



Nova Scotia Auswanderungstraum erfüllt

Text und Fotos: Heidy Alexander Nach mehreren Erkundungsreisen durch Kanada, dem Überwinden vieler bürokratischer Hürden und jahrelangem Warten erhalten Heidy Alexander und ihr Mann Bruce endlich die Immigrationspapiere und fliegen los in ihre neue Heimat Nova Scotia an der kanadischen Ostküste.

Es gibt viele Gründe fürs Auswandern. Bei uns stand das Ausbrechen aus dem hektischen Berufsalltag der Schweiz im Vordergrund. Und wir wollten einmal etwas völlig Neues wagen, etwas, das in der Schweiz nicht möglich wäre. Die schweizerische Sicherheit gegen das Unbekannte einzutauschen, wäre für viele wohl ein zu grosses Risiko. Für uns passionierte Globetrotter aber war es eine folgerichtige Weiterentwicklung unseres Lebensabenteuers.

Seit über sieben Jahren hatten wir uns mit dem Gedanken befasst, nach Kanada auszuwandern und auf mehreren Erkundungsreisen British Columbia und den Yukon näher ins Auge gefasst. Dort wollten wir etwas im Tourismusbereich aufbauen: Bed & Breakfast, Abenteuer-, Rad- und Wanderferien, Kanu-

touristen – an Ideen fehlte es uns nicht. Dass wir schliesslich in Nova Scotia gelandet sind, hatten wir nicht geplant. Ehrlich gesagt, wusste ich bis zum Swissair-Flugzeugabsturz in Peggy's Cove nicht einmal, wo Nova Scotia liegt, und die Bilder im Fernsehen liessen mich denken: Mein Gott, wie kann jemand an einem so windigen und nebligen Ort leben? Durch Zufall oder Vorbestimmung hat es uns schliesslich trotzdem an die abgelegene Ostküste Kanadas verschlagen. Unser Traum war ein eigenes Haus am See. Die Schweizer Pensionskasse und etwas Angespertes haben uns bei der Umsetzung geholfen.

Ankunft in der neuen Heimat. Am 14. August 2008 ist es so weit. Wir landen mit 25 Stunden Verspätung im regnerischen Halifax. Aus dem geplanten sechsstündigen Flug über den grossen Teich ist eine endlos scheinende

Odyssee geworden, die mit einem defekten Flugzeug in Frankfurt begonnen hat. Nachdem wir jahrelang auf die Einwanderungspapiere gewartet haben, sind die 25 Stunden jedoch eine lächerliche Lappalie. Ist die Verspätung ein ironischer Zufall oder eine gute Vorbereitung auf unser neues Leben in Nova Scotia, wo die Zeit langsamer tickt?

Ein kiltragender Dudelsackmusikant begrüsst die Passagiere am Flughafen. Sind wir im falschen Film gelandet? Es wird uns erst jetzt bewusst, dass Nova Scotia «Neuschottland» heisst. Passkontrolle, Immigration, Gepäckausgabe und Zollformalitäten nehmen nur 40 Minuten in Anspruch. Jetzt sind wir «Landed Immigrants». In Vancouver oder Toronto wären wir wahrscheinlich einen Tag lang zwischen Chinesen, Pakistanis und Arabern Schlange gestanden. Offensichtlich ist es ein Vorteil, in eine gottverlassene, mausarme Provinz auszuwandern. Von sämtlichen Beamten werden wir mit einem freundlichen Lächeln und einem herzlichen «Welcome to Nova Scotia» begrüsst. Einer gratuliert uns sogar händeschüttelnd zur Auswanderung. Er kann zwar nicht verstehen, warum wir das Schweizer Paradies gegen das verschlafene und wenig bekannte Nova Scotia tauschen wollen. Aber er ist unsagbar stolz, dass wir seine Heimat ge-



wählt haben, und wischt sich ein paar Freudenstränen aus den Augen. Ich frage mich, ob Fremde am Schweizer Zoll wohl auch so begrüsst werden? Wohl eher nicht.

Marilyn und Duncan, Freunde, die wir vor einigen Jahren in Kalifornien kennengelernt hatten und die mit ihrem Hinweis auf die günstigen Liegenschaftspreise in Nova Scotia den Stein ins Rollen gebracht haben, erwarten uns bereits ungeduldig in der Ankunftshalle. Freudig umarmen sie uns. Wir haben das Gefühl, nach Hause gekommen zu sein. Die fast 70-Jährigen sind von nun an wie Adoptiveltern –

Stürmische Ostküste. Nova Scotia bietet viel unberührte Natur (links oben).

