

00:19

Das Ruderteam der Universität Yale.

Eine Alpaka-Farm in Rhode Island.

Jakobsmuschelfischen in Massachusetts.

Erforschung der Lebensraums Ozean auf Cape Cod.

Eine Cranberry-Farm in der Nähe von Plymouth  
und Gemüseanbau in Boston.

An der Küste von Connecticut, Rhode Island und Massachusetts spielt die Natur für die Menschen eine wichtige Rolle.

1:05

Die Stadt New Haven im Bundesstaat Connecticut ist stolz auf die Zeit vor fast 250 Jahren, als ihre Bürger dazu beitrugen, dass die britischen Kolonien in Nordamerika ihre Unabhängigkeit erlangten.

01:20

Die Yale Universität gab es damals schon. Sie wurde vor über 300 Jahren gegründet und zählt zu den besten Bildungseinrichtungen der Welt. Und sie ist der wichtigste Arbeitgeber der Stadt.

01:35

An Elitehochschulen wie Yale werden seit Generationen die Nachwuchskräfte für Politik, Recht und Wirtschaft ausgebildet.

01:45

Maddie Lips stammt aus Colorado. Sie studiert seit vier Jahren am College von Yale, mit Hauptfach Politikwissenschaft.

**01:52 Maddie Lips**

*Yale ist sehr alt, die Bauten sind wunderschön und vermitteln die lange Tradition von exzellenter Bildung und Wissenschaft. Das ist inspirierend aber manchmal auch beängstigend.*

02:09

Wer einen der 14.000 Studienplätze in Yale ergattert, hat Aussicht auf eine Top-Karriere. Aber nur jeder zehnte Bewerber wird angenommen.

**02:20 Maddie Lips**

*Um nach Yale zu kommen, musst Du sehr hart arbeiten, die Konkurrenz ist riesig. Wenn die Leute aber einmal hier sind, entspannt sich das alles, man genießt es, zu studieren, muss sich nicht mehr ständig beweisen.*

02:39

Eine besondere Rolle an amerikanischen Universitäten spielt der Sport.

Yale besitzt ein riesiges Trainings-Gebäude im gotischen Stil. Auf 50.000 Quadratmetern befindet sich unter anderem ein großer Bereich für Ausdauer- und Krafttraining.

03:02

Maddie verbringt hier mehr Zeit als im Hörsaal. Sie ist Mitglied der US-Junioren-Nationalmannschaft im Rudern. In Yale hat sie professionelle Trainingsbedingungen. Sie trainiert jeden Tag zweimal.

03:23

An der Universität ist Maddie Captain des Ruder-Achters der Frauen. Sechs Mal pro Woche gehen die Ruderinnen nach dem Fitnesstraining auf das Wasser.

03:39

Bei keinem anderen Sport wird das Traditionsbewusstsein Neuenglands so deutlich.

Yale war die erste Hochschule in den USA mit einer eigenen Rudermannschaft. Knapp gefolgt von Harvard.

03:54

Seit 1852 tragen die beiden amerikanischen Spitzenuniversitäten eine Regatta aus - nach dem Vorbild der englischen Universitäten Oxford und Cambridge. Seit etwa 40 Jahren auch unter den Frauen.

#### **04:09 Maddie Lips**

*Rudern zieht einen bestimmten Typ an, Menschen, die Spaß daran haben, den gleichen monotonen Vorgang immer und immer wieder auszuüben. Aber wenn Du merkst, wie Du dabei schneller wirst, dann macht das fast süchtig. Wenn das Boot sich in Bewegung setzt und Du den Fluss und den Rhythmus spürst, ist das unbeschreiblich schön.*

04:38

Wer im Yale-Achter sitzt, rudert nicht nur für sich, sondern für das Ansehen der Hochschule. Das spornt die Studentinnen an, akribisch am exakten Zusammenspiel der Kräfte im Boot zu arbeiten.

