

Japan KYŪSHŪ 九州 Aus Asche geboren

In dieser Ausgabe

Japan – Kyūshū

Odzala Nationalpark – Kongo

Türkei – Datça

Italien – Gardasee

Kroatien – Rovinj

Estland – Tallinn

Sonderbeilage PC go



Titelthema: Kyushu
Da, wo heißes Wasser aus dem Boden strömt, können Gäste in den Quellen baden und über die Heizgewohnheiten der Bewohnern

staunen. ...Seite 14

Nahziel: Türkei

Das Naturschutzgebiet Datça trumps mit „Bal“, „Bardem“ und „Balik“ in der Küche und tollen Wassersportmöglichkeiten am Strand. ...Seite 26



Städteziel: Tallinn
Die außergewöhnlich vollständig und gut erhaltene mittelalterliche nordeuropäische Handelsstadt ist UNESCO Weltkulturerbe und im Sommer Party-Metropole. ...Seite 40

Für Leib + Seele: Rovinj

Istriens Perle an der Adria sieht nicht nur von Weitem aus wie ein Stück Venedig. Warum der Vergleich dennoch hinkt? ...Seite 43



Inhalt	
Ausblick: Spanien, Palma de Mallorca	3
Hotel-News	4
Japan/Kyushu: Immer lächeln bitte	6
Japan/Kyushu: Tanz auf dem Vulkan	14
Japan/Kyushu: Arita & Imari: Meissen's Eltern	18
Handgepäckkontrolle: Toni Nemeth	26
Türkei/Datça: Genuss auf der ganzen Linie	28
Italien/Gardasee: Wind- und Wellenspiel	34
Hand & Fuß: Yap, Mikronesien	41
Städteziel: Weiße Nächte in Tallinn	42
Was Kinder essen: Kedibone aus Südafrika	50
Für Leib + Seele: Kroatien/Rovinj	51
Reise-Markt	61
Flora & Fauna: Der Fangschreckenkrebs	62
Nachhaltigkeit: Kongo/Odzala	63
Impressum & Redaktion	68

Titelbild



Nakadake, einer der 5 Gipfel des Mt. Aso („Aso-san“, wie die Japaner sagen)

© Christoph Hoppe

Fernweh

Liebe Leserinnen und Leser,
ich erspare Ihnen an dieser Stelle weitere Kommentare zum Wetter – das Thema hat die Medien und Gespräche lange genug dominiert. Es gibt unzählige und bessere Gründe, vom Fernweh gepackt zu werden. Und beim Lesen der Artikel in dieser Ausgabe wusste ich ehrlich gesagt nicht, wohin ich zuerst das nächste Flugticket buchen sollte. Als mein Favorit hat sich dann in der Schlussredaktion aber doch der Odzala-Nationalpark in der Republik Kongo herauskristallisiert. Unheilbar vom Afrika-Virus infiziert, tagträume ich nun vom Gorilla-Tracking...

Von den von mir persönlich bereisten Zielen hat es mir Tallinn besonders angetan. Die Perle des Baltikums ist mein absoluter Tipp für Ihre nächste Städtereise.

Während meiner Recherche-Reise in die Türkei war dort von Aufruhr und Revolution weit und breit noch keine Spur. Gespannt verfolgten wir in der Redaktion die Geschehnisse rund um den Taksim-Platz und wünschen dem türkischen Volk eine friedliche und demokratische Zukunft – und uns somit nicht ganz uneigennützig den Erhalt dieses gastfreundlichen Reiseziels.

Ach ja, und hervorragend gegessen haben wir auch bei der Recherche – und das dann reichlich in die Text einfließen lassen. In diesem Sinne wünsche ich Ihnen eine genussvolle Lektüre!

J. Hoppe



Ausblick

Text & Bild: Christoph Hoppe

Zu den besten Aussichtspunkten Mallorcas zählt – wie übrigens der Name schon sagt – das „Castell Bellver“, direkt über der Hauptstadt der Baleareninsel. Denn „Bellver“ bedeutet „Schöner Blick“. Das Fort, das auf 112 Metern Höhe über Palma thront, ist ein Unikum, das man auf jeden Fall im Urlaub besucht haben sollte, denn es ist das einzige runde Bauwerk seiner Art in ganz Spanien: Keiner weiß heute noch, warum es gerade so gebaut wurde.

Der Aufstieg lohnt sich, wird man doch mit einer sagenhaften Aussicht über die Bucht und den Hafen belohnt. Von Nordwesten her schaut man dann hinüber zur Kathedrale der Heiligen Maria (Im Volksmund „La Seu“ (= Bischofssitz) genannt). Dazwischen dümpeln in loser Reihenfolge teure bis unvorstellbar kostspielige Spielzeuge der Reichen und Schönen, einfache Fischerboote, Fährschiffe und Marinefahrzeuge in der Bucht.

Schon aus der Zeit der maurischen Herrschaft über Mallorca sind erste Hafenanlagen bekannt. Bis zum Anfang des 19. Jahrhunderts wurden kaum Veränderungen am Hafen von Palma vorgenommen. Seitdem baute man ihn ständig den Anforderungen entsprechend aus.



Amrum, Deutschland | Tapas auf nordfriesisch in der „KreativKüche“ des Mein Inselhotel

Gastgeber und Küchenchef Gunnar Jöns möchte diesen November unter dem Motto „Do it Yourself“ kochbegeisterte Besucher nach Norddorf, dem ältesten Dorf der Nordseeinsel Amrum, einladen. Der erfahrene Küchenchef tritt, im Rahmen eines Kochkurses vom 14. bis 17. November, mit seinen Besuchern zusammen an den Herd. Für die drei Tage ist der Kreativität der Teilnehmer keine Grenzen gesetzt. Das Arrangement „KreativKüche“ enthält neben den drei Übernachtungen in einem der 15 individuell gestalteten Zimmer des Hotels, das tägliche Inselfrühstück und eine Ausfahrt mit dem Kutter, auf der die Besucher lernen, wie Krabbenfischen funktioniert. Zusätzlich zu dem Genusspaket laden endlose Strände, großartige Dünenlandschaften und natürlich das Naturschutzgebiet und Biosphärenreservat Wattenmeer zum Entdecken ein.



+++www.mein-inselhotel.de+++

Blankenhain, Deutschland | Eröffnung des Lindner Spa & Golf Hotels Weimarer Land



Mitte Mai feierten knapp 200 geladene Gäste die Eröffnung des 4-Sterne Lindner Spa & Golf Hotels. Vor den Toren Weimars heißt das neueröffnete Hotel seine Gäste auf einer der spektakulärsten Golfanlagen Deutschlands willkommen. Das Hotel bietet sich sowohl für Golftrips, Wellnesserlebnisse und Familienabenteuer an. Die 94 Zimmer, Suiten und Familienapartments sind ganz im attraktiven Landhausstil gehalten und bieten auf einer Fläche bis zu 120m² ein geschmackvolles Wohlfühlambiente. Die exklusive Ausstattung und die edlen Materialien sorgen dafür, dass während dem Aufenthalt in dem 4-Sterne-Hotel keine Wünsche offen bleiben. In dem 2.500m² großem Spa-Bereich hat man einen atemberaubenden Blick auf die grüne Natur. Das Herzstück des Hotels stellt die 36-Loch-Golfanlage „GolfResort Weimarer Land“ dar. Hier können sich Golf-Liebhaber mit abwechslungsreichen Spielmöglichkeiten austoben.

+++www.lindner.de/de/golf_wellness_hotel_weimarer_land+++

Mashpi Rainforest, Ecuador | Die Mashpi Lodge - das führende Öko-Hotel in Südamerika



Der „World Travel Award“ in der Kategorie „Führendes Öko-Hotel Südamerika“ ging dieses Jahr an die luxuriöse Mashpi Lodge.

Die im eleganten und modernen Design erbaute Öko-Lodge gehört dem Südamerika-Spezialisten Metropolitan Touring an und liegt zweieinhalb Stunden nordwestlich der ecuadorianischen Hauptstadt Quito. Das Hotel liegt inmitten des Mashpi Rainforest Biodiversity Reserve und umfasst den

Schutz von 1.300 Hektar Nebelwald einschließlich wissenschaftlicher Forschung. Neben der Förderung der Artenvielfalt der Region werden auch die Gemeinden vor Ort durch nachhaltige Entwicklungschancen von dem Luxus-Hotelbetrieb unterstützt.

Doch der Award ist nicht die einzige Auszeichnung die das Hotel erhalten hat. Die Lodge, die eine beeindruckende Konstruktion aus Glas und Stahl ist, wurde bereits mehrfach ausgezeichnet. Dieses Jahr nahmen sowohl die englische, als auch die amerikanische Ausgabe der Reisezeitschrift Condé Nast Traveller die Mashpi Lodge in die jährliche „Hot List“ der besten Hotels der Welt auf. Das Magazin lobt insbesondere, dass die Naturwunder Ecuadors durch das Hotel zugänglich gemacht wurden. Auch auf der „It List 2013“ des amerikanischen Magazins „Travel + Leisure“ taucht die Luxus-Lodge im Nebelwald als Neueröffnung des Jahres auf.

Die Lodge ist ein Zufluchtsort in den Wolken, inmitten der Natur des Nebelwaldes und ist nur für seine Gäste zugänglich. Die riesigen Glasfenster, die von der Decke bis zum Boden reichen, ermöglichen aus allen Winkeln den Blick auf den faszinierenden Wald. Das Hotel bietet 22 großzügige und moderne Zimmer. Der offene Wellnessbereich bietet sich perfekt für die Entspannung nach dem Wandern durch das Naturschutzgebiet an. Alle angebotenen Massagen und Behandlungen beinhalten lokale Naturbestandteile wie Erde, Kräuter und Blätter.

+++www.mashpilodge.com+++



Kultur am Kamin im „Das Kronthaler“ am Achensee in Österreich

Jeder zehnte Deutsche plant, einen Roman zu schreiben! Mal abgesehen von der Frage, wer eigentlich diese ganzen literarischen Ergüsse lesen soll, sind für die angehenden Autoren drei Dinge von enormer Wichtigkeit:

1. Eine gute Buchidee zu haben
2. Diese in inhaltlich ansprechender Form zu Papier bzw. auf den Speicherchip zu bringen.
3. Einen Verlag zu finden, der das Manuskript dann auch veröffentlicht.

Beim ersten Punkt ist man leider auf sich selbst gestellt. Bei Punkt zwei und drei gibt es im Herbst kompetente Hilfe. Denn über den zündenden Gedanken für den packenden Lesestoff hinaus gibt es ein paar Regeln, nach denen ein guter Roman funktioniert. Und die kann man lernen. Im Workshop von Bernhard Blöchl, Journalist, Blogger und Schriftsteller – und seit Juli diesen Jahres auch Autor seines ersten Romans.

Vor der wild-romantischen Kulisse des Karwendel-Gebirges vermittelt der Absolvent der Deutschen Journalistenschule in drei Theorieblöcken und einem Praxistag die Module „Grundlagen des Roman-

schreibens“, „Kreatives Schreiben und Tipps zum Beginn“ sowie „Vom Manuskript zum Bestseller – Publizieren und Vermarkten“.

Den perfekten Rahmen für das Seminar bietet das Lifestyle- und Wellness-Hotel „Das Kronthaler“ am Tiroler Achensee. Neben der hervorragenden Küche und einem freundlichen, zuvorkommenden Service können die Seminarteilnehmer vor und während der einzelnen Unterrichtsblöcke beispielsweise im beheizten Outdoor-Pool die verspannten Schultern wieder auflockern, sich bei einer ausgiebigen Wanderung neue Inspirationen für den verflixten und alles entscheidenden ersten Satz holen, oder im vom Hotel angebotenen Ak-

tivprogramm die Batterien wieder aufladen.

Wer die landschaftlich schöne Umgebung des Hotels und den liebevollen Service des Teams beim Schreiben des Erstlingswerks nicht missen möchte, sollte schnell in der Pause zur Rezeption eilen und Verlängerung des Zimmers beantragen...