Kanadische Idylle. Autorin Heidy Alexander geniesst einen Herbsttag vor ihrem Haus (oben).

Peggy's Cove. Das kleine Hafentstädtchen wurde durch den Swissair-Absturz berühmt (unten).

mit allen Konsequenzen. Wir fahren zwei Stunden lang durch die dunkle Nacht, bis wir endlich in ihrer rustikalen Sommerresidenz ankommen. Den Winter verbringen die beiden «Snowbirds» im sonnigen Kalifornien auf einem hektischen Mammut-Campingplatz. Nova Scotia ist ihre Ruheoase im Sommer – mindestens bis wir ankommen. Duncan, pensionierter Hochschulrektor, und Marilyn, einstige Lehrerin, könnten sich ohne Weiteres ein tolles Haus leisten, aber sie ziehen das alte Familienferienhäuschen an einem abgelegenen See jedem Luxus vor. Das Ersparte wird lieber in die Schulung der Enkelkinder investiert. Für einen durchschnittlichen Schweizer AHV-Rentner wäre dieses Leben wohl undenkbar.



An den Gedanken, die nächsten Wochen ohne Strom und fließendes Wasser zu leben, müssen wir uns noch gewöhnen. Vor allem das fehlende Badezimmer versetzt mich in Angst und Schrecken. Das Plumpsklo ist mitten im tiefen Wald versteckt, der See ist die Badewanne! Meine «Auswilderung» hat noch nicht begonnen, ich frage mich ängstlich, was da wohl im dunklen Wald lauert.

Am nächsten Morgen erwachen wir bei strahlendem Sonnenschein. Idylle pur! Der See ladet zum Bade, und das Plumpsklo entpuppt sich als komfortable Toilette mit Sicht auf Bäume, Eichhörnchen und farbenprächtige Vögel. Das Häuschen ist klein und rustikal, aber mit allem ausgestattet, was das Leben leichter macht: Ein gasbetriebener Kühlschrank und Kochherd, Öllampen, ein Cheminée und eine altmodische Handpumpe, um Wasser aus dem See zu fördern. Trinkwasser wird bei einer Nachbarin geholt. Der leicht verstaubte Fernsehapparat wird von einer Solarzelle gespeist, und Mobiltelefonempfang hat man praktisch überall. Wir fühlen uns wie in einer wunderbaren Öko-Lodge, und Marilyn bekocht uns auch dementsprechend.

Schnäppchenjagd auf Neuschottisch. In den nächsten zwei Wochen werden wir von Marilyn und Duncan einer kulturellen Schnellbleiche unterzogen: Sie führen uns zu einer landwirtschaftlichen Ausstellung mit Zugochsen- und Zuggpferdewettkämpfen, Schweinereennen und Backwettbewerben. Mit meinen Betty-Bossi-Kuchen könnte ich hier wahrscheinlich hohe kulinarische Wellen schlagen. Von Cowboys und Rodeos fehlt jede Spur. Einmal mehr wird uns bewusst: Kanada ist nicht nur das zweitgrösste Land der Welt, es ist auch eines der vielfältigsten.

Nächster Stopp ist ein ziemlich schäbig aussehender Laden namens «Guy Frenchy's», wo uns Marilyn stolz in ein Geheimnis einweicht: Prestige ist in Nova Scotia ein Fremdwort, und Designerkleider sind somit Mangelware. Klamotten werden deshalb nicht etwa in einer schicken Boutique, sondern bei Frenchy's, einer Ladenkette à la Otto's Warenposten gekauft. Die Secondhand- und Überschussware wird aus Amerika importiert. Das durchschnittliche Kleidungsstück kostet läppische vier Dollar. Für wenig Geld kann hier eine ganze Familie eingekleidet werden. Die Frenchy's-Schnäppchenjagd ist inzwischen so beliebt, dass neuerdings Tourunternehmen in den USA Wochenend-Shoppingtrips nach Kanada organisieren. Frenchy's gehört zur neuschottländischen Kultur wie Chanel zur französischen.