#### **04:54 Maddie Lips**

*Das Rudern hat mir viel Selbstvertrauen gegeben. Dieser tägliche innere Kampf prägt mich. Ich kann mir nicht vorstellen mit dem Rudern aufzuhören. Ich will eine dieser 90-jährigen Omas sein, die zum Vergnügen rudern.*

05:16

Zunächst aber geht es vor allem darum, auch in der nächsten Saison wieder die Studenten aus Harvard zu besiegen.

05:30

Ein Stück weiter nach Osten an der Küste von Connecticut liegt der Werftkomplex von Groton. Seit mehr als hundert Jahren werden hier U-Boote für die US Marine gebaut.

Während des Zweiten Weltkriegs verließ alle zwei Wochen ein U-Boot die Docks.

Zur Zeit sind in der Marinebasis von Groton mehr als 18.000 Menschen beschäftigt.

06:03

80 Kilometer weiter östlich liegt Newport, im Bundesstaat Rhode Island. Der amerikanische Geldadel entdeckte die Gegend im 19. Jahrhundert für die Sommerfrische. Noch heute finden sich hier einige der mondänsten Villen des ganzen Landes. Die europäische Architektur stand bei wohlhabenden Amerikanern hoch im Kurs und diente als Vorbild.

06:29

Wenige Kilometer weiter liegt ein historisches Anwesen, dessen Ställe nicht in ein Luxusdomizil umgewandelt wurden. Es wird weiterhin landwirtschaftlich genutzt.

06:48

Auf Aquidneck Island haben Tiere ein zu Hause gefunden, die ursprünglich aus den Anden stammen.

07:02

Die 60 Alpakas gehören Ann Tarsagian und ihrem Mann Kevin. Die beiden haben ihr Leben der Alpakazucht verschrieben.

**07:12 Ann Tarsagian**

*Das erste, was einem bei Alpakas auffällt: sie sind sehr schlau. Und jedes Tier ist anders. Sie sind ausgesprochen freundlich und sanft und haben ausgeprägte Wesenszüge. Eigentlich sind sie wie spielende Kinder.*

07:31

In der vergangenen Nacht hat sich die Herde vergrößert. Der Neuzuwachs ist gerade einmal acht Stunden alt.

**07:40 Ann Tarsagian**

*Jede Alpaka-Geburt ist eine ganz besondere Erfahrung für uns. Ich habe Hunderte erlebt und man sollte meinen, dass man sich dran gewöhnt, aber jedes Mal fasziniert es mich wieder neu. Ihr erster Impuls ist aufzustehen. Das ist gar nicht so einfach mit diesen endlos langen Beinen und dem langen Hals. Wir nennen sie "betrunkene Matrosen". Oft denke ich "jetzt wird es sich wehtun", aber sie schaffen es.*

08:14

Ann hat früher mit Antiquitäten gehandelt. 1998 holte ihr Mann die ersten Alpakas auf die Farm. Die beiden hatten ihre neue Berufung gefunden.

**08:34 Ann Tarsagian**

*Am Anfang war es schwierig. Es gibt kein Handbuch für das, was wir hier machen. Tierärzte haben uns geholfen, aber wir mussten auf die harte Tour lernen. Die Misserfolge haben uns weitergebracht, wir wurden gezwungen besser zu werden. Eine tolle Erfahrung.*

08:57

Jeden Morgen darf die gesamte Herde auf die Weide: Und jeden Morgen können die Tiere es kaum erwarten. Die 85 weiblichen Alpakas werden von den 20 männlichen Alpakas getrennt gehalten. So können die Farmer bestimmen, welche Tiere sie zur Züchtung zusammenbringen.

09:22

Die Tarsagians haben ihre Farm zu einem tragfähigen Unternehmen entwickelt. Vor Kurzem ist es ihnen gelungen, den Bau einer Küstenstraße zu verhindern, die quer durch das historische Weideland führen sollte.

09:40

Die Lage der Farm an der Küste ist ideal. Die leichte Brise vom Meer kühlt die Tiere, die ein extrem dichtes Fell haben. Geschoren werden sie einmal im Jahr. Unbehandelt ist ein Vlies bis zu 700 Dollar wert.