Infobox

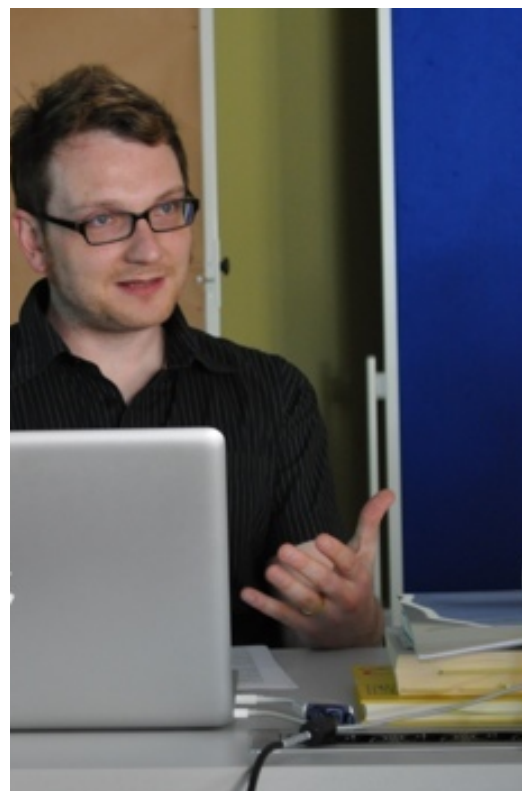
Schreibwerkstatt

Dozent: Bernhard Blöchl, Jahrgang 1976, ist Journalist, Blogger und Schriftsteller aus München. Sein Debütroman „Für immer Juli“ erschien im Juli 2013 im Maro-Verlag.
Termine 2013: 13.-16.10., 17.-20.11.
Preis: ab 576,- € pro Person inklusive Gourmetpension und nicht-alkoholische Getränke

Das Kronthaler

ist ein Alpin-Lifestyle, Beauty- & Wellness-Hotel am Achensee in Tirol, mitten im Naturpark Karwendel gelegen.
Am Waldweg 105a
A – 6215 Achenkirch • Achensee
Tel.: +43-5246-6389
Fax: +43-5246-638965
info@daskronthaler.com
www.daskronthaler.com

Preise 25.08.-03.11.2013: ab 145,- € im Einzelzimmer, 160,- € im Doppelzimmer pro Person/Tag inkl. Gourmetpension





IMMER LÄCHELN BITTE! Momentaufnahmen...

TAO! Nennt sich diese fulminante und dynamische Darbietung und wird stetig von Kuju aus, einer wunderschönen Hügellandschaft Kyūshū, verfeinert. Das sollte man auf jeden Fall miterlebt haben!

Text + Bilder: Christoph Hoppe



ASO, SAKURAJIMA, UNZEN

Wo die Erde atmet! Jeden Tag! Heiß!





VOM ESSEN besessen!





HASHIMA Battleship Island





Kyūshū

Tanz auf dem Vulkan



Aus Asche geboren

Text & Bilder: Christoph Hoppe

Was viele von uns von Japan kennen, stammt wahrscheinlich aus der jüngeren Geschichte. Man kennt digitale Foto- und Videokameras nebst dazugehörigen Speicherkarten, japanische Autos, schnelle Züge. Kramt man ein wenig tiefer in der Erinnerung, ist es Sake und natürlich Sushi! Der pittoreske Vulkanberg Fujiyama, Hiroshima - war da nicht auch irgendwas? Vielleicht hat man noch „The Last Samurai“ im Kino gesehen – und ist damit quasi auf der südlichsten Hauptinsel Kyūshū an-



gekommen, denn hier fand statt, was man in Hollywood mit Tom Cruise in der Hauptrolle nachstellte. Nagasaki, der zweite Ort, über dem eine Atom-bombe abgeworfen wurde, liegt eben-so auf dem Eiland – hier soll man Urlaub machen? Nun, uneingeschränkt bejahen kann man das sicher nicht, Hokkaidō, Honshū, sowie Shikoku, die drei anderen Bestandteile des ehemaligen Kaiserreiches sind touristisch besser entwickelt. Aber wer genau das sucht, einen Rohdiamanten also, den es zu erobern gilt, bis die Regeln des internationalen Reiseverkehrs die Insel in gängige, beliebige Formen geschliffen hat, ist jetzt und hier genau richtig. Dass auf Kyūshū jemand englisch spricht, ist eher ungewöhnlich, auch in den Städten nicht. Darum geht man gerade hier davon aus, dass Europäer Fehler machen werden, weil wir zwar herzlich willkommen sind, aber schon aufgrund der Tatsache, keine Japaner zu sein, als unzivilisiert einzuordnen sind. Man nimmt es uns nicht übel, sondern lächelt. Als Gast ist man wohl beraten, nicht immer davon auszugehen, dass der freundliche Gesichtsausdruck auch die von zuhause gewohnte Bedeutung hat. Vielmehr sollte man sich selbst überprüfen: Trägt man noch

Schuhe im Haus? Ist man dem Anlass entsprechend gekleidet? Fehlerquellen gibt es viele.

Ich erwähne das, weil es in Kyūshū eine Tradition gibt, der man als Gast nicht entkommen kann und auch nicht sollte: Das Baden in heißen Quellen. Aber einfach irgendwo ins Wasser gehen, kann man natürlich nicht.

Ganz Japan liegt an den Bruchzone von sage und schreibe vier tektonischer Platten der Erdkruste, die sich jedes Jahr um ein paar Zentimeter bewegen, was aktiven Vulkanismus zur Folge hat. In Kyūshū, so sagt man, genüge es, einen Stock an bestimmten Stellen der Insel in die Erde zu rammen – und schon stiege Dampf mit hohem Druck aus der Erde. Was das Verlegen von beispielsweise Gleiskörpern schwierig bis unmöglich macht, führt anderorts zu kleinen Schornsteinen an jedem Haus, die unentwegt dampfen, wo aber das ständig kochende Wasser in jedem Heim zum Heizen, Waschen und Kochen (Dampf-garen) dient. In der Stadt Beppu, ganz im Nordosten gelegen, ist das der Fall. Hier bricht das heiße Innere der Erde gleich an mehreren Stellen an die Oberfläche: „Hotspring“ ist eine



der wenigen Anglizismen, die auf Kyūshū Verwendung finden und die man auch auf Straßenschildern findet, weil man auf dieses As im Fremdenverkehr vertraut. Zwei verschiedene Arten von heißen Quellen hält Kyūshū für seine Besucher bereit. Zum einen sind es die „onsen“, in denen gebadet werden kann und zum anderen die „jigoku“, die nur zum Anschauen geeignet sind. Letztere enthalten entweder Mineralien, die das Wasser färben oder sie schießen mit hohem Druck aus dem

Boden. Schön anzusehen wäre die so genannte „Blutlachenhöhle“, denn der kleine See blubbert fuchsiafarben vor sich hin.

Ganz in der Nähe von Beppu liegt Hyotan, hier nutzt man diesen geologischen Ausnahmezustand geschäftlich. Denn einerseits kann man sich in große Badeanstalten begeben oder gleich in eines der Hotels einmieten, die einen eigenen Zugang zu den Quellen besitzen.

Die eigentliche Benutzung der großen, durchweg luxuriös angelegten Badehäuser, die streng und ohne Ausnahme die Geschlechter trennen, folgt im Großen und Ganzen einem Ritual. Leider

ist es nicht erlaubt, hier Bilder zu machen, Sie werden sich auf meine Beschreibungen begrenzen müssen. Wem an Authentizität gelegen ist, genießt, was im eigenen Hotelzimmer beginnt: das Anlegen der Yukata (japanisch: 浴衣, wörtlich: „Badestoff“).

Es ließ sich nicht ermitteln, warum das so wichtig ist, aber man zieht diese handliche, einfache Variante des Kimono über und legt zuerst die rechte Seite an den Körper, die linke dann darüber. Nicht andersherum. Nun verknötet man den Gürtel vor dem Bauch und dreht ihn auf den Rücken. In jedem Hotel hat man seine eigenen Muster des Yukata, darum laufen am Abend oder



am frühen Morgen nahezu alle Gäste in der gleichen „Uniform“ herum. Selbst Abendveranstaltungen, mit offiziellen Reden und Musik finden in diesem Kleidungsstück statt.

Aber es heißt ja „Badestoff“. Um es für seinen originären Zweck einzusetzen, begibt man sich in die Umkleideräumlichkeiten, legt ab und geht Duschen. Japanisch. Mit einem kleinen Bottich sitzt man nur wenige Zentimeter über der Erde auf einem Hocker, die Armaturen wurden ebenfalls nur knapp über dem gekachelten Boden angebracht. Mit sehr viel Wasser, Seife und Sham-

poo reinigt man sich gründlichst, es dürfen keine Seifenreste in die Quellen gelangen. Und in die darf man auch noch gar nicht hinein, denn vor dem Wasservergnügen liegt der große Spaß in heißer Vulkanasche. Zusammen mit einem frischen Yukata wird man bis zum Hals in 50°C (+!) warme, schwarze Asche vergraben, bin nur noch der Kopf aus der Grube schaut.

Was es mit dieser Asche auf sich hat, kann man in der Präfektur Kumamoto in einer der größten Kraterlandschaften der Welt bewundern: dem Aso-san. Fünf Bergspitzen bilden dieses



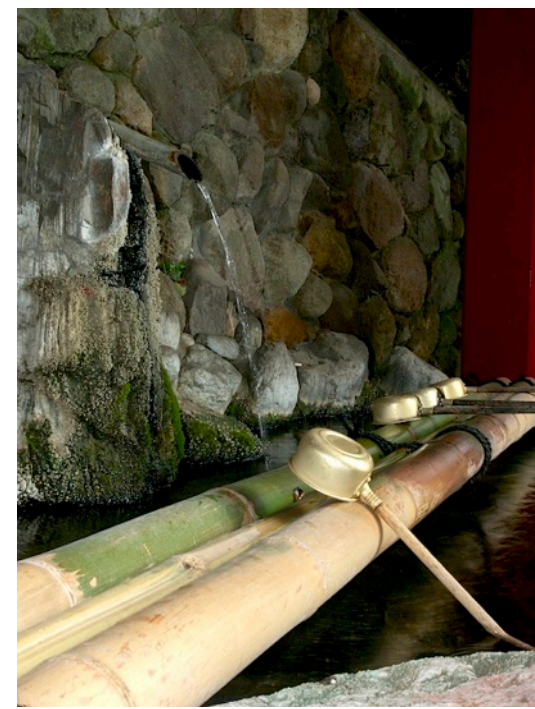


aktive Vulkanmassiv, alle zwischen 1.200 und 1.500 Meter hoch. Aus der Ferne betrachtet stelle die gesamte Berg-Silhouette einen schlafenden Buddha dar – mit etwas Phantasie konnte selbst ich ein rundes Gesicht erkennen...

Es gibt Fußwege durch riesige Aschefelder, in Nord-Süd-Ausdehnung auf insgesamt 25 Kilometer, 17 Kilometer Richtung West-Ost. Dazwischen immer wieder Schutzbunker, denn es kann jederzeit zu neuen Eruptionen kommen. Vor allem der kleinere „Naka dake“ ist immer unruhig und bedeckt weite Teile im Norden mit Asche.

Mehr als 20 Minuten im Aschebad gelten aus ungesund, also tut man es dem Phönix gleich und befreit sich in noch wärmeren Tauchbecken von den grauen Partikeln. Nun beginnt das Spiel erneut: waschen duschen, umziehen. Jetzt endlich genießt man in schön gestalteten Badehäusern und draußen in typischen Gärten heißes Wasser in Becken und Zubern.

Am Ende der Prozedur: Wieder Wasser! 10 Jahre dauere es, erzählt mir Wadai-ko, ein junger Bursche aus der Region, der mehrmals in der Woche hierher kommt, bis das Trinkwasser aus den Bergen zu ihnen käme – darum könne man in Kyūshū auch aus jedem Wasserhahn trinken. Spricht's und tut's. Es ist angenehm kalt, frisch und wohl-schmeckend.



Dass man vor Verlassen des Bades noch einmal ausgiebig duscht, erscheint nun nicht mehr ungewöhnlich, ganz schnell nimmt man selbst als Gast diese Rituale auf. Man kann diese Erfahrung intensivieren, indem man nicht in ein auf europäische Bedürfnisse zugeschnittenes Hotel geht, sondern ein Ryokan, ein Reisegasthaus japanischer Prägung, bucht. Die Böden sind mit Tatami-Matten ausgelegt, die Schiebetüren (Shoji) mit Seidebildern bespannt und im Zimmer ist ein kleiner, leicht erhöhter Bereich, der „Tokonoma“ (床の間) genannt wird. Was dummes Gesicht auf japanisch heißt, weiß ich nicht. Aber jeder Europäer der zum ersten Mal sein Zimmer betritt, macht eines, weil er verzweifelt das Schlafzimmer sucht...

伊万里焼 Arita & Imari: Meissen's Eltern



Imari-yaki nennen die Japaner ihr filigranes, kunstvolles und sehr teures Porzellan. Hier haben ausnahmsweise die Deutschen bei den Japanern kopiert, das berühmte Meissner Dekor stammt aus Arita.