Die Schnäppchenjagd macht hungrig. So gehts weiter ins örtliche Pub, wo einheimische Kost auf dem Speiseplan steht: Schellfisch, Garnelen, Jakobsmuscheln, Muschelsuppe und vieles mehr, was das Meer zu bieten hat. Dass dort am gleichen Tag zudem eine «Kitchen Party» stattfindet, ist die Krönung unseres Ta-



Herbstfarben. Der Indian Summer verzaubert die kanadische Landschaft (links).

Langlauf auf dem See. Das Eis wird im Winter über 50 Zentimeter dick (oben)

Fische und Muscheln. Als Jäger und Sammler den Speiseplan ergänzen (unten).

fördert er bereits die ersten Muscheln zutage. Die Pirsch kann beginnen. Nach einer Stunde Herumgraben und Stochern ist der Eimer voll.

Die Muscheln werden gewaschen und in Meerwasser nach Hause befördert, wo sie von Marilyn in eine Muschelsuppe verwandelt werden. Vom Meer direkt in den Kochtopf.

Da man sich nicht nur von Heidelbeeren und Muscheln ernähren kann, führt uns Duncan in die Kunst des Fischens ein. Jedes Jahr findet auf dem Annapolis River während ein paar Wochen die Fischmigration statt, welche Angler aus der ganzen Provinz anzieht. Als einzige Frau fühle ich mich unter all den Machos ein wenig fehl am Platz. Unsere teure High-tech-Angelrute mit den Spezialködern aus Alaska scheint auf die Fische eine eher abschreckende Wirkung zu haben. Rund um uns herum werden zappelnde Fische aus dem Wasser gezogen. Wir fühlen uns wie Greenhorns von einem andern Stern. Zu unserem Erstaunen kriegen wir aber statt spöttischer Bemerkungen wohlwollende Ratschläge zu hören. Ein Experte untersucht unsere Angelrute und schüttelt den Kopf. Er wechselt ungefragt den Köder gegen einen seiner besten aus und zeigt uns ein paar wichtige Handgriffe. Leider fruchtet auch das nicht. Wenigstens bleibt uns dadurch erspart, die armen Fische zu erschlagen und sie auszunehmen.

Für uns Mitteleuropäer ist es eine echte Herausforderung, einen Hummer fachgerecht zuzubereiten und zu verspeisen. Die bekannten East Coast Lobster sind in Nova Scotia so zahlreich, dass sie früher

als «Speise des armen Mannes» galten. In der Zwischenzeit haben die reichen amerikanischen Touristen den Hummer zur Delikatesse erklärt, aber für die Einheimischen ist er nach wie vor das «Huhn aus dem Meer» und Anlass für ein einfaches, geselliges Essen. Abends werden Freunde eingeladen, und Duncan besorgt von einem örtlichen Fischer einen halben Kofferraum voll von den kostbaren Meerestieren. Ein logistisches Problem steht an, denn die Tiere sind riesig und brauchen viel Platz. Marilyn macht sämtliche auffindbaren grossen Pfannen mobil und verteilt sie auf ihrem Kochherd und dem Gartengrill. Dann werden sie lebend ins siedende Wasser geworfen, wo sie auf grobe Weise den Tod finden und gar gekocht werden. Wir ertränken unsere Empörung im Weisswein und werden in Zukunft wohl Lobster essen, es aber nicht fertigbringen, die Tiere selber zu kochen. Gott sei Dank kann man sich in den grösseren Supermärkten Hummer im Steamer kochen lassen, und an Touristenorten werden sie schon gekocht an Strassenständen angeboten.

Da wir uns ja in einer Logis ohne elektrisches Licht befinden, muss Marilyn immer wieder mit einer Taschenlampe checken, ob die Krustentiere durchgekocht sind. Wenn sie eine dunkelorange Farbe erreicht haben – das Zeichen, dass sie gar sind –, werden sie auf die Teller verteilt. Dazu werden flüssige Butter mit Zitronensaft und weisse Semmeln serviert. Unser Besteck besteht aus ei-

ges. Zu unserem Erstaunen findet die angekündigte Party aber nicht in der Küche statt. Der Name stammt von früher, als die spontanen Zusammenkünfte in den Küchen privater Häuser stattfanden. Die Nova Scotians haben alle etwas gemeinsam: Sie sind musikalisch, gesellig, trinkfreudig und stets zu einer Party aufgelegt. In den meisten Pubs treffen sich auch heute noch Musiker aus der ganzen Region, um alte Seemannslieder, keltische Fiddle-Musik und ab und zu auch ein paar Country-Titel zum Besten zu geben. Bei so viel Rhythmus ist es unmöglich, ruhig zu sitzen. Wir trommeln vergnügt auf dem Tisch mit. Zum Mitmachen beim Steptanz fehlt uns im Moment noch der Mut.