**10:14 Ann Tarsagian**

*Was Alpakawolle zum Beispiel von Kaschmir unterscheidet, ist, dass sie kein Lanolin enthält und daher keine Allergien auslöst. Dazu ist sie feuerfest und schmutzabweisend. Ein Rotweinfleck geht spielend wieder raus. Vor allem sind die Fasern extrem warm, etwa fünfmal wärmer als Baumwolle. Und natürlich unfassbar weich. Was ich am meisten an meinem Beruf mag, ist die Tatsache, dass ich jeden Tag mit 60 Mitarbeitern zu tun habe, die nie blau machen, die nie schlecht drauf sind. Es ist einfach das Schönste, was ich je gemacht habe. Ich lebe einen Traum.*

11:06

Die Reise geht weiter nach Massachusetts. Die Insel Martha's Vineyard ist ein begehrter Urlaubsort. Die Küste von Martha's Vineyard ist rund 200 Kilometer lang. Die Lehmklippen von Aquinnah stehen unter Naturschutz.

11:27

Direkt am Meer zu wohnen ist der Traum vieler Amerikaner. Auf Martha's Vineyard gibt es dabei allerdings ein Problem: die Erosion. Für diesen Bauherrn wurde sie zum Alptraum. Jetzt muss er sämtliche Gebäude um 100 Meter zurückversetzen.

11:49

Auch auf der Nachbarinsel Nantucket sind Dutzende Häuser in Gefahr. Die sandigen Steilklippen büßen Jahr für Jahr mehrere Zentimeter ein. Hauptursache der Erosion sind Stürme und der steigende Meeresspiegel. Wirksame Maßnahmen gegen den Küstenschwund gibt es noch nicht.

12:08

Weiter geht es zur Halbinsel Cape Cod. Der Hafen von Chatham. Morgens um fünf Uhr machen sich Fischer auf den Weg zu ihren Fanggründen im Atlantik. Einer von ihnen ist Bob Keese. Er hat sich auf Jakobsmuscheln spezialisiert.

12:32

Etwa 50 Kilometer Meilen vor Cape Cod liegt das Gebiet, das der Fischer heute ins Auge gefasst hat. Bob hat das kleine Boot von seinem Vater übernommen.

12:50

Das Metallgitter, in dem sich die Muscheln verfangen sollen, hat Bob selbst konstruiert. Es wird etwa zwanzig Minuten lang vom Boot über den Meeresboden gezogen.

### **13:04 Bob Keese**

*Es ist bei fast allen Fischern gleich: du ziehst es vor, draußen auf dem Meer zu sein, nicht eingesperrt in irgendeinem Büro. Beim Jakobsmuschelfischen, wie wir es betreiben, mit einem kleinen Boot, hast Du den Vorteil, dass Du trotzdem abends wieder daheim bist und ein normales Leben führen kannst.*

13:32

Während Bob die Seilwinde bedient, kümmern sich Bobs Neffe Nate und Bootsmann Dimitru um das Schleppgitter und die Beute. Immer wieder bleiben auch größere Steine im Gitter hängen: der unvermeidliche Beifang bei dieser Fangmethode. Doch kleine Muscheltiere und andere Meeresbewohner bleiben überwiegend verschont.

### **13:56 Bob Keese**

*Die Jakobsmuschelfischerei ist auf Nachhaltigkeit ausgerichtet. Es gibt heute mehr Muscheln als je zuvor. Je kleiner die Gitter und je langsamer Du das Gitter ziehst, desto besser können Fische ausweichen. Unsere Geschwindigkeit ist viel geringer als bei den großen Schiffen. Aber es ist sowieso recht umweltfreundlich, denn wo Jakobsmuscheln sind, leben nicht viele andere Tiere.*

14:31

Solange das Gitter wieder über den Meeresboden gleitet, sind die Männer mit dem Ausnehmen der Muscheln beschäftigt. Auch in Europa gilt die Jakobsmuschel als beliebte Delikatesse.