Text & Bilder: Christoph Hoppe



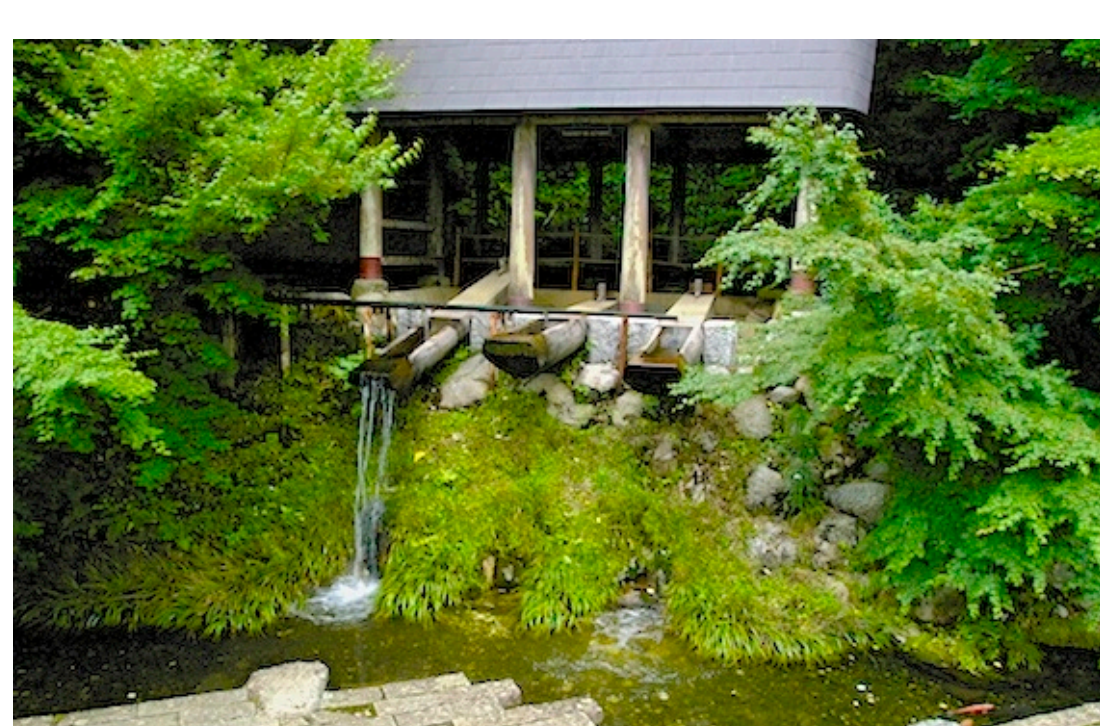
Man sollte eigentlich nicht darüber schreiben. Nicht berichten über den Ort und seiner einzigartigen Stimmung, die Künstler und ihr Handwerk. Die Einwohner Imaris und anderer Manufaktur-Städte in der Präfektur Saga auf Kyūshū täten gut daran, nie mehr jemanden in ihre Dörfer zu lassen – zu groß die Gefahr, durch zuviel Trubel, Charme zu verlieren. Vor rund 400 Jahre belebte ein Wechselspiel zwischen dem Geheimnis der Herstellung von

Porzellan aus edlen Erden Japans in chinesischen Brennöfen und dem unbedingten Willen, sein Können der Welt zu präsentieren, den Alltag in Saga. Jeder der Einfluss gelten machen konnte, versuchte, seine Interessen zu wahren: Japanische Shogun, Koreanische Töpfer, holländische Händler und europäische Käufer, alle waren Teil der faszinierenden Geschichte der Imari Keramik, die sich nicht nur in Deutschland, sondern mit ihrer Formsprache und

Farbgebung in England durchsetzte. Daraus entstand ein gemeinsamer Ost-West „Formenschatz“, wie Fachleute das nennen, der bis heute auf der ganzen Welt Anwendung findet – anders gesagt: Permanent kopiert wird. Je nach dem, wie man das sieht...

Die Porzellanherstellung begann in Japan im Jahr 1616 in dieser Gegend auf der Insel Kyūshū. Gemäß der Überlieferung war es ein Koreaner namens Ri

Sampei (koreanisch I Sam-pyeong), der während des Imjin-Krieges zusammen mit tausenden anderer koreanischer Künstler nach Japan verschleppt wurde, um ein in der Nähe gelegenes Kaolinlager am Fuße des Hügels Izumiyama auszubeuten. Durch seine Meisterschaft im Umgang mit Hochtemperaturöfen gelang es ihm, Kaolin bei einer Temperatur von 1.400° Celsius zu schmelzen und somit Hartporzellan, ähnlich dem chinesischen Porzellan,





herzustellen. Dies bedeutete das Ende eines Monopols, das mehr als sieben Jahrhunderte bestanden hatte.

Was das japanische Porzellan für Europa so interessant machte, waren die Kriege im alten China, die die dortige Industrie zum Erlahmen brachte. Der deutsche Kaufmann Zacharias Wagner fand im Jahre 1656 in Arita schließlich die heiß ersehnte Alternative, seine vom Prunk besessene, aristokratische Klientel zu befriedigen.

Und es scheint so zu sein, dass große Kunst, und sei sie im Ergebnis noch so klein, ein Umfeld braucht, das der Seele Raum gibt. Hier ist das so. Im Keramik-Dorf gibt es unzählige Liebhaberstü-

cke, vor denen man ewig sitzen möchte. Eine Wasseruhr zum Beispiel, die Reisterrassen, Gartenmauern aus verbrauchten Schlackesteinen der Brennöfen oder eine Parkbank, von der aus man selbst bei lausigem Wetter einen traumhaften Blick über das malerische Dorf hinweg hinauf zu den wolkenverhangenen Hügeln, die das Tal üppig bewaldet umschließen, genießen kann. Kaum vorstellbar, wie hier ein „schlechter Tag“ aussehen soll...

„Wenn zu viele Menschen im Atelier stehen, so dass wir angerempelt werden, das ist kein guter Tag“ sagt mir die junge Dame, die es fertig bringt, mit einem dicken, groben Pinsel ganz feine Linien zu ziehen – und mir ihren Na-

men nicht verraten will. Manchmal sei es ihr unangenehm, wenn Besucher ihrer Bewunderung zu stark Ausdruck verliehen, zu nahe kämen und laut seien, erzählt sie im Flüsterton, „so außergewöhnlich ist meine Tätigkeit nun auch wieder nicht!“

Wir, die nicht einmal mit dem Computer eine nur annähernd anmutige und gleichförmige Blume erschaffen könnten, widersprechen vehement in Geiste und sagen nichts, um nicht der Anfang eines schlechten Tages zu sein.

Aber wir wundern uns, wie aus im Grunde drei Farben, Rostrot, Weiß und das seit der Tang-Dynastie (618–906 n. Chr.) in keramischen Glasuren verwen-

dete Kobaltblau so lebendige Dekore schaffen kann. Tun sie ja auch nicht, sondern der vielen Künstler Hände. Jahre braucht es, das zu lernen, sich zu spezialisieren, um dann Unikate oder ganze Services mit immer gleichen Mustern zu verzieren.

Leise verlasse ich das Atelier und spaziere noch eine Weile durch das malerische Dorf. Und überlege hin und her, ob und was ich zuhause davon erzählen werde. Nun stehe ich vor der Brücke und bewundere die auf dem Handlauf so prunkvoll montierte Vase. Und habe mich entschlossen, ein wenig zu berichten, das alles ist zu schön, um verschwiegen zu werden. Und sie werden es ja nicht verraten, oder?



Allgemeine Infos

Lage:

Die Insel Kyūshū ist die südlichste und drittgrößte der vier Hauptinseln Japans. Im Norden befindet sich die Koreastraße, im Westen das Ostchinesische Meer, im Süden der Pazifische Ozean und im Osten die Seto-Inlandsee. Neben der Insel Kyūshū gehören einige kleinere Inseln, wie die südlich gelegenen Satsunan-Inseln zu der Region. Die größte und wichtigste Stadt auf Kyūshū ist Fukuoka. Hier befinden sich ein großer Hafen, zahlreiche Verwal-

tungsstellen und die Industrie ist in dieser Gegend großflächig angesiedelt.

Klima:

Im Süden wird Kyūshū stark von einem subtropischen Klima beeinflusst. Der größere Teil der Insel liegt hingegen in der warm-gemäßigten Klimazone.

Währung: In Japan ist seit 1870 die japanische Währungseinheit. Momentan bekommt man für 1 Euro 129,26 JPY. Den aktuellen Wechselkurs finden Sie auch unter:

<http://de.exchange-rates.org/currentRates/E/JPY>

Einreisebestimmungen:

Für die Einreise nach Japan benötigt man einen Reisepass. Bei der Einreise erhält man ein Touristen-Visum, das 180 Tage gültig ist. Reist man geschäftlich, oder im Rahmen eines Studiums nach Japan, wird das Visum für 90 Tage ausgestellt.

Anreise Kyūshū:

Von Europa aus bietet KLM seit Kurzem eine Non-Stop-Verbindung via Amsterdam nach Fukuoka (FUK) an.

www.klm.com/travel/de

Von Tokio aus ist Kyūshū sowohl mit dem Flugzeug, als auch mit der Bahn gut zu erreichen. Vom internationalen Flughafen Tokio Narita gibt es Direkt-

flüge nach Fukuoka. Die Bahnfahrt nach Fukuoka dauert etwa sechs Stunden. Busse und kleinere Regionalbahnen schließen von dort aus andere Orte an.

Unterkünfte

Beppuwan Royal Hotel

Das direkt an der Beppu Bucht gelegene 4-Sterne Hotel befindet sich in Oita. Die Lage ist aufgrund der Nähe zu mehreren Sightseeing-Attraktionen besonders interessant für Touristen. Das Hotel verfügt über 6 Restaurants mit französischer, chinesischer und japanischer Küche. Die Ausstattung und der Service machen das Hotel zu einer guten Wahl für Japanreisende.

1825 Hiramichi
Hiji Beppu Oita, 879-1508

www.daiwaresort.co

Kumamoto Hotel Castle

Das international bekannte Kumamoto Hotel begrüßt seine Gäste in 185 umfangreichen und luxuriösen Zimmern. Die Gäste können auf die hauseigenen Einrichtungen, die Hotelbar, das Restaurant und die Veranstaltungsräume zugreifen. Von dem Hotel aus haben Touristen die optimale Lage, um viele wichtigen Attraktionen der Stadt zu erreichen.

4-2 Jyoto-machi
Chuo-ku
Kumamoto City
Kumamoto, 860-8565
www.hotel-castle.co.jp

Luke Plaza Hotel

Die 87 Zimmer des Vier-Sterne-Hotels bieten einen tollen Blick auf den Hafen und die Stadt. Das Stadtzentrum ist innerhalb weniger Minuten mit dem Auto zu erreichen.

17-15 Enouramachi
Nagasaki
Nagasaki Präfektur, 852-8007
www.lukeplaza.co.jp

Wataya Besso

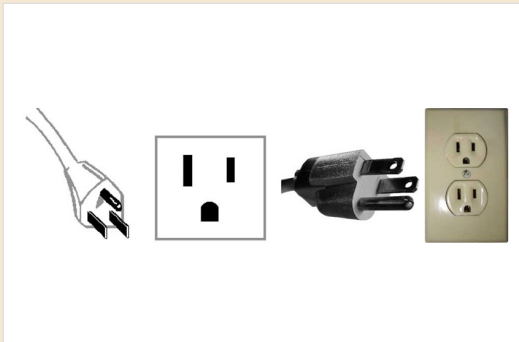
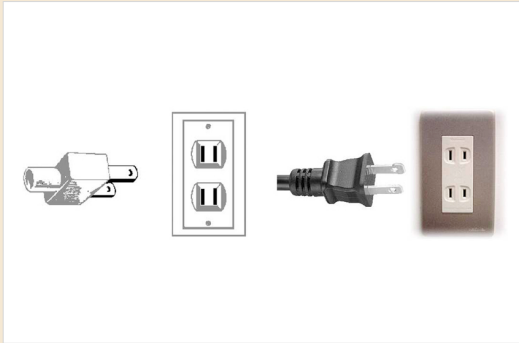
Das moderne Hotel liegt direkt am Ureshino River, inmitten von Bergen in Ureshino. Besonders für Naturliebhaber hat das Hotel eine hervorragende Lage. Das Restaurant des Hotels bietet lokale Köstlichkeiten mit Meeresfrüchten frisch aus dem Ariake und Genkai-see.