Delikatessen aus der Natur. Unsere Lehrmeister zeigen uns auch, wie wir uns von der hiesigen Natur ernähren können. Das Heidelbeerpflücken ist die kleinste Herausforderung und kommt deshalb als Erstes dran. Nova Scotia ist weltweit der grösste Lieferant von wilden Heidelbeeren und Marilyn die beste Blueberry-Pie-Bäckerin.

Am nächsten Tag fahren wir an die Küste, wo wir nach Muscheln suchen wollen. Das Unterfangen muss genau geplant werden, denn Nova Scotia hat die gewaltigsten Gezeiten weltweit. Der Meeresspiegel bewegt sich zwischen Ebbe und Flut bis zu 16 Meter. Unser Timing ist perfekt, vor uns liegt eine riesige schlammige Fläche. Mit Schaufeln und Rechen bewaffnet, waten wir durch den seichten Untergrund und sinken bei jedem Schritt knietief ein. Ein wenig unheimlich ist das schon, vor allem wenn man nicht weiss, was sich ausser Muscheln sonst noch im lehmigen Untergrund herumtreibt. Mir ist es ein Rätsel, wie wir die Leckerbissen finden sollen, denn ausser einer pampigen Masse nehme ich um mich herum nichts wahr. Duncan deutet aufgeregt auf ein paar winzige Luftblasen, die sich auf der Oberfläche gebildet haben, und beginnt, wie wild herumzustochern. Ein paar Sekunden später

gewaschen und in Meerwasser nach Hause befördert, wo sie von Marilyn in eine Muschelsuppe verwandelt werden. Vom Meer direkt in den Kochtopf.

Da man sich nicht nur von Heidelbeeren und Muscheln ernähren kann, führt uns Duncan in die Kunst des Fischens ein. Jedes Jahr findet auf dem Annapolis River während ein paar Wochen die Fischmigration statt, welche Angler aus der ganzen Provinz anzieht. Als einzige Frau fühle ich mich unter all den Machos ein wenig fehl am Platz. Unsere teure High-tech-Angelrute mit den Spezialködern aus Alaska scheint auf die Fische eine eher abschreckende Wirkung zu haben. Rund um uns herum werden zappelnde Fische aus dem Wasser gezogen. Wir fühlen uns wie Greenhorns von einem andern Stern. Zu unserem Erstaunen kriegen wir aber statt spöttischer Bemerkungen wohlwollende Ratschläge zu hören. Ein Experte untersucht unsere Angelrute und schüttelt den Kopf. Er wechselt ungefragt den Köder gegen einen seiner besten aus und zeigt uns ein paar wichtige Handgriffe. Leider fruchtet auch das nicht. Wenigstens bleibt uns dadurch erspart, die armen Fische zu erschlagen und sie auszunehmen.

Für uns Mitteleuropäer ist es eine echte Herausforderung, einen Hummer fachgerecht zuzubereiten und zu verspeisen. Die bekannten East Coast Lobster sind in Nova Scotia so zahlreich, dass sie früher





nem Nussknacker, einem Stocherhaken und einem ganzen Stapel Papierservietten. Es knackt, spritzt und sabbert, was das Zeug hält. Von unseren lachenden Freunden lassen wir uns zeigen, wie man das saftige Fleisch am besten aus der Schale kriegt.

Auf Entdeckungsfahrt. Nach zwei Wochen werden Bruce und ich als flügge eingestuft. Wir verlassen das warme Nest und nehmen per Wohnmobil ganz Nova Scotia unter die Lupe, um ein neues Heim zu finden. Nova Scotia ist ein Drittel grösser als die Schweiz, hat aber weniger als eine Million Einwohner. Alles ist überschaubar – alle paar Kilometer treffen wir einen Weiler, ein Dorf oder eine Stadt. Landschaftlich ist Nova Scotia so idyllisch, dass es uns fast überall gefällt. Kein Wunder, mit 7400 Kilometern Küstenlinie und Tausenden von Seen sind wir buchstäblich im Himmel gelandet.

