kühl es auf dem See ist. An Land zeigte das Thermometer 22 Grad, an Bord wünschte man sich Handschuhe. Ansonsten ringsherum faszinierende Natur mit seltenen Pflanzen wie der sibirischen Orchidee und seltenen Tieren wie der Baikalsee-Robbe. Kein Forscher weiß genau, wie und wann die Mee-

restiere in den Süßwassersee kamen. Der Besuch dieser putzigen Tiere bei den Ushkani-Inseln – per Boot und zu Fuß – war für mich der Höhepunkt der Reise. Einmalig und unvergesslich.

Am nächsten Abend am Lagerfeuer gab es noch viel zu erzählen. Auch auf Russisch – immerhin hatte ich das ja vor 50 Jahren mal in der Schule gelernt. Ich möchte unbedingt noch mal an den Baikalsee reisen, ich muss nur noch etwas sparen. ♦

## UNSERE REISE-TIPPS: MEHR ERLEBEN UND GESUND BLEIBEN IN SIBIRIEN



misst insgesamt 9302 Kilometer. Wer zum Baikalsee nach Südsibirien möchte, steigt in Irkutsk aus, 5153 km oder mehr als drei Tagesreisen von

Moskau entfernt.

**Der Baikalsee:** Auf Burjatisch, der örtlichen Sprache, heißt er Dalai-Nur, was so viel wie „erhabene Schöpfung“ bedeutet. Mit bis zu 1637 Metern ist er der tiefste See der Welt. Mehr als dreihundert

Kurswagen von Moskau nach Wladiwostok

Flüsse speisen das gewaltige, fischreiche Gewässer. Im Jahr 1996 ernannte ihn die UNESCO zum Weltkulturerbe. Im Gebiet des Baikalsees treffen zwei Kontinentalplatten aufeinander, so dass es pro Jahr zu bis zu 2000 Erdstößen kommt. Die Temperaturen in der Baikalseeregion sind deutlich milder als im restlichen Sibirien. Im Winter fallen sie jedoch auch nicht selten unter  $-30^{\circ}$  Celsius, so



dass der See oft von Januar bis Mai zugefroren ist. **Gesundheitstipp:** Für Russland besteht keine Impfpflicht. Doch neben den auch für zu Hause empfohlenen Impfungen gegen Diphtherie, Tetanus und Kinderlähmung rät das Auswärtige Amt zu einer Prophylaxe gegen Hepatitis A und abhängig von Reiseziel, -art und -dauer auch gegen Hepatitis B, Typhus, Tbc, Tollwut, Japanische Enzephalitis und FSME (Stand April 2004). Außerdem ist strenge Hygiene bei Trinkwasser und Nahrungsmitteln nötig.

### Aus der Landesküche:

Für eine fleischlose Variante des russischen Gerichts Borschtsch benötigen Sie für vier Personen: 250 g Rote Beete, 50 g weiße Bohnen, 250 ml Wasser, 200 g Kartoffeln, 800 ml Gemüsebrühe, 300 g Weißkohl, 80 g Zwiebel, 150 g Karotten, 1 EL Sonnenblumenöl, 40 g Tomatenmark, 1 TL Honig, 100 g saure Sahne, Salz, Pfeffer, Paprika, Essig, 2 EL gehackte Petersilie. Die über Nacht eingeweichten Bohnen 60 min kochen. Rote Beete in Streifen schneiden, Kartoffeln würfeln und zu-



Nationalgericht Borschtsch

sammen in der Gemüsebrühe 10 min kochen lassen. Weißkohl schneiden und dazugeben. Zwiebeln und Karotten würfeln und andünsten. Bohnen, Tomatenmark und Honig dazu und 2-3 min dünsten. Den Mix zur Rote Beete geben, 20 min köcheln lassen. Abschmecken, mit saurer Sahne und Petersilie servieren.