738 Otsu
Oaza Shimojuku
Ureshino-machi, Ureshino-shi
Saga Präfektur, 843-0301
www.wataya.co.jp

Weitere Infos & Links

Netzstecker:

Typ A und B: 100 Volt, 50 und 60 Hertz



Tourist Information Fukuoka City:

1-1 Hakata-eki Chuogai
Hakata-ku
Fukuoka

Eingang: Innerhalb der JR Hakata Station

Tel: +81-92-431 3003

Öffnungszeiten: 8.00-20.00 Uhr

Reiselektüre

Lektüre zu Kyūshū:

Kyūshūs Kappas: Flusskobolde – Wasergeister – Ungeheuer in Japans Süden

Autorin: Anne Helene Albrecht

Verlag: Vdm Verlag Dr. Müller;

Auflage: 1. Auflage

ISBN: 978-3836416221

Preis: 42,-€

Japan ist reich an Geschichten über Fabelwesen. Darunter ist auch der Kappa, ein Flusskobold, der im Laufe der Jahrhunderte seinen Schrecken zwar etwas verloren hat, aber dennoch eine ganz eigene Wissenschaft, die Kappalogie, begründet hat. Anne Helene Albrecht versucht diesem Fabelwesen für den Süden Japans auf die Spur zu kommen. Wer sind sie? Was können sie? Woher kommen sie und welche Rolle nehmen sie noch heute im japanischen Brauchtum ein? Gibt es Ähnlichkeiten mit anderen Wassergeistern und Fabelwesen und wenn, welcher Art? Gibt es sie vielleicht sogar wirklich? Mit zahlreichen Geschichten und Abbildungen werden die verschiedensten Aspekte unterhaltsam verdeutlicht und auch der wissenschaftliche Hintergrund zur Namensgebung und Vielfalt, sowie die historischen Untersuchungen der Ethnologen kommen nicht zu kurz.

Lektüre zu Japan allgemein:

Sumo, Sushi, Dauerlächeln

Ein Gaijin in Japan

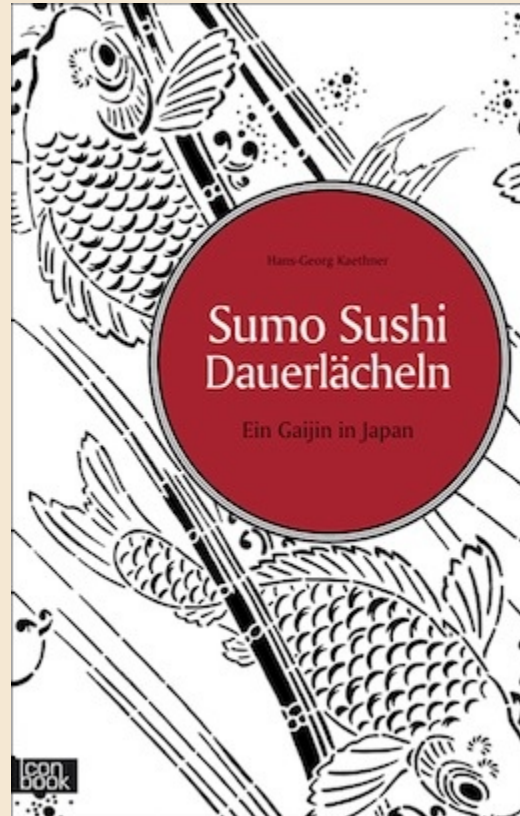
Autor: Hans-Georg Kaethner

Verlag: Conbook Medienverlag

Auflage: 1. Auflage (2008)

ISBN: 978-3-934918-25-2

Preis: 12,90 € (D), 13,30 € (A), 18,90 sFr (CH)



Gaijin: Ausländer, Fremder

Vier Jahrzehnte als Gaijin im Land der aufgehenden Sonne hinterlassen Spuren. Spuren der Faszination für eine

Gesellschaft, in der Massentiefschlaf im überfüllten Nahverkehrszug genauso selbstverständlich ist wie feuchtfrohliche Friedhofsgelage unter Kirschblüten zur Unterhaltung der hochverehrten Ahnen. Immer auf Augenhöhe, mit viel Humor und einer Fülle unbekannter Details erzählt Sumo - Sushi - Dauerlächeln von einzigartigen und wunderbaren Erlebnissen, wie sie nur in Japan denkbar sind. Das Ergebnis ist eine amüsante Charakterstudie einer andersartigen und nicht minder skurrilen Gesellschaft, verfasst von einem Gaijin, der trotz aller Wunderlichkeiten nie seine Bewunderung verloren hat.

Unsere Meinung:

Das Buch ist kein Reiseführer im eigentlichen Sinne, sondern vielmehr ein Verständnisbuch über die japanische Kultur, die man als westlicher Besucher in Gänze wahrscheinlich nie verstehen wird. Das Buch ist unterhaltsam zu lesen und zeigt auf, wie Japaner in bestimmten Situationen reagieren. In viele davon werden Sie als Touristen wahrscheinlich nicht hineingeraten, aber als Hintergrundinformation über die doch sehr komplexe Kultur und Gesellschaft des Urlaubslandes ist es eine uneingeschränkte Leseempfehlung.

Fazit:

Eine spannende und interessante Ergänzung zum klassischen Reiseführer.

Grundsätzliche Infos zur Reiseplanung

Bei der Planung einer Reise nach Japan, insbesondere die südwestliche Region Kyūshū empfiehlt sich die Buchung über qualifizierte Reiseveranstalter. Englisch ist in dieser Gegend im Alltag nicht sehr weit verbreitet, hinzu kommt die gute Auslastung der Hotels, so dass sich eine frühzeitige Planung empfiehlt.

Unsere Empfehlung für die Buchung:

JTB Germany GmbH

Weissfrauenstrasse 12-16
60311 Frankfurt am Main
Tel.: +49-69-2998 7834/52

fra_info@jtb-europe.com
www.japanspecialist.de

Öffnungszeiten:

Montag-Freitag: 09.00-17.00 Uhr
Montag bis Freitag: 09:00 – 17:00 Uhr
Samstag, Sonn- u. Feiertag geschlossen.

Die JTB Germany GmbH ist Spezialist für Reisen nach Japan.

Unser Inhaber, das Japan Travel Bureau, Mitglied der JTB Group – ist das größte Reisebüro in Japan. In den fast 100 Jahren seines Bestehens baute es eines der dichtesten Reisebüro-Netzwerke in der Welt auf, verfügt über stolze 27.000 Angestellten, 370 Vertretungsbüros und 1.000 Vertragshändler- und -agenturen, und organisiert inzwischen die Reisen von mehr als 2,5 Millionen Kunden jährlich.

In Deutschland – als eines der wenigen Reisebüros mit Mitarbeitern, welche sowohl selbst Japaner/Innen sind als auch lange Jahre in Japan gelebt haben – organisieren wir Privat- und Gruppenreisen in das Land der aufgehenden Sonne. Nachdem unser Inhaber das größte JAPANISCHE Reisebüro ist, können wir unseren Kunden die besten Dienstleistungen, die breitesten Programmangebote und die günstigsten Preise garantieren.

Auf Anfrage erfüllen wir auch Sonderwünsche:

- Ticketbuchung für Sumoturniere
- Kabuki Theater
- Unterbringung in Buddhistischen Tempeln oder auch bei einer Japanischen Familie
- Teezeremonie
- Kimono
- Sushikurse...

JTB ist auch offizieller deutscher Handelsvertreter von JAPAN RAIL PASS.

Unsere deutschen und japanischen Kollegen/innen, die über weitreichende Orts- und Landeskenntnisse verfügen, stehen Ihnen gerne zur Verfügung und bieten Ihnen eine helfende Hand bei der Erfüllung all Ihrer Wünsche. Entdecken Sie Japan, und überlassen Sie die Organisation für eine perfekte Reise vertrauensvoll uns!

Wir wünschen Ihnen eine Reise mit unvergesslichen Erlebnissen!

KIWI TOURS GmbH

Sabrina Trump
Produktmanagement Asien
Franziskanerstr. 15
81669 München
Tel.: +49-89-74662534
s.trump@kiwitours.com
<http://www.kiwitours.com>

Öffnungszeiten:
Montag-Freitag: 09.00-18.00 Uhr



Reiseprogramm

1. Tag: Flug Deutschland – Osaka
 2. Tag: Ankunft in Osaka
 3. Tag: Osaka – Nara – Kyoto
 4. Tag: Kyoto
 5. Tag: Kyoto – Koya-san
6. Tag: Koya-san – Fukuoka – Kagoshima
 Früh morgens besteht die Möglichkeit zur Teilnahme am Shingon-Ritualgebet. Nach einem vegetarischen Frühstück pittoreske Bahnfahrt nach Osaka und mittags weiter mit dem Shinkansen-Supereexpress über Hakata nach Kagoshima. Pünktlichkeit, modernste Technik und Komfort der japanischen Bahn werden Sie begeistern. Für die 622 Kilometer lange Strecke zwischen Osaka und Hakata benötigt der Shinkansen weniger als 2 Stunden und 40 Minuten. Die Shinkansen Trasse auf der Südsinsel Kyūshū zwischen Hakata und Kagoshima wurde im März 2011 nach 20 Jahren Bauzeit fertig gestellt. Ankunft in Kagoshima am späten Nachmittag.
7. Tag: Kagoshima
 Kagoshima ist das „Neapel Japans“. Die Stadt liegt malerisch am Meer gleich gegenüber der imposanten Vulkaninsel Sakurajima. Besuch des Landschaftsgartens Isoteien, der einen fantastischen Ausblick auf den 1.118 m hohen Vulkan bietet. Fährüberfahrt und Besuch des nach wie vor aktiven Vulkans. Im Anschluss Weiterfahrt mit dem Reisebus nach Chiran, ein kleines Städtchen mit wunderschön erhaltenen Samurai-Gärten. Gegen Ende des 2. Weltkrieges

erlangte Chiran als Luftwaffenstützpunkt traurige Berühmtheit. Besuch des Museums für die Kamikaze-Piloten.
8. Tag: Kagoshima – Kumamoto – Aso – Nagasaki
 Vormittags bringt Sie der Reisebus nach Kumamoto, wo Sie die imposante Burganlage besichtigen. Im Anschluss führt Sie die Busfahrt in die eindrucksvolle Vulkanlandschaft des Aso-Nationalparks. Vorbei an Ketten erloschener Vulkane bahnt sich der Weg durch die größte Caldera der Erde hinauf zum Kraterrand des noch aktiven Nakadake. Je nach Witterung Seilbahnfahrt zur gewaltigen Krateröffnung des Vulkans oder Besuch des informativen Vulkanmuseums. Am frühen Abend erreichen Sie die Hafenstadt Nagasaki, in vormaliger Zeit Japans Tor zur Welt.
9. Tag: Nagasaki
 Heute bewegen Sie sich in der Stadt mit der Straßenbahn. Nagasaki, das sich malerisch an die Hügel um Japans schönsten Naturhafen schmiegt und als romantischer Schauplatz von Puccinis Oper Madame Butterfly diente, verfügt seit alters her über weit reichende Handelskontakte zum Ausland. Portugiesische Missionare sowie holländische und chinesische Kaufleute hinterließen hier ihre Spuren. Der Anteil der chinesischen Bevölkerung war in Nagasaki besonders groß. Hier und in Yokohama bestehen heute die einzigen verbliebenen Chinatowns in Japan. Die chinesische Gemeinde durfte auch ei-

gene Tempel erbauen. In der Tempelstadt Teramachi erkunden Sie den Sofukuji, einen vollständig erhaltenen Tempel im Mingstil. Ein Besuch der Oura-Kirche steht ebenfalls auf dem Programm. Dejima, die Handelsstation der Niederländischen Ostindien-Kompagnie, war bis in das 19. Jh. Japans Fenster zur westlichen Welt. Anschließend entführen Sie die Villen westlicher Kaufleute im reizvoll über der Stadt gelegenen Glover-Park in die Kolonial- und Industrialisierungszeit des späten 19. Jh. Kurzer Spaziergang zurück zum Hotel.
 10. Tag: Nagasaki – Hiroshima
 11. Tag: Hiroshima – Okayama – Takayama
 12. Tag: Takayama – Shirakawago – Takayama

13. Tag: Takayama – Matsumoto (Kamikochi) – Fuji-Hakone Nationalpark
 14. Tag: Fuji-Hakone Nationalpark – Kamakura – Tokyo
 15. Tag: Tokyo
 16. Tag: Tokyo, Fakultativ: Tagesausflug nach Nikko
 17. Tag: Rückflug nach Deutschland

Termine & Preise:

10.11.13 - 20.11.13, ab 4.999 € pro Person inkl. Linienflug ab Deutschland

Vollständige Reisebeschreibung & Buchung über KIWI TOURS GmbH

Tel.: +49-89-74662534
s.trump@kiwitours.com
<http://www.kiwitours.com>



Handgepäckkontrolle!

Toni Nemeth, Personal Trainer & Body Art Presenter



In dieser neuen Rubrik schauen wir ab sofort Menschen, die viel unterwegs sind, ganz ungeniert ins Handgepäck. Womit reist man/frau heute, was ist unverzichtbar und welche skurrilen Geheimnisse verbergen die Taschen teilweise in sich...? Wir wollen es wissen!

Für den Auftakt lässt uns Toni Nemeth einen Blick in seine Laptoptasche werfen. Der Personal Trainer und Tänzer mit ungarischen Wurzeln ist ein viel gefragter Presenter für Workshops und Trainings. Circa 90% seiner Arbeitszeit ist er unterwegs, überwiegend mit dem Auto, um Personal Training, Conventions und Workshops abzuhalten und Kunden zu besuchen. Gelegentlich muss er für die Wahrnehmung der Termine auch das Flugzeug nehmen.