Die halbe Provinz scheint zum Verkauf ausgeschrieben zu sein, der Liegenschaftsmarkt überfordert uns total. Statt uns auf etwas zu konzentrieren, lassen wir uns ständig von interessanten Objekten ablenken, die für uns zwar unbrauchbar, aber umso faszinierender sind. Wie wärs mit einer privaten Insel, einem historischen Kapitänshaus direkt am Meer, einer Millionärsvilla, einer 200-Hektaren-Farm, einer Feriensiedlung, einer historischen Kirche, einem Campingplatz, einer Sternwarte, einem Hotel, einem Filmstudio oder einem Pub? Der Fantasie sind keine Grenzen gesetzt, und erstaunlicherweise könnten wir uns die meisten Objekte sogar leisten. Wiederum der Vorteil, in einer der ärmsten Provinzen Kanadas zu leben. Eine Tatsache, die auch immer mehr Rentner aus dem teuren British Columbia und Alberta anzieht.

An jedem Ort treffen wir hilfsbereite Liegenschaftsmakler, die uns auf Trab halten und Angebote unterbreiten. Wenn wir vor dem



Alter Traum wahr geworden. Das Grundstück liegt direkt am See (oben).

Hummerköchin. Mit der Taschenlampe prüft Marilyn, ob die Tiere dunkelorange sind (Mitte).

Geselligkeit. Festschmaus mit Freunden und Nachbarn (unten).

Wintereinbruch etwas kaufen wollen, müssen wir tüchtig Gas geben. Prioritäten werden gesetzt. Ein Haus am Meer wäre zwar schön, aber klimamässig unpraktisch. Die Winter an der Küste sind uns zu mild und ausserdem stürmisch und regnerisch. Die Sommer sind eher kühl und neblig. Wir lieben schneereiche Winter und heisse Sommer, und das kriegt man nur im Inland. Eines ist klar: Unser Haus muss an

einem idyllischen See liegen, denn das ist der kanadische Traum eines jeden Europäers. Bei über 6500 Seen sollte das kein Problem sein. Denkste! Der Durchschnittskanadier verbringt jeden Sommer ein paar Wochen in seinem Familienferienhäuschen am See. Das Resultat sind Tausende von rustikalen Cottages an traumhafter Lage ohne richtige Infrastruktur und einer im Winter unzugänglichen Zufahrtsstrasse. Häuser, in denen das ganze Jahr über gelebt werden kann, sind eine Seltenheit. Die wenigen Objekte, die wir zu sehen bekommen, entsprechen nicht unseren Vorstellungen. Frustriert legen wir die Häuserjagd vorerst auf Eis und widmen uns der touristischen Seite der Provinz. Dabei lernen wir bei mancher Begegnung die Grosszügigkeit und Gastfreundschaft der Menschen kennen.

Überwintern. Im Oktober treibt es die Vögel nach Süden, und mit ihnen auch Duncan und Marilyn. Das Angebot, in ihrer Sommerresidenz zu überwintern, lehnen wir dankend ab. Bruce sieht sich zwar tief in seinem Innern bereits als Survival-Naturmensch, aber ich will weder den Hüttenkoller noch die Ehescheidung riskieren.

An der South Shore mieten wir zu einem unglaublichen Schnäppchenpreis ein neu renoviertes Ferienhaus mit traumhaftem Blick auf eine Meeresbucht. Im Sommer wimmelt es hier von meist amerikanischen Touristen, die satte Dollars hinblättern. Von Oktober bis Mai ist man froh, einen Langzeitmieter zu haben, der das Haus beheizt und nach dem Rechten sieht. Für Don und Sue, die in der Nähe wohnen, sind wir die ersten Mieter und somit Versuchskaninchen. Don, ein Schreiner, hat das Haus vier Jahre lang liebevoll renoviert, Sue ist Primarschullehrerin im benachbarten Mahone Bay.

Sie scheint eine Art Eventmanagerin von Martin's River zu sein. Im Dezember werden wir unsere ganze Strasse, die Eastside Road, zum berühmten-berühmten «Advents-Potluck» eingeladen. Es werden rund 60 Nasen erwartet. Don und Sue leben in einem 200-jährigen Seemannshaus mit vielen kleinen Räumen. Wir fragen uns, wo sie die vielen Gäste verpflegen wollen. Alles kein Problem, denn die Leute verteilen sich spontan in der Küche und im Wohnzimmer. Es ist eine Stehparty, die unkomplizierte Gästeschar bedient sich selbst mit Getränken. Überall stehen Platten mit köstlichen Horsd'œuvres, vom selbst geräucherten Fisch bis zu Austern. Jeder hat etwas Leckeres mitgebracht, wie es Tradition ist bei einer Potluck-Party. Auch meine selbst gebackenen Lebkuchen und Weihnachtsguetzli finden reissenden Absatz. Die meisten Leute sind uns noch unbekannt, umgekehrt aber scheinen alle genau zu wissen, dass wir die Feriengäste in Dons