**14:45 Bob Keese**

*Das ist der Rogen. In manchen Ländern isst man ihn, aber bei uns nicht, hier will man nur das Fleisch. Wir entfernen also den ganzen Rest. Aber woanders isst man die ganze Muschel. Am Hafen habe ich mal einer Griechin unseren Fang gezeigt und sie fragte, wo denn der Rest sei. Ich sagte "Den schmeißen wir über Bord" und sie sagte "Was für eine Verschwendung!"*

15:21

Die tägliche Tour dauert oft mehr als 12 Stunden. Viel Zeit für Pausen gibt es nicht an Bord.

15:32

Kleine Unternehmer wie Bob fürchten in Neuengland um ihre Existenz, seit die täglichen Fangquoten für Jakobsmuscheln herabgesetzt wurden. Zusammen mit anderen Fischern setzt er sich dafür ein, dass Muschelfischer wie er im Vergleich zu den großen Fangflotten nicht benachteiligt werden. Während manche Kollegen ihre Lizenzen verkaufen, will er dafür sorgen, dass sein Geschäft noch möglichst lange in Familienhand bleibt.

**16:03 Bob Keese**

*Ich mag, dass es ein ehrlicher Job ist, etwas Handfestes. Du gehst raus, es gibt ein sichtbares Ergebnis und je härter Du arbeitest, desto mehr verdienst Du. Man holt etwas aus dem Meer, bringt es nach Hause und bekommt dafür, was es wert ist.*

16:24

Rund 700 Dollar erhält Bob für einen Sack mit Jakobsmuschelfleisch, ein wenig mehr als die Konkurrenz auf den großen Schiffen, weil er die Ware nicht gefroren sondern fangfrisch abgeliefert.

16:46

Unweit von Bobs Heimathafen haben Robben einen Rastplatz gefunden. Etwa 15.000 Kegelrobben gibt es vor Cape Cod. Sie waren einmal fast ausgerottet. Heute sind sie geschützt und vermehren sich kontinuierlich.

17:02

Andrea Bogomolni sucht heute eine Gruppe von rund 500 Seehunden und Kegelrobben auf.

**17:10 Andrea Bogomolni**

*Die Kegelrobben bevölkern seit ein paar Jahren die Sandbänke von Truro. Hier ruhen sie sich aus, bevor sie wieder auf Beutefang gehen.*

17:27

Manche Bewohner von Cape Cod sehen in der steigenden Zahl der Robben ein Problem. Ihre Befürchtung: Die Meeressäuger locken als attraktive Beute Haie an die Küste. Auch viele Fischer sind skeptisch.

**17:42 Andrea Bogomolni**

*Man dachte, dass die Seehunde den Fischern die Speisefische wegfressen. Wir haben herausgefunden, dass das gar nicht der Fall ist. Ein Teil meines Jos ist es also, den Leuten Klarzumachen, was nur ein Vorurteil oder Unwissen ist, und wo die wirklichen Probleme liegen.*

18:04

Andrea ist Pathobiologin. Das heißt, sie interessiert sich für das, was von einem gesunden Zustand abweicht. Heute will sie die Ausscheidungen der Robben untersuchen.

**18:19 Andrea Bogomolni**

*Ich habe mich für Seehunde entschieden, weil ich etwas über den Einfluss von Schadstoffen auf unser Ökosystem wissen wollte. Auf diese Art erfahren wir viel über die Tiere. Es heißt ja: "Du bist, was Du isst" und von dem was sie ausscheiden, lerne ich.*

18:36

Robben sind Bioindikatoren. Ihr Gesundheitszustand gibt Forscherinnen wie Andrea wichtige Hinweise über den Zustand des maritimen Lebensraums.

18:52

Andrea arbeitet an einem der weltweit führenden ozeanografischen Institute in Wood's Hole auf Cape Cod.

19:08

Im Pathologielabor trifft sie Vorbereitungen, um die Leiche einer Robbe zu sezieren, die von Spaziergängern am Strand gefunden wurde.

19:30

Rund 30 Robben landen jedes Jahr bei Andrea und ihren Kollegen im Institut. Todesursachen gibt es viele, etwa Verletzungen oder Infektionskrankheiten.