Toni, was ist für Dich unverzichtbar, wenn Du unterwegs bist – lass mal sehen?

1. **Das Handbuch**

für Notizen und Gedanken ist mein ständiger Begleiter. Hier landen alle kreativen Ideen des Tages und warten darauf, weiter verarbeitet zu werden. Neben dem Laptop das wichtigste Teil, das ich jeden Tag benutze.

2. **Chill-out CD**

Die Chill-out CD habe ich für einen Kollegen aufgenommen – ach ja, die muss ich ihm ja noch geben...

3. **Zugangskarte für ein Studio**

Für einige Studios, in denen ich un-

terrichte, benötige ich Zugangskarten.

4. **Tacker**

Im Auto habe ich sogar noch ständig einen Drucker. So kann ich jederzeit für meine Kunden Trainingspläne etc. ausdrucken und mit dem Tacker ordentlich zusammenheften.

5. **Adapter**

Mit dem Adapter für meinen Laptop kann ich Musik via Bluetooth auf die

Musikanlagen in den Studios übertragen.

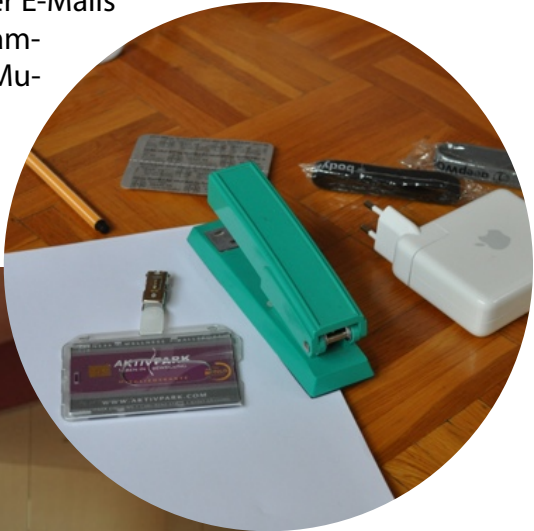
6. **Laptop**

Neben den Sportgeräten mein wichtigstes Arbeitsgerät. Von der Terminplanung über E-Mails bis hin zum Zusammenstellen der Musik für die Trainingsstunden findet alles auf dem Laptop

statt.

7. **„Kabelsalat“**

Einige der Kabel schleppe ich gleich mehrfach durch die Gegend – sicher ist sicher.



Infobox

Toni Nemeth

lebt in Ulm, unterrichtet jedoch auch regelmäßig in München.

info@toninemeth.de
www.toninemeth.de

Body Art

ist ein funktionelles Ganzkörpertraining, bei dem die Elemente Ying und Yang im Vordergrund stehen.

www.bodyartschool.com

Text/Interview: Judith Hoppe

Datça:

Genuss auf der ganzen Linie



Im Naturschutzgebiet Datça prägen Mandeln, Honig und Fisch die kulinarischen Hochgenüsse

Text: Judith Hoppe

Wenn Liebe durch den Magen geht, muss Amor, der Gott der Liebe, auf der Halbinsel Datça in der Türkei geboren worden sein. Seine in der Gastronomie tätigen Nachfahren greifen bei ihrem Tagewerk auf das zurück, was die Region ihnen in Hülle und Fülle anzubieten hat. In der Landessprache – ganz der Harmoniesucht des Türkischen Respekt zollend – heißt das Bardem, Bal und Balik. Zu Deutsch etwas weniger wohlklingend Mandeln, Honig und Fisch. Wem die Standard-Zubereitung der

meisten türkischen Küchenchefs – Fisch auf den Grill werfen, das Endergebnis dann recht phantasielos von einem Gurken-Tomatensalat und Reis oder Pommes Frites drapiert auf den Teller gehäuft – zu eintönig ist, findet im Culinarium im kleinen Fischerdörfchen Datça eine facettenreiche Alternative. Schwabenland meets Anatolien, Söble trifft auf frisch zubereitete, regionale Zutaten. Dass hinter dieser kreativen Küche dann doch ein türkischer Chef zugange ist, verwundert nur auf

den ersten Blick. „Mein Mann Farouk hat 30 Jahre als Koch in Heilbronn gearbeitet,“ erklärt Inhaberin Ulrike lachend, „da haben seine Landsleute zu Anfang schon sehr irritiert reagiert, als wir das Restaurant hier eröffnet haben und klassische, türkische Gerichte neu interpretiert haben.“ Eines der besten Beispiele steht auch schon kurz darauf als Vorspeise auf dem Tisch. Dreierlei Variationen von Maultaschen ähnlichen Gebilden, deren Ursprungsrezept jedoch in diesem Fall, versichert Ursula

glaubhaft, aus Mittelanatolien, der Heimat ihres Mannes kommt. Der Klassiker mit einer Kartoffel-Zwiebel-Füllung wird von einer scharfen Sauce und einem Joghurt-Klecks begleitet, die beiden anderen Teigtaschen sind mit einer köstlichen Steinpilz-Speck-Füllung sowie einer Spinatfüllung versehen.

Zum Hauptgericht, einem Zackenbarsch, liefert die Wirtin den zweiten Teil ihrer Lebensgeschichte. Farouk hat-



te bereits 30 Jahre als Koch in Deutschland gearbeitet, sie war mit ihrem Job als Lehrerin für geistig behinderte Kinder nicht mehr zufrieden und in beiden wuchs der Wunsch, sich in der Türkei mit einem Restaurant selbstständig zu machen. 2004 war es dann endlich soweit und während er hinter dem Herd steht kümmert sie sich um die Gäste und erteilt auch gerne als kostenlose Beilage sozusagen ein wenig Nachhilfeunterricht in türkischer Grammatik: „Die türkische Sprache ist von Harmoniesucht geprägt. Deswegen passen die Vokale sich dem Satzverlauf an. Der vielleicht schönste Beispielsatz lautet ‚Sind Sie ein türkischer Tabakwarenhändler?‘ – das wird dann nämlich zu ‚Tütümschü Türkünüs‘ (Anm. d. Red.: So

klang es zumindest, für die korrekte Schreibweise übernehmen wir keine Haftung!). So, jetzt muss ich mich aber darum kümmern, dass das Dessert auf den Tisch kommt“, und entschwindet Richtung Küche.

Die Feinheiten der türkischen Küche

Ein weiterer Verfechter von innovativen Interpretationen klassischer türkischer Gerichte ist Mustafa Gündüz. Als Executive Chefkoch verantwortlich er den gesamten kulinarischen Bereich des D-Hotel

Maris und kann dort seine Küchenphilosophie „innovativ sein, auf Details achten, an Exzellenz glauben und stets die Erwartungen der Gäste übertreffen“ nach Herzenslust ausleben. Das will ich ausprobieren. Den Auftakt macht ein Abendessen im „The Breeze“. Das Restaurant liegt direkt am feinsandigen Strand und lockt mit fangfrischem Fisch sowie lokalen Gerichten aus der Ägäis und dem mediter-

ranem Raum. Die Ägäische

Küche zeichnet sich vor

allem durch gegrill-

ten Fisch und

Fleisch sowie fri-

isches Gemüse

und Zutaten

wie hochwertiges Olivenöl

aus und schon

bald steht eine

reichhaltige

Auswahl vor

mir auf dem

Tisch. Insbeson-

dere die gemisch-

ten türkischen Vor-

speisen haben es mir

angetan – die würde ich

gerne in mein Kochrepertoire auf-

nehmen. Wie gut, dass sich das hier unter fachkundiger Anleitung bewerkstel-

ligen lässt.

Rezept Humuscrème

Zutaten

500 g Kichererbsen

1,5 Tassen warmes Wasser

1/2 Tasse Sesamöl

1 Teelöffel gemahlener Kreuzkümmel

4 Teelöffel Zitronensaft

3-4 zerkleinerte Knoblauchzehen

Salz

Für die Dekoration:

Kreuzkümmel

rote Chiliflocken

Zubereitung

Die Kichererbsen über Nacht in Wasser einweichen.

Wasser im Kochtopf erhitzen, über die Kichererbsen geben und die gesprungene Schale abziehen.

Kichererbsen im Mixer mit Sesamöl pürieren, restliche Zutaten hinzugeben und noch einmal pürieren.

Die Masse muss dickflüssig aber geschmeidig sein, evtl. etwas Wasser dazugeben.

Die fertige Masse in einen tiefen Teller geben, mit Chiliflocken und Kreuzkümmel verzieren und dazu Pide (türkisches Fladenbrot) reichen.

Guten Appetit!

eingeweicht werden. Die Zutaten stehen schon parat und Küchenchef Osman Sugeçti erteilt die ersten Anweisung. Zunächst maule ich noch ein wenig darüber, dass man mir in meinen Augen nur ein „Kindermesser“ zum





Zerkleinern der Kräuter gegeben hat, doch schon bald steht das gesamte Team fasziniert um mich herum und kommentiert meine Hacktechnik, mit der ich die stumpfe Klinge zu überlisteten versuche. Der Vormittag vergeht wie im Flug und als Endergebnis wetteifern eine köstliche Humuscrème, ein Salat aus Bulgur und frischer Minze sowie ein Gemüsetatar von gegrillten Paprika und Auberginen um die Gunst der Testesser.

Aktiv auf dem Wasser

Doch bevor die kulinarischen Versuche sich womöglich in Hüftgold verwandeln, bietet Datça eine schier unerschöpfliche Vielfalt an Wassersportaktivitäten. Morgens, wenn sich in der

Hotelbucht noch kein Lüftchen regt, ist die ideale Zeit zum Wasserskifahren. Andreas Schächter, Manager des Wassersportzentrums, gibt mir erst einmal Trockenunterricht auf dem Steg. Klingt eigentlich ganz simpel, nur drei Regeln soll ich befolgen: Arme immer gerade gestreckt halten, in die Knie gehen und nicht am Seil ziehen, sondern sich vom Seil ziehen lassen. Um sicherzustellen, dass mein Körper die klare Ansage auch verinnerlicht hat, starten wir zunächst an einer seitlich aus dem Boot herausragenden Stange. Prompt beim ersten Versuch stehe ich wie eine Eins auf den Brettern. Also ab hinter das Boot, Haltestange am Ende des Seiles greifen, die Arme über die angewinkelten Knie ausstrecken – das Boot fährt an, wird schneller, die Skier heben sich aus dem Wasser und Andreas bedeutet mir, mich aufzurichten.



Allmählich wächst mein Selbstvertrauen und ich winke meinem Lehrer fröhlich zu. Wir drehen ausgedehnte Runden durch die Bucht, dann hält das Boot und Andreas fordert die nächste Übung ein: „Jetzt versuchst Du einmal, die Wellen zu schneiden. Erwähne Dich daran, was ich Dir vorhin dazu erklärt habe, dass das über die Knie funktioniert, so ähnlich wie das Wedeln beim alpinen Skilaufen. Die Knie musst Du beugen.“ Das Boot zieht wieder an, sobald ich mein Gleichgewicht gefunden habe, passe ich die vermeintlich perfekte Welle ab – und liege eh ich mich versehe schon wieder im Wasser. Ver-



dutzt frage ich Andreas, was ich falsch gemacht habe, es fühlte sich alles richtig an. „Du hast nicht nur die Knie gebeugt, sondern auch die Arme. Gleich noch einmal probieren.“ Doch auch die Runde zwei fällt extrem kurz aus und ich nehme einen gehörigen Schluck Meerwasser zu mir. Nun ist der Ehrgeiz geweckt! Voller Konzentration rufe ich mir die drei Regeln ins Bewusstsein, beobachte den Wellenverlauf und wage schließlich erneut einen Anlauf. Meine Arme könnten wahrscheinlich auch als Zollstock dienen, nicht die kleinste Krümmung erlaube ich ihnen. Und schwups! Schon befinde ich mich neben der Welle und lasse einen Jubelschrei ertönen. Der Weg zurück in die Spur hinter dem Boot ist ein Klacks und auf den letzten Metern bis zum Steg kurve ich munter zwischen den Wellen hin und her.

„Sehr gut gemacht“, lobt mich Andreas, der mir meine Erschöpfung anzusehen scheint, „zu Anfang ist es ganz normal, dass Du primär mit Kraft arbeitest. Mit ein wenig Übung überwiegt dann die Technik und dann ist es auch nicht mehr ganz so anstrengend. Und wenn Dir mal der Sinn nach noch mehr Speed und Action steht, wir bieten hier auch Monoskifahren an. Da saust Du dann mit bis zu 100 Stundenkilometern über das Wasser.“ Doch für's Erste ist mein Adrenalinbedarf gedeckt und so ganz allmählich vermeldet mein knurrender Magen, dass er gerne die nächste Portion dieser ach so köstlichen türkischen Vorspeisen hätte...