Haus sind. Kein Wunder, denn wir sitzen jeden Morgen gut sichtbar beim Wohnzimmerfenster, schauen auf die Bucht und trinken unseren Kaffee. Davor führt die Eastside Road vorbei, und sämtliche Vorbeifahrenden winken uns dann freundlich zu. Es ist, als ob wir in einem Schaufenster sässen.

Sue organisiert ständig irgendwelche Anlässe. Mein geplantes Fünfgangmenü an Heiligabend fällt einer kurzfristigen Einladung zum Eierlikör-Umtrunk zum Opfer, und beim Neujahrs-Katerfrühstück sind wir wegen eines schlimmen Schneesturms die einzigen Gäste. Nova Scotia versinkt im Winter buchstäblich in einen Dornröschenschlaf. Das tägliche Leben wird vom Wetter diktiert. Aus Sue wird plötzlich eine vermeintlich tiefreligiöse Person, die immer um Schnee betet und auch oft erhört wird. Alles Eigeninteresse, denn vor oder nach einem Schneesturm fällt meistens die Schule aus. Aus rechtlichen Gründen dürfen an einem «Snowday» die Schulbusse nicht fahren, so kann sich Sue dem Organisieren weiterer Partys widmen. Sie ist mit dem winterlichen Beten so erfolgreich, dass die Schule an insgesamt zwölf Tagen wegen Schnee geschlossen bleibt. Kein Wunder, sind hier zwölf Schuljahre die Norm, bei all den freien Tagen. Dem Wetterdiktat schliesst sich auch der Postbote an, und manchmal bleiben auch die Banken und andere Geschäfte geschlossen. Aber das scheint hier niemanden zu stören, denn bei Sturm und Schnee bleibt man sowieso am liebsten zu Hause.

Endlich ein eigenes Heim. Unerwartet erhalten wir kurz vor Weihnachten einen Anruf von einem Liegenschaftsmakler, der glaubt, unser Haus gefunden zu haben. Ohne grosse Hoffnungen machen wir uns am nächsten Tag auf zur Besichtigung. Auf den ersten Blick handelt es sich beim Haus um ein hässliches Entlein mit offensichtlich sehr chaotischen Besitzern, doch wir erkennen sofort Potenzial zur Verwandlung in einen schönen Schwan. Das Haus ist winterfest, mit einer öffentlichen Zufahrtsstrasse, die vom Strassenamt unterhalten wird. Postbote und Müllabfuhr kom-



Umzugslaster. Einzug ins neue Haus bei Minustemperaturen und viel Schnee (links oben).

Blick aufs Wasser. Der Trout Lake zum Schauen, Fischen und Kanufahren (oben).

Neues Heim. Jetzt beginnt das Leben als Handwerker (unten).

men direkt vor die Haustüre – für kanadische Verhältnisse fast ein Grund zum Feiern. Das 5000 Quadratmeter grosse Grundstück mit Seeanstoss ist traumhaft gelegen. Die benachbarten Häuser sind zwar etwas näher als gewünscht, aber da es sich um Ferienhäuser handelt, können wir damit leben. Innerhalb von drei Wochen ist der Kauf unter Dach und Fach, und wir werden von Büromenschen zu Handwerkern. Duncan und Marilyn werden sich freuen – das Haus ist zufälligerweise in ihrer näheren Nachbarschaft.

Der Trout Lake mit seinen rund 160 Ferienhäusern liegt in Albany, einem winzigen, über mehrere Kilometer verstreuten Dorf ohne jegliche Infrastruktur. Zum Einkaufen müssen wir ins 20 Kilometer entfernte 2000-Seelendorf Middleton unweit des Bay of Fundy.