**19:41 Andrea Bogomolni**

*Um aufzuklären, warum dieses Tier gestorben ist, schaue ich mir zunächst die Körperhülle an. Ich habe hier mehrere feine Streifen entdeckt, Abdrücke, die darauf deuten, dass diese Robbe höchstwahrscheinlich als Beifang in ein Netz geraten ist. Die meisten Robben, die zu uns gebracht werden, sterben durch den Einfluss von Menschen. Das ist ein großes Problem.*

*Ich muss das trennen: von dem toten Tier vor mir lerne ich viel über seine Artgenossen, die lebendig und gesund sind. Denen kann ich mit meiner Arbeit helfen.*

*Ein Leben ohne den Ozean kann ich mir nicht vorstellen. Es ist beinahe so, als ob man einen anderen Planeten betritt. Es gibt noch so vieles, das wir nicht wissen, so viel zu entdecken. Das ist es, was mich fasziniert.*

20:59

Ein Kanal trennt Cape Cod seit etwa 100 Jahren vom Festland und erspart Schiffen die langwierige Umfahrung der Halbinsel. Die Hubbrücke von 1935 stellt die Eisenbahnanbindung der Halbinsel sicher und ermöglicht einen reibungslosen Schiffsverkehr

21:18

In Massachusetts gibt es zahlreiche Cranberry-Farmen. Cranberries, oder Moosbeeren, wachsen auf sauren, feuchten Moorböden.

21:26

Es ist Mitte Oktober. Dawn Gates-Allen macht sich auf den Weg zu ihren Feldern. Morgen beginnt Ernte, die entscheidende Phase des Jahres. Dawn öffnet die Schleusen ihres Wasserreservoirs um die Cranberry-Felder für die Ernte zu fluten.

21:46

Schon die Ureinwohner Nordamerikas schätzten die Beeren wegen ihres Reichtums an Nährstoffen und ihrer medizinischen Wirkung.

**21:55 Dawn Gates-Allen**

*Wir ernten nur einmal im Jahr. Wenn wir einen Fehler begehen oder die Natur uns einen Strich durch die Rechnung macht, zum Beispiel durch Hagel, Regen, oder Stürme, dann ist unsere gesamte Jahresernte zerstört.*

22:12

Etwa 90% der Cranberries in Massachusetts werden heute nass geerntet. Luftkammern im Inneren der Beeren lassen diese auf dem Wasser treiben. Zuvor wurden sie maschinell von den Sträuchern gelöst. So können die Farmer in kurzer Zeit große Mengen Beeren ernten. Die Prozedur ist recht grob, aber diese Beeren werden später zu Saft, Konserven oder Pulver verarbeitet.

22:38

Für kleinere Unternehmer ist die Ernte eine logistische Herausforderung. Mehrere Farmer teilen sich hier eine Pumphalle. Zusammenarbeit und Selbsthilfe ist für diesen Teil Neuenglands typisch.

**22:52 Dawn Gates-Allen**

*Die Menschen in Massachusetts sind sehr ausgeglichen und beharrlich. Wir müssen Ingenieure sein und Schlosser, wir müssen unterschiedlichste Gewerke beherrschen, denn was wir tun ist sehr speziell. Es gibt keine Firmen, die die Ausrüstung für uns herstellen. Wir bauen alles selbst.*

23:13

Dawn engagiert sich im Verband der Cranberry-Produzenten, in dem die Farmer gemeinsam ihre Interessen vertreten und neue Produktionsmethoden entwickeln. Mehr als 200.000 Tonnen Cranberries ernten sie in Massachusetts jedes Jahr.

23:30

Die Erntetage sind lang. Ob Familie, Freunde oder Nachbarn: alle packen mit an.

**23:36 Dawn Gates-Allen**

*Wir sind sehr froh, dass wir uns gegenseitig helfen können. Hat alles geklappt, klopfen wir uns auf die Schulter und denken dann schon ans nächste Jahr.*

23:46

Bis zur nächsten Ernte müssen die Felder gepflegt werden. Dafür setzen Dawn und ihr Bruder ein ferngesteuertes Bewässerungssystem ein.

23:57

Um auch frische Beeren verkaufen zu können, erntet Dawn einen kleinen Teil der Beeren trocken.