Infobox Datça/Türkei

Unterkunft

D-Hotel Maris

Datça Yolu Hisarönü Mevkii

48700 Marmaris

Muğla

Türkei

Tel.: +90-252-441 2000

Fax: +90-252-436 9228

info@dhotel.com.tr

www.dhotel.com.tr

Preisbeispiele vom 01.08.-01.09./

02.-15.09./16.09.-06.10./ab 07.10.:

Standardzimmer mit Meerblick ab

375,- € / 305,- € / 258,- € / 227,- € pro

Nacht, Deluxe Zimmer mit Meerblick

ab 618,- € / 499,- € / 428,- € / 375,- €

pro Nacht, jeweils inklusive Frühstück.

Halbpensionzuschlag 55,- € pro Person

pro Tag. Im D-Hotel Maris sind Kinder

ab acht Jahren herzlich willkommen.

Das D-Hotel Maris liegt 35 Kilometer von Marmaris entfernt und die nächst gelegenen Flughäfen sind Dalaman und Bodrum. Aus Deutschland fliegen Turkish Airlines und Tuifly beide Städte unter anderem ab Frankfurt, Berlin, Düsseldorf, Hamburg und München an. Lufthansa fliegt ebenfalls aus vielen deutschen Städten nach Dalaman. Von dort sind es 130 Kilometer bis zum Hotel, von Bodrum 155 Kilometer. Aus Österreich bedienen Lufthansa, Austrian Airlines und Turkish Airlines die Flughäfen Bodrum und Dalaman. In der Schweiz fliegen Swiss Air und e-



benfalls Turkish Airlines die Flughäfen der beliebten Urlaubsregion an. Bei Bedarf organisiert das Hotel einen Flughafentransfer, entweder mit dem PKW oder mit dem hauseigenen Helikopter, der Gäste in 25 Minuten zum Hotel bringt. Eine weitere Möglichkeit der Anreise ist das eigene Wasserflugzeug, womit Gäste zum Beispiel aus Dalaman in zirka 25 Minuten zur Hotelbucht gelangen.

Restaurant

Culinarium

Iskele Mah

Liman Mevki

48900 Datça

Muğla

Tel.: +90 252 712 97 70

mail@culinarium-datca.com

www.culinarium-datca.com/_ger/culinarium.htm

Skype: culinarium-datca

Olivenölverkostung

Olive Farm

Reşadiye Mah. No: 30

48900 Datça

Muğla

Tel.: +90 252 712 83 77

siparis@olivefarm.com.tr

www.olivefarm.com.tr/indexeng.html

Veranstaltungen:

In der Regel findet in der 2. Augusthälfte das Mandelfest statt. Auf dem Programm stehen Rock- und Folklorekonzerte, Tanzaufführungen und sportliche Wettkämpfe.

Touristen Information in Datça

Hükümet Konağı

Iskele Mah.

Datça Merkez/Muğla

Tel: +90-252-712 3163

Gardasee

Wind und Wellenspiel

Aktivurlauber finden am oberen Gardasee reichlich Abwechslung für das Outdoorprogramm

Text & Bilder: Judith Hoppe

Drahtesel? Waren für mich bislang ein eher selten genutztes Mittel in der Großstadt, um von A nach B zu kommen. Nun stehe ich etwas ratlos vor der High-Tech-Variante mit gefühlten 50 verschiedenen Gängen, vielen Hebeln am Lenker, deren Bedeutung sich mir noch nicht erschlossen haben sowie einem steinhartem, schmalen Sattel. Ich soll mit diesem respektinflößendem Monster auf den Panorama-Höhenweg ab Riva del Garda entlang des Gardasees fahren. Ramon, Guide für diverse Sportarten, erklärt mir kurz die Hebel, mit denen ich primär die Gänge wechseln und somit den Tretwiderstand verändern kann, stellt den Sattel ein, schwingt sich auf sein Mountainbike und bedeutet mir, ihm zu folgen. Am Ende des Ortes kreuzen wir die viel befahrene Bundesstraße entlang des Sees und begeben uns auf einen steinigen Feldweg, der vor dem Bau der Teerstraße die einzige Verbindung zum Bergdörfchen Biacesa di Ledro war. Schon die erste Steigung von 20 Prozent hat es in sich, meine Beine hängen machen da nicht mit. Entnervt lasse ich mich vom Fahrrad gleiten und schiebe meinen fahrbaren Untersatz den Hügel hoch. Ramon erwartet mich oben: „Einfacher geht es, wenn Du be-

reits vor einem Hügel in den ersten Gang herunterschaltest, dann schaffst Du es auch bergauf ganz locker“, versucht er mich zu trösten. Ich puste mir die Haare aus der schon leicht verschwitzten Stirn und steige wieder auf, die Steigung hat nämlich nachgelassen und so schnell will ich nicht aufgeben. Gute Entscheidung! Denn schon nach wenigen hundert Metern biege ich um eine Kurve und lege fast eine Vollbremsung hin. Vor mir fällt die Felswand fast senkrecht ab, zwischen Abgrund und Fahrrinne säumen gelbe Ginsterbüsche den Wegrand und weiter unten glitzert der grüne See in der Sonne – ein atemberaubender Anblick!

Doch meine Freude währt nicht lange, je länger der Weg sich in die Höhe zieht. Obwohl ich mich für einen sportlichen Typ halte, komme ich bei dem ungewohnten Umgang mit dem Mountainbike schnell an meine Grenzen. Als meine Geschwindigkeit zunehmend nachlässt, so dass ich schließlich sogar von einem Jogger (!) bergauf (!!) überholt werde, beschließe ich, meinem Körper für heute genügend zugemutet zu haben, bedeute Ramon, umzudrehen und genieße in vollen Zügen die Talfahrt. Mein kurzer





Ausflug in die Welt der Mountainbiker hat mir deutlich gemacht, dass ich meinem Lieblingselement Wasser wohl doch besser treu bleiben sollte. Und daran mangelt es hier in der Gegend ja nun wahrlich nicht!

Surferparadies Gardasee

Die Surferszene hat den nördlichen Teil des Gardasees fest im Griff, als bestes europäisches Surfgebiet gar gilt das von .temperamentvollen Winden geprägte Gewässer. Die unterschiedlichen thermischen Bedingungen zwischen Berg und Tal, gepaart mit der langgestreckten Form des Sees in Nord-Süd-Richtung führen zu zwei re-

lativ verlässlichen Windphänomenen. Morgens ist es der aus dem Norden kommende „Pelér“, ein starker Wind, der Wellen hervorruft, deren Kämme von seiner Kraft gebrochen werden. Nachmittags kommt der berühmteste Wind des oberen Gardasees auf, der „Ora“ genannte Südwind.

Und wo solch fantastische Windbedingungen herrschen, sind die Segler natürlich auch nicht weit. „Manchmal ist der Gardasee einfach zu klein,“ lamentiert Segellehrer Tarek aus Österreich. „Ja wirklich“, setzt er nach, als er meinen erstaunten Gesichtsausdruck bemerkt. „Da laufen manchmal bis zu drei Segelregatten parallel, dann haben wir

hier noch die beiden Surf- und Segelschulen und natürlich die lokale Bevölkerung, da tummelt es sich schon ganz schön.“ Prüfend wandert sein Blick über die Segel. Ein wenig mehr „Ora“ täte unserem Mini-Segelkurs an diesem Nachmittag mehr als gut. Nachdem wir zweimal zwischen West- und Ostufer zügig gekreuzt sind, flaut der Wind spontan ab und unser Damentrio blickt erwartungsvoll auf den Segellehrer. Der hatte uns kurz vorher noch erläutert, dass man einen guten Segler daran ausmachen könne, wie er bei wenig Wind mit dem Boot umgeht. Doch leider hat Tarek in der Zwischenzeit das Ruder und somit die Verantwortung an mich abgegeben und egal, was ich mit

Leinen, Ruder und Gewichtsverteilung des Teams im Boot anstelle, wir bewegen uns keinen Millimeter vorwärts. „Bei einer absoluten Flaute kannst Du gar nichts machen“, erlöst mich Tarek schließlich aus meiner Verzweiflung und gibt der Segelschule am Ufer ein Signal, uns mit dem Motorboot abzuschleppen. So kommt auf den letzten Metern dann doch noch kräftig Fahrt auf!

Ausflug nach Limone und Malcesine

Meine von der Mountainbiketour immer noch schmerzenden Muskeln signalisieren mir eindeutig, noch nicht wieder bereit für die nächste sportliche





Herausforderung zu sein. Aber glücklicherweise gibt es ja auch motorisierte Möglichkeiten, sich hier über das Wasser zu bewegen. Mit dem Wasser-Taxi „Speedy Gonzale“ ist Limone schnell erreicht.

Viele berühmte Persönlichkeiten zog und zieht es an den Gardasee. Johann Wolfgang von Goethe sinnierte hier über das „Land in dem die Zitronen blühn“ und forderte auch sogleich „dorthin oh Vater lass uns zieh’n“, allerdings erst, nachdem er aus dem Gefängnis entlassen wurde. Bei einer raschen Skizzierung der Skaligerburg von Malcesine wurde er erst einmal wegen des Verdachtes der Spionage verhaftet.

Ich vertraue darauf, dass der italienische Geheimdienst heutzutage etwas entspannter reagiert, wenn fotografierende Touristen die Schönheit der Gegend auf die digitalen Speicherkarten bannen und schlendere durch die Überreste der alten Zitrusplantagen, Limonaie genannt. Entgegen der Vermutung sind diese übrigens nicht der Namensgeber für das kleine Örtchen gewesen. Der Name kommt vom lateinischen „Limes“ und bedeutet Grenze, denn hier endete einst die Republik Venedig. Im 16. Jahrhundert waren die Zitrusfrüchte so beliebt, dass entlang des Westufers über eine Länge von 35 Kilometern die Zitronenhäuser wie Pilze aus dem Boden schossen. Die Zucht war ein aufwändiges Unterfangen, im

Winter mussten die Pfostenbauten mit Glasscheiben und Dächern verschlossen werden, um die empfindlichen Pflanzen vor dem Frost zu schützen. Für lange Zeit lohnte sich dieser Aufwand, die Gegend zum nördlichsten Anbaugebiet für Zitrusfrüchte zu machen, bis Anfang des 20. Jahrhunderts ein Pilzbefall, ein strenger Frost und die billige Konkurrenz aus Sardinien in Verbindung mit zunehmend besser ausgebauten Transportmöglichkeiten dem Fruchtanbau ein Ende setzte. Heu-

te zeugen einige, verfallene Limonaie sowie ein paar Hotels, die die Überreste der Anlagen kunstvoll in ihre Häuser integriert haben, von der einstigen Pracht. In Limone wurde eine dieser Anlagen liebevoll restauriert und zu einem kleinen Museum umgebaut, in dem man alles über die Geschichte des Zitrusanbaus erfährt, natürlich auch die verschiedenen Pflanzen besichtigen – und am Ende im Museumsshop den obligatorischen Limoncello als Souvenir erwerben kann.

Mignon



Kennst du das Land, wo die Zitronen blühn,
Im dunkeln Laub die Gold-Orangen glühn,
Ein sanfter Wind vom blauen Himmel weht,
Die Myrte still und hoch der Lorbeer steht,
Kennst du es wohl?
Dahin! Dahin
Möcht' ich mit dir, o mein Geliebter, ziehn!

Kennst du das Haus, auf Säulen ruht sein Dach,
Es glänzt der Saal, es schimmert das Gemach,
Und Marmorbilder stehn und sehn mich an:
Was hat man dir, du armes Kind, getan?
Kennst du es wohl?
Dahin! Dahin
Möcht' ich mit dir, o mein Beschützer, ziehn!

Kennst du den Berg und seinen Wolkensteg?
Das Maultier sucht im Nebel seinen Weg,
In Höhlen wohnt der Drachen alte Brut,
Es stürzt der Fels und über ihn die Flut:
Kennst du ihn wohl?
Dahin! Dahin
Geht unser Weg; o Vater, lass uns ziehn!

Mignon ist eine Figur aus Goethes Roman „Wilhelm Meisters Lehrjahre“ von 1795/1796. Die Gestalt erscheint bereits in der ersten Version des Romans, Wilhelm Meisters theatralische Sendung, die Goethe zwischen 1777 und 1785 schrieb und die erstmals 1911 gedruckt wurde. Der Name „Mignon“ ist französisch und bedeutet „Herzchen“ oder auch „Liebling“.



Zitronen hin oder her, irgendwann wird mir das Dolce-Vita Idylle gekrönt von Aperol-Spritz trinkenden Mittvierzigern zu viel und ich setze mich mit dem Wassertaxi ab ans gegenüberliegende Ufer. Nun kann man keinem Dorf oder Ort im Umkreis von wahrscheinlich 100 Kilometern rund um den Gardasee nachsagen, dass er ein „echter Geheimtipp“ sei. Dennoch fühlt sich Malcesine mit jedem Höhenmeter, den ich die verwinkelten Gassen vorbei an kleinen Weinbars, Delikatess- und Souvenirläden und mit Blumen reich geschmückte Fassaden laufe, so an, als würde ich den Touristenrummel hinter mir lassen. Kurz vor dem Schloss – in dem übrigens 350 Hochzeiten im Jahr stattfinden – gestikulieren zwei Italiener wild mit Händen und Füßen vor einer Foto-

galerie das Leben während nebenan im Eissalon ein paar Kinder ihre Eltern ungeduldig vor die Glasscheibe mit den kalten, bunten Köstlichkeiten ziehen.