Im kanadischen Winter ein Haus an einem See zu kaufen und bei minus zehn Grad einzuziehen, ist wahrlich eine ungewöhnliche Sache. Im 200 Kilometer entfernten Halifax den Hausrat vom Lagerhaus in einen Umzugslasterwagen zu packen, ist anstrengend. Aber am neuen Wohnort 120 Kisten ohne fremde Hilfe aus dem Lastwagen in ein fast eingeschneites Haus zu befördern, grenzt an Verrücktheit. Be-

sonders wenn beim Wegfahren der Umzugslaster in der Hauseinfahrt im Schnee und Eis stecken bleibt. Ein Riesentruck vom Abschleppservice befreit uns für 100 Dollar aus der misslichen Lage.

Die nächsten paar Monate verbringen wir mit Renovationsarbeiten im Haus. Bruce kauft sich ein Hobbyhandwerkerbuch, dessen Anweisungen er mit der Pedanterie eines Ingenieurs in die Tat umsetzt. Ich werde zur Hilfsarbeiterin, die als Bodenlegerin, Malerin, Schreinerin und Gipserin eingesetzt wird, um dann im Sommer zur Dachdeckerin, Gärtnerin und Bauarbeiterin befördert zu werden. Die sanitären und elektrischen Arbeiten traut mir Bruce noch nicht zu, die erledigt er lieber alleine.

Ende April kommen Marilyn und Duncan aus Kalifornien zurück. Wir laden spontan zu einer Housewarming-Party ein. Nachbarn werden aufgefordert, sich in unserem neuen Heim einzufinden und auch gleich ein paar Freunde mitzubringen. Wir sind dann erstaunt, plötzlich von über 30 neugierigen Leuten umgeben zu sein, die alle ihre eigenen Getränke und ein paar Snacks mitgebracht haben. Den Gästen gefällt unsere Spontanität, und uns öffnen sich Türen zu einem neuen Bekanntenkreis. Einige werden im Sommer, wenn wir für ein paar Wochen verreisen, ungefragt auf unser Grundstück aufpassen und den Rasen mähen. Es tut ihrem Nationalstolz gut, wenn wir uns hier wohlfühlen, denn schliesslich haben wir für diese verlassene Provinz das Schweizer Paradies aufgegeben.

«Château Waschküche». Unsere Hauseinweihung ist zugleich die Geburtsstunde eines neuen Hobbys. Beim Hausrundgang stösst vor allem die Waschküche auf besonderes Interesse. Nicht etwa die alte Waschmaschine oder der Trockner lösen Schreie der Begeisterung aus, sondern das grosse Waschbecken. «Wow, you even have a brew room.» Einen Brauraum? Bereitwillig wird uns die Adresse der nächsten «Brewtique», des Brauereizubehörladens, angegeben, der ironischerweise in einer Drogerie untergebracht ist. Noch in der-



selben Woche decken wir uns mit dem nötigen Zubehör ein, um selbst Weinproduzenten und Mikrobierbrauer zu werden, denn Alkohol ist verhältnismässig teuer und wird nur in staatlichen Liquor Shops verkauft. Kein Wunder also, dass fast jeder Haushalt eine eigene Mikrobrauerei betreibt.

Richard, der Brewtique-Drogist, nimmt uns neue Kunden unter seine Fittiche und erklärt uns ausführlich sämtliche Geheimnisse

der Wein- und Bierproduktion. Die Lehrstunde zahlt sich für ihn aus, denn wir decken uns mit der nötigen Ausrüstung und zwei Wein- und Bier-Kits ein. Satte 460 Dollar später verlassen wir die Drogerie und hoffen, dass sich der finanzielle Aufwand lohnen wird.

Einige unserer Nachbarn, die wir gerade kennengelernt haben, haben das Braugewerbe schon wieder aufgegeben und entrümpeln nun ihre Keller: In den folgenden Tagen werden wir mit einem Desinfiziergerät, einem Wasserhahnreinigungsaufsatz, einem Flaschenbaum zum Trocknen der Flaschen, einem mindestens 100 Jahre alten Verkorker und 1000 nützlichen Tipps versorgt. Alle sind gespannt auf erste Resultate. Für uns gibt es nun kein Zurück mehr.