**24:05 Dawn Gates-Allen**

*Cranberry-Farmerin ist nicht einfach ein Beruf, sondern eine Art zu leben. Ich empfinde es als Privileg, eine Frucht anzubauen, die so gesund ist und weltweit immer beliebter wird.*

24:22

Wenige Kilometer weiter, in Plymouth, erinnert der Nachbau der Mayflower an die englischen Siedler, die 1620 hier an Land gingen.

24:32

Die Glaubensflüchtlinge fanden hier an der Küste eine neue Heimat und gründeten eine Kolonie mit demokratischer Verfassung. Heute lädt ein Museumsdorf zu einem Ausflug in die frühe amerikanische Geschichte ein.

24:52

Boston: die größte Stadt Neuenglands und nach New York das kulturelle Zentrum der Ostküste. Die Metropole beheimatet renommierte Universitäten wie die Harvard University. In Boston begannen vor rund 250 Jahren die amerikanischen Kolonien, sich gegen die britische Kolonialmacht aufzulehnen. Die Stadt ist seither ein Symbol für die amerikanische Unabhängigkeit.

25:22

Eine kleine „grüne“ Revolution findet auf den Dächern von Boston statt: Gemüseanbau mitten in der Stadt. Besonders für Restaurants ist es attraktiv, den Gästen eigene Produkte anzubieten.

25:45

Die Wegbereiterin der Bostoner Dachfarmer ist Jessie Banhazi. Ihre Firma versorgt die Gastronomen mit allem, was sie für den Anbau benötigen und Jessie berät sie bei der Auswahl der passenden Obst- und Gemüsesorten.

### **26:00 Jessie Banhazi**

*Dächer sind ungenutzte Flächen. In einer so dicht bebauten Stadt wie Boston gibt es sowieso nicht viel Platz, und die Hinterhöfe liegen meist im Schatten. Viele Dächer sind riesige, offene Flächen, die viel Sonne abbekommen. Ideal für den Anbau.*

26:27

Über eine Tonne selbst gezogenes Gemüse landet pro Jahr auf den Tellern der Restaurant-Gäste.

26:42

Jessies Konzept hat in Boston einen Nerv getroffen. Heute gehört Jessie zu den erfolgreichsten Jungunternehmern der Stadt. Ihre Firma, Green City Growers, hat sich dem biologischen Anbau von Obst und Gemüse in der Großstadt verschrieben.

### **27:08 Jessie Banhazi**

*Mit der Esskultur der USA gibt es viele Probleme, die Lebensmittel aus den industriellen Massenbetrieben machen viele Menschen krank. Der regionale Eigenanbau ist eine gute Möglichkeit, diesen Problemen zu begegnen.*

27:28

Jessie und ihre Mitarbeiter geben ihr Know-how an Privatpersonen und Unternehmer weiter. Zu den Materialien, die sie ihren Kunden liefern, gehören Erde und umweltschonender Dünger genauso wie maßgefertigte Pflanzkästen.

27:56



Ungenutzte Flächen gibt es viele in der Stadt. Jessie und ihre Kollegen entwickeln ständig neue Ideen und prüfen, wo neue Dach-Plantagen sinnvoll sein könnten. Das bislang größte Projekt ist die Kooperation mit einer Supermarktkette.

**28:14 Jessie Banhazi**

*Diese Supermärkte haben eine enorm große Fläche, auf dem Dach stehen uns über 2000 Quadratmeter zur Verfügung. Toll ist auch, dass alles, was auf diesem Dach wächst, verwertet wird. Was nicht verkauft wird, wird in der Supermarktküche verarbeitet.*

28:37

Jessie hat erreicht, dass sich das Ernährungsbewusstsein vieler Menschen in der Großstadt Boston verändert hat.

**28:45 Jessie Banhazi**

*Ich bin ein totaler Stadtmensch. Also, ich bin schon eine Farmerin, aber eine städtische Farmerin. Ich genieße die Vorzüge der Stadt, und es ist großartig, dass man in der City Landwirtschaft betreiben kann.*

29:11

Pioniergeist, Forscherdrang und Optimismus. An Neuenglands Küste sind sie seit Jahrhunderten gegenwärtig.