Sterneküche am Gardasee

Apropos Köstlichkeiten, mein Magen meldet sich laut und vernehmlich zu Wort. Etwas außerhalb der Hauptgassen verbirgt sich auf einem Hügel hinter einer Mauer eine wahre Oase: Der Weg in das Vecchia Malcesine führt zunächst durch einen kleinen, mit Olivenölbäumen durchsetzten Garten. Durch die großen Panoramafenster wird der Blick auf das gegenüberliegende Seeufer gezogen, hinter dem gerade die Sonne untergeht. Hier hat

sich Sternekoch Leandro Luppi, der vor seiner kulinarischen Laufbahn eine Ausbildung als Konzertpianist absolvierte, sich mit seinem Team ein wahres Refugium erschaffen, in dem er mit Leidenschaft und dennoch in aller Bescheidenheit kurz erklärt, was wenig später auf dem Tisch landet. Bei der Präsentation der Vorspeise – Cannoli di Tartara battuta a coltello (mit Kalbstatar gefüllte Gebäckrollen) – zucken die Mundwinkel des Italieners leicht. „Das große, grüne Salatblatt ist sehr ungewöhnlich, es schmeckt nämlich nach Austern“. Zunächst noch ungläubig, schiebe ich es auf die Gabel, schnuppe: Ergebnis unauffällig. Doch im Mund explodieren die Geschmacksknospen und strafen das grüne Aussehen des Salatblatts Lügen.

Bei den nachfolgenden Gängen sind zwar weitere Überraschungen dieser Art außen vor, Qualität und Geschmack jedoch auf einem gleichbleibend hohem Niveau. Schielt da jemand nach dem zweiten Stern? „Nein, das wäre mir viel zu stressig, da ginge dann zu viel Zeit verloren,“ winkt Luppi ab, „rund um den Gardasee gibt es neun Sterneköche mit jeweils einem Michelin-Stern, ich bin eben einer davon.“

Er genießt seinen persönlichen Zenit, die Zusammenarbeit mit den regionalen Lieferanten und legt das Hauptaugenmerk auf die Produkte. „Die traditionelle Küche interessiert mich nicht wirklich. Rezepte müssen mit der Zeit gehen, wie beispielsweise die Technik in den Autos. Tradition findet man in



meiner Küche nur insofern, dass zum Beispiel die Felchen auch schon vor 100 Jahren gegessen wurden, aber ich bereite sie eben modern zu. Mit der Region um den Gardasee sind wir hier wahrlich gesegnet: Wir haben Berge, wir haben den See und das liefert uns tolle Zutaten. Ich beziehe 70% aller Zutaten aus der unmittelbaren Region," erklärt er und verzieht sich wieder in die Küche, um mit einem köstlichen, italienischem Dessert den krönenden Abschluss des Abends zu kredenzen.



Infobox Gardasee

Allgemeine Infos

Lage:

Der, mit einer Fläche von 370km², größte der italienischen Seen liegt in Norden Italiens. Von Süddeutschland aus ist der Gardasee in nur 4 Stunden zu erreichen. Insgesamt teilen sich drei italienische Provinzen den See: Trentino, Verona und Brescia. Der See erstreckt sich von Süd nach Nord auf gut 52 Kilometern, die Breite hingegen beträgt nur 17 Kilometer. Geografisch ist der Gardasee zweigeteilt. Im Norden ist er zwischen hohen Bergen eingebettet, während er im Süden auf einer Ebene liegt.

Klima:

Die Regionen rund um den Gardasee verfügen über ein recht mildes, fast schon mediterranes Klima. Die Sommer sind heiß und niederschlagsarm, während die Winter meist mild sind. Die Jahresdurchschnittstemperatur liegt zwischen 13 und 15°C. Die beste Reisezeit liegt zwischen Mitte Mai bis Ende August, mit Temperaturen von 23-32°C und Wassertemperaturen von 17-27°C. Ab Oktober fallen die Werte wieder langsam ab.

Anreise:

Das am meisten genutzte Verkehrsmittel für die Anreise an den Gardasee ist das Auto.

Aus Deutschland und Österreich führt die Autobahn über den Brenner nach Trient oder bis Rovereto. Von beiden Städten aus erreicht man leicht das Nordende des Sees. Für Touristen aus dem Norden von Deutschland bietet der internationale Flughafen Valerio Catullo in Verona-Villafranca eine gute Alternative.

Unterkunft

Du Lac et Du Parc Grand Resort

Das Du Lac et Du Parc Grand Resort in Riva del Garda liegt eingebettet in einen 70.000 m² großen Park direkt am Ufer des Gardasees. Das Hotel du Lac, bietet 154 Zimmer verschiedener Kategorien und 5 Junior Suiten.

Zum Hotel gehört eine Wassersportschule, die Segeln, Surfen und Kayak anbietet sowie Mountainbikes verleiht.

Viale Roverto 44
38066 Riva del Garda
Tel.: +39-0464-566600

booking@dulacetduparc.com
www.dulacetduparc.com

Lido Palace

Das exklusive Hotel Lido Palace ist ein Jugendstilpalast, direkt am Ufer des Gardasees gelegen. Es bietet seinen Gästen 42 luxuriöse Zimmer und Suiten, zwei Restaurants und einen großen Spa-Bereich. Die Spieler des FC Bayern München schlagen hier seit einigen Jahren ihr Sommerlager auf.

Viale Carducci 10
38066 Riva del Garda
Tel.: 39-0464-021899
info@lido-palace.it
www.lido-palace.it/de

Essen & Ausgehen

Vecchia Malcesine

Leandro Luppi erkochte sich mit diesem kleinen, aber feinen Restaurant oberhalb des Gardasees 2005 einen Michelin-Stern. In dem farbenfrohen Restaurant mit Panoramafenstern werden fantasievolle Neuinterpretationen der lokalen Küche kredenzt, zu den Spezialitäten gehört die Gardasee-Forelle.

Via Pisort 6
37018 Malcesine
Tel.: +39-045-740 04 69
info@vecchiamalcesine.com
www.vecchiamalcesine.com

Weitere Infos & Links

Wassertaxi

Verbindet Riva mit Limone und Malcesine, teils auch Isola de Garda und Sirmione im Süden.
www.speedyboat.it

Fremdenverkehrsamt

Via dei Colli 15
25083 Gardone Riviera
Tel.: +39-65-290411
www.lagodigarda.it
www.visitgarda.com

Mit Hand und Fuß

Bild & Text : Gunther Deichmann

Die kleine Insel Yap, die bekannt ist für das so genannte Steingeld, liegt im Südpazifik und ist Teil von Mikronesien. Die Zeit scheint in diesem Teil der Welt stehen geblieben zu sein.

Ein junges Mädchen bereitet Blumen und Dekorationen, die aus natürlichen, auf der Insel vorkommenden Materialien geflochten werden, für den jährlichen Yap-Nationalfeiertag vor.

Die gewebten Stücke werden von Frauen und Männern als Dekoration auf ihrem Körper während des gesamten Festivals getragen – ein spektakuläres Event mit viel Farben und Tradition.

Die Yapesen schützen bis zum heutigen Tag ihre Kultur und Tradition. Frauen laufen ohne falsche Scham ohne Oberteil herum und verrichten die Dinge des Alltags. Yap ist außerdem bekannt für die hier ganzjährig lebende Manta-Population und viele wunderschöne Tauchplätze.



Weißer Nächte in Tallinn



Die nördlichste Hauptstadt der baltischen Staaten ist ein Fest für die Sinne

Text & Bilder: Judith Hoppe

Wenn Sie demnächst Freunden oder der Familie erzählen, dass Ihre nächste Städtereise Sie nach Tallinn führt, rechnen Sie damit, erklären zu müssen, wo das liegt. Die bezaubernde Landeshauptstadt von Estland, einem der drei baltischen Staaten, hat in puncto Öffentlichkeitsarbeit sicherlich noch ein wenig Nachholbedarf. In allen anderen Bereichen, nicht zuletzt der flächendeckenden Versorgung der Bevölkerung mit kostenlosen Wi-Fi-Spots, ist sie vielen gestandenen Metropolen weit voraus.

Eine der weniger im Bewusstsein der Öffentlichkeit verankerten Tatsachen ist die Lage Tallinns – auf dem gleichen Breitengrad wie das nur 315 Kilometer Luftlinie entfernte St. Petersburg – und somit ebenfalls in den Genuss der berühmten „Weißen Nächte“ kommend.

Als ob die „Jeunesse Dorée“ Tallinns nicht schon fröhlich und lebensbejahend genug wäre, ist in dieser Zeit die Stadt komplett in Partylaune. Kein Wunder, wenn man um Mitternacht bei angenehmen Temperaturen in einem Café auf dem Rathausplatz einen Cocktail oder Wein genießen kann, während die vor einer Stunde erst eingesetzte Dämmerung suggeriert, es sei gerade

einmal acht Uhr abends. Mit der Sperrstunde verlagert sich das feierfreudige Volk in eine der unzähligen Bars oder Jazzclubs, denn ohne Musik geht gar nichts in der Hauptstadt. Von Klassik über für manche Ohren doch eher schräg klingende Zwölftonmusik bis hin zu angesagten House Clubs findet man hier alles, was das Herz begehrt. Nicht umsonst wurden die baltischen Staaten – allen voran Estland – bekannt durch die „singende Revolution“, mit der sie sich vom Joch der ungeliebten russischen Besatzung im August 1991 befreiten.

Neben der Live-Musik in der Altstadt locken in den Sommermonaten auch zahlreiche Open-Air-Konzerte in das „Tallinna Lauluväljak“ (Der Tallinner Gesangsplatz, Anm. d. Red.), in dem auch alle fünf Jahre das estnische Gesangsfestival stattfindet. Und auch hier macht wiederum das Phänomen der Weißen Nächte einen nicht unerheblichen Teil der Atmosphäre aus. Klar, die Band heizt das Publikum durch ihre Bühnenanimation an. Aber um wie viel mitreißender ist es, wenn um einen herum zu später Stunde der Himmel über der Konzertbühne immer noch blau leuchtet, die untergehende Sonne rosa





Blick von der St. Olafskirche über die Altstadt auf den Toompea (Domberg)

Streifen an den Horizont malt und im Publikum das kollektive Gefühl aufkommt, Teil eines großen Ganzen, eines nie endend wollenden Sommers zu sein?!

Die Altstadt kann man zu Fuß erkunden

Nach der durchzechten Partynacht kommt unweigerlich das Pflichtbewusstsein eines jeden guten Touristen auf: Nun muss ich mir aber auch mal die Sehenswürdigkeiten anschauen! In Tallinn überhaupt kein Problem, die Stadt ist so herrlich überschaubar angeordnet, dass man innerhalb von zwei Tagen ganz bequem die wichtigsten „Muss-man-gesehen-haben“-Punkte abhaken kann, und zwar alles zu Fuß! Ehrlich zugegeben war ich vom Stadtplan anfänglich etwas in die Irre geleitet – was bei der Recherche nach einem Programm für einen kompletten Tag ausgesehen hatte, war nach einem kurzweiligen Vormittag bereits erledigt.

Neben den Klassikern wie Rathaus und Rathausplatz, Altstadtmauer und dem Erklimmen des Turms der St. Olafskirche, der bei seiner Erbauung im Jahr 1500 der höchste der Welt war, lohnt sich immer wieder einmal ein Blick auf die mittelalterlichen Fassaden mit ihren zahlreichen, liebevollen Details. Seit der Loslösung vom Joch der sowjetischen Besatzung hat die Stadt einen geradezu bewundernswerten Sprint bei der Renovierung der Altstadt hingelegt, das gesamte Gebiet ist UNESCO Welterbe. Zusätzlich stehen 171 Ge-

Top-Tipps

Mit diesen Tipps lebt es sich als Tourist in Tallinn noch leichter...

Flache, bequeme Schuhe anziehen

Tallinn – unter Insidern auch als „Capital of Cobblestone“ (Hauptstadt des Kopfsteinpflasters, Anm. d. Red.) bekannt – straft jeden, der hier, mit High Heels oder gar Pfennig-Absätzen versucht, die Aufmerksamkeit der männlichen Bevölkerung auf sich zu ziehen.

Kopf einziehen

Viele interessante Bars und Geschäfte sind in Kellern von Gebäuden aus dem Mittelalter angesiedelt. Da waren die Menschen bekanntlich kleiner als heute. Selbst ich mit meinen 1,60 cm musste häufig den Kopf einziehen – denken Sie daran, wenn Sie sich keine schmerzenden Beulen holen wollen!