Das Bierbrauen stellt sich als relativ einfache Sache heraus, wenn man die Anweisungen klar befolgt. Das australische Malzextrakt wird mit 22 Litern Wasser verdünnt, welches eine bestimmte Temperatur aufweisen muss. Ein Kilogramm Zucker wird beigelegt. Nun wird mir klar, woher der allseits bekannte Bierbauch kommt. Zuletzt wird noch die Brauereihefe beigelegt, dann kann das Gebräu bei einer Temperatur zwischen 21°C und 27°C gären. Nach vier bis sechs Tagen wird ein kohlesäuretreibendes Pulver beigegeben, bevor mit dem Abfüllen begonnen werden kann. Beim ersten Mal bilden sich überall Bierlachen, der Wäscheraum stinkt dementsprechend. Aber wir lernen schnell. Bei der nächsten Abfüllung läuft bereits alles wie am Schnürchen. Eigentlich sollte man das Bier mindestens zwei Wochen lagern, aber nach fünf Tagen können wir uns die ungeduldigen Zubehörsponder nicht mehr vom Leibe halten. Es gibt eine Kostprobe. Die Nachbarn sind begeistert. Offensichtlich sind wir die geborenen Bierbrauer.

Nun fühlen wir uns gewappnet für das grössere Wagnis – die Weinproduktion. Auch hier kommen wir wieder ein wenig ins Schwitzen, denn die Instruktionen sind für einen Laien zu wenig klar. Wir beanspruchen die Hilfe von Richard, der sich wundert, dass wir uns die Zeit nehmen, die Gebrauchsanweisungen zu studieren. Das macht hier niemand. Sobald alles geklärt ist, wird das Traubensaftkonzentrat mit Wasser verdünnt, dann werden die Zutaten mit geheimnisvollen Namen hinzugefügt. Der krönende Abschluss ist wiederum das Beifügen der Hefe, die den Gärprozess auslöst.

In den nächsten vier Wochen heisst es, das mostähnliche Gebräu gären zu lassen und in genau vorgeschriebenen Abständen weitere Pülverchen beizufügen. Dann muss das Ganze ein paar Tage ruhen, bevor es vehement geschüttelt werden soll. Und plötzlich haben wir einen wunderbar klaren Wein. Nach zwei Wochen wird der Weisswein gekostet, nach drei Wochen der Rotwein. Unsere Freunde sind wiederum begeistert, offensichtlich sind wir auch perfekte Weinproduzenten. Wir werden abenteuerlicher, investieren in teure Wein Kits



Unkompliziert. Die Küche als Begegnungszentrum bei einer House-Party (links oben).

Homemade. Bruce bei der eigenen Bier- und Weinproduktion in der Waschküche (links).

Zufrieden. Heidi und Bruce – Auswanderungstraum erfüllt (oben).

und stellen Shiraz, Merlot und Barolo aus Edelkonzentrat her – unter Beigabe von getrockneten Holunderbeeren und Eichenholzspänen. Unsere Freunde glauben nicht an die bessere Qualität der teuren Kits, aber Richard verrät uns, dass das Geheimnis in der Lagerung liege. Der teure Wein entfalte den wirklichen Geschmack erst nach einigen Monaten. So lange können die meisten Hobbyweinproduzenten nicht warten. Aber wir werden Geduld haben und es ihnen beweisen.

Wahre Lebensqualität. Anfänglich hat uns als Schweizer die Gemütlichkeit, mit der hier alles angegangen wird, etwas irritiert. Inzwischen haben wir uns an die fehlende Hektik und das langsame Tempo gewöhnt und geniessen es.

Wir lieben auch die ausführlichen Gespräche mit unseren geselligen Mitmenschen, auf die immer Verlass ist und mit denen spontan gefeiert werden kann. Sie sind allesamt erstaunt, warum wir unsere erfolgreiche Karriere in der dynamischen Schweiz gegen ein Leben in der Einöde eingetauscht haben.

Wir sitzen auf unserer Terrasse und nippen einen eiskalten Hauswein, während wir fasziniert beobachten, wie die Sonne im See versinkt. Später werden wir einen Hummer aus dem Supermarkt mit Biogemüse aus dem eigenen Garten essen. In der Schweiz wären wir mit diesem Lebenswandel zweifellos Millionäre. Hier sind wir kanadische Durchschnittsbürger. Die Bäume wachsen zwar auch in Nova Scotia nicht in den Himmel, aber wenn man den Löwenzahn als Blume und nicht als Unkraut betrachtet, lebt man hier in der perfekten Welt. Tatsächlich ist die Lebensqualität eine der höchsten in ganz Kanada, obwohl unsere kleine Provinz als eine der ärmsten gilt. Und plötzlich merkt man, dass nicht etwa materieller Reichtum oder eine scheinbar erfolgreiche Karriere Glück und Zufriedenheit bringen, sondern Gelassenheit und vor allem viel Zeit.

alexander03@bluewin.ch