Fotografen: Geduld haben

Das perfekte Bildmotiv gefunden – und schon wieder latscht irgendein Touri in unpassendem, orangefarbenem T-Shirt durchs Bild. Einatmen, ausatmen, die Atmosphäre genießen. Und dann noch einmal – schnell! – auf den Auslöser drücken. Der digitalen Technik sei Dank, kann man dieses Spiel ja beliebig oft wiederholen...

Vor der Abreise keine Diät anfangen

„Das kann ich jetzt nicht essen, weil...“? Selbst schuld! Die neue, estnische Küche ist so toll, leicht und gesund, hier wollen Sie nicht darauf achten, was irgendein blödsinniges Diätprogramm Ihnen gerade vorschreibt.

bäude unter Staatsschutz. Die Gratwanderung des Bewahrens mit durchaus berechtigten kommerziellen Interessen in Einklang zu bringen, erklärt der Leiter der Tallinner Kulturerbeabteilung, Henry Kuningas, wie folgt: „Es ist immer eine Herausforderung, Gastronomie und Hotelbetriebe in die alten Gebäude zu integrieren, am meisten Probleme machen dabei die Belüftungssysteme, die massiv in die historische Bauweise eingreifen. Hier schauen wir, dass wir gute Kompromisse finden, die das wertvolle Erbe erhalten aber gleichzeitig den modernen Anforderungen gerecht werden.“

Beweisen Sie Mut zur Lücke zu und legen gelegentlich den Stadtplan auch mal beiseite, um sich von winzigen

Gässchen zur Erkundung verführen zu lassen: Die Altstadt ist so ineinander verschachtelt gebaut, dass man sehr häufig nach einer gefühlten Runde um drei Blocks wieder an der Rückseite eines Gebäudes ankommt, welches man inzwischen hunderte von Metern weit entfernt wähnt. Wirklich verlaufen kann man sich nicht, alle Wege führen irgendwann zum Rathausplatz und von hier aus kommen Sie rasch und wohlbehalten wieder in Ihr Hotel, wenn Sie denn der Empfehlung für die Unterkunft in der Infobox folgen. Nun bin ich bekanntermaßen kein großer Freund von Restaurants und Hotels, die inmitten der gängigen Touristenströme liegen. Für Tallinn gilt eine Ausnahme. Zum Einen ist es ein Phänomen der Stadt,





dass sie tagsüber von Horden von Kreuzfahrt-Tages-Gästen heimgesucht wird, die dankenswerterweise abends das Feld geräumt haben, zum Anderen sind die wirklich spannenden Dinge, Bars und Restaurants, nun einmal in der Altstadt angesiedelt, in der man prima alles zu Fuß erreichen kann, so dass es wenig sinnvoll ist, in einem der noch dazu recht unpersönlichen Kettenhotels außerhalb der Altstadt abzusteigen.

Ein weiterer Vorteil der zentralen Lage liegt in den zahlreichen Einkaufsmöglichkeiten der Altstadt. Neben mal mehr mal weniger kitschigen, mittelalterlich angehauchten Souvenirs lohnt sich der Kauf von qualitativ hochwertigen Textilprodukten, allen voran Leinen, sowie

Hüte, Keramikprodukte und außergewöhnlich gestalteten Schmuckdesigns. Direkt gegenüber vom Hotel Telegraaf haben sich in der „Katariina Gild“ diverse, kleine Handwerksmanufakturen zusammengeschlossen. Hier kann man neben dem gemütlichen Bummel durch die Ladengeschäfte den Künstlerinnen bei ihrer Arbeit auch über die Schulter schauen.

Leicht & köstlich: Junge, estnische Küche

Bevor man sich abends in das Nachtleben stürzt, will natürlich der Magen verwöhnt werden. Und was hat Tallinn an dieser Stelle nicht alles zu bieten! Bedingt durch die diversen „Besatzermächte“ – die Esten halten unerschütterlich an der Eigenständigkeit der Na-

tion seit 1918 fest und bezeichnen die nachfolgenden Jahre als Okkupation – ist die estnische Küche ein interessanter Mix aus russischen, deutschen, dänischen und lokalen Elementen, die seit dem Fall des Eisernen Vorhangs extrem erfolgreich ein Fusion Food entwickelt hat, das regionale Elemente mit innovativen Zutaten zu einer leichten, leckeren und bekömmlichen Küche verbindet. Es würde wirklich schwer werden, hier schlecht essen zu gehen! Das führt sogar so weit, dass innerhalb der Altstadtmauern keine Filiale der andernorts omnipräsenten amerikanischen Fast-Food-Ketten anzutreffen ist. Sogar auf dem eingangs erwähnten Open-Air-Konzert werden frische Lachswürfel auf den Grill geworfen oder kleine Sushi-Häppchen

angeboten – die junge Generation schlemmt gesunde Küche und mixt fröhlich internationale Speisen mit lokalen Zutaten wie Beeren, Pilze oder Fisch. Zurück zur Restaurantwahl für das Abendessen. Da ist es schon fast egal, ob Sie im Hotel bleiben oder eines der neu aufstrebenden Restaurants entdecken wollen; köstlich ist es allemal! Eine der jüngeren, estnischen Erfolgsgeschichten verzeichnet Kristjan Peäske mit seinem recht bodenständig klingenden „Leib resto ja aed“ (Brot, Restaurant & Garten, Anm. d. Red.), das er im Juni 2011 mit einem Partner eröffnet hat. Peäske, dreimal in Folge zum besten Sommelier Estlands gekürt, setzt auf die Zusammenarbeit mit lokalen Landwirten. Spezialität des Hauses sind Gerichte aus dem garten-





zu werden, obwohl das Restaurant durch seine charmante Lage in einem Innenhofgarten nicht zwingend die erste Anlaufstelle für Laufpublikum ist.

Bevor Peäske sich mit seinem Wunschkonzept selbstständig gemacht hat, war er übrigens Chef-Sommelier im zum Hotel Telegraaf gehörenden Gourmet-Restaurant Tchaikovsky. Hier wird ein interessanter Mix aus französisch-russischer Küche mit estnischen Komponenten kredenzt, im Sommer auch gerne in der kleinen Oase der begrünten Innenhof-Terrasse, auf der im Hintergrund nicht nur Klassik läuft. Die Chill-Out Musik verdeutlicht wieder einmal anschaulich und heiter, dass sich Tallinn in kein Korsett pressen, viel Raum für Individualität lässt, in der man sich egal welchen Alters einfach nur wohlfühlen kann!



eigenen Räucherofen und vom Grill. Aber unbedingt noch Platz für den Nachtisch lassen – die Crème Brulée mit einem Hauch von Schwarzbrot ist eine weitere Spezialität, die Sie probieren sollten. Dass zu jedem Gang der perfekte Wein empfohlen wird, versteht sich bei dem hochdekorierten Inhaber und der umfangreichen Weinkarte von selbst. Doch Vorsicht! Wer nicht reserviert hat, riskiert, höflich aber nett fortgeschickt





Allgemeine Infos

Lage:

Tallinn, die Hauptstadt Estlands, liegt in Nordeuropa im nordöstlichen Teil der Ostseeregion am Finnischen Meerbusen. Wem Tallinn allein nicht reicht, hat die Auswahl an verschiedenen Tagesausflügen in andere Regionen Estlands. Die günstige Lage und die gute Anbindung durch Fähren machen auch Ausflüge nach Helsinki attraktiv.

Klima:

Charakteristisch für das Klima in Tallinn ist ein recht kalter und ausgeprägter Winter, mit Durchschnittstemperaturen von -5°C. Der Frühling ist kühl mit wenig Regen, nur im kurzen Sommer klettern die Temperaturen maximal auf 21°C. Der Herbst in Tallinn ist relativ lang und sehr feucht. Die beste Reise-

zeit ist daher von Mai bis September. Die Wassertemperaturen der Ostsee liegen auch immer nur bei rund 16°C.

Anreise:

Air Baltic fliegt ab Düsseldorf, Hamburg, Berlin, Frankfurt, München, Wien und Zürich via Riga (Lettland) mehrmals täglich nach Tallinn. Das Essen in der Business Klasse ist hervorragend. Tel.: 0900 1 24 72 25 (0,69 €/Min aus dem deutschen Festnetz, Mobilfunk abweichend) www.airbaltic.com/de/index

Transport vor Ort:

Tallinn hat ein gut ausgebautes Verkehrsnetz aus Bussen, Straßenbahnen und Zügen. Die öffentlichen Verkehrsmittel fahren von 6 Uhr morgens bis Mitternacht. Vorsicht: Die Taxiunternehmen in Tallinn haben unterschiedliche Tarife! Eine Fahrt vom Flughafen in die Stadt kostet mindestens 10,- €.

Unterkunft

Hotel Telegraaf

Das Hotel Telegraaf ist eines der führenden 5-Sterne Hotels mitten in der Altstadt. Das Gebäude mit der gut erhaltenen eindrucksvollen Fassade wurde 1878 erbaut und diente einst als Sitz der estnischen Telegraphengesellschaft. Von den 86 Zimmern und Suiten, mit Blick auf Innenhof oder Straße hat man die Wahl zwischen Unterbringung im historischen Teil des Gebäudes oder dem modernen Neubau. Be-

sonderer Pluspunkt ist die Innenhofterrasse, die auch ein beliebter Treffpunkt der lokalen Bevölkerung ist.

Vene 9

Tallinn 10123

Tel.: +372-6-000 600

Skype: hotel.telegraaf

info@telegraafhotel.com

www.telegraafhotel.com

Das Hotel Telegraaf ist Mitglied bei den Small Luxury Hotels und der Individual Collection. (<http://bit.ly/178mAbW>)

Restaurants

Tchaikovsky

Das Restaurant des Hotels Telegraaf kombiniert französische und russische Küche miteinander.

Tel.: +372-6-000 610

tchaikovsky@telegraafhotel.com

Leib resto ja aed

Leib heißt „Brot“ auf deutsch und steht für hausgemachte, modern interpretierte estnische Küche.

Uus tn 31

Tallinn 10111

Tel.: +372-6-119 026

info@leibresto.ee

www.leibresto.ee

Kohvik Moon

Bodenständige Küche

Võrgu 3

Tallinn 10415 ()

Tel.: +372-6-314 575

kohvik@kohvikmoon.ee

www.kohvikmoon.ee

Museen

Estnisches Freilichtmuseum

www.evm.ee

Kunstmuseum Kumu

www.kumu.ee/en/

Kadrioru Kunstmuseum

www.kadriorumuseum.ee/en

Weitere Infos & Links

City Card für Tallinn

Die Tallinn Card bietet Rabatte für den Eintritt zu Kulturveranstaltungen, in Restaurants und Geschäften und ermöglicht kostenlose Stadtrundfahrten und die kostenlose Nutzung des öffentlichen Nahverkehrs.

Reiseführer: Top 10 Tallinn

Der Reiseführer stellt auf Highlight-Seiten die schönsten Ziele der bunten Hauptstadt Estlands vor. Von Sehenswürdigkeiten im lebendigen Zentrum der Altstadt, herrlichen Parks, prächtigen Schlössern und Museen bis zum Tallinner Dom. Top 10 Listen nennen die besten Restaurants, Bars & Cafés, Shopping- und Ausgehtipps u.v.m. Verlag: Dorling Kindersley Auflage: 1. Auflage (2013) ISBN: 978-3-8310-2238-0 Preis: 9,95 € (D), 17,90 sFr (CH)

Tallinner Fremdenverkehrsbüro

Vabaduse väljak 7, Tallinn 15199

Tel.: +372-6-404 411

www.tourism.tallinn.ee/ger

Was Kinder essen: #2



Kedibone, Zandspruit



Was essen Kinder in dieser Welt?

Wir werten nicht. Wir vergleichen.

Welche Einsichten dies birgt, bleibt jedem selbst überlassen. Das hier jedenfalls ist **Kedibone's Mittagessen in Südafrika**: Eine Schale Brei, der zu 65% aus Getreide, zu 25% aus Soja und zu 10% aus Zucker besteht und über 70% des Tagesbedarfs an Nährstoffen abdeckt. Die nicht-staatliche Organisation Joint Aid Management (www.jamint.com) stellt Vorschulen das Essen kostenlos zur Verfügung.



Für Leib ⊕ Seele: Rovinj Istrien, Kroatien in gustus



An der Perle der Adria punkten Kroatiens „Junge Wilde“ mit innovativer Gourmetküche

Text & Bilder: Christoph Hoppe



Angesichts unseres verkorksten Frühlings und des nicht minder lausigen Sommerbeginns braucht es keinen Anschub mehr, in Richtung Mittelmeer zu schielen. „Genug ist genug!“ mag so mancher für sich entschieden haben, und sei es nur für ein paar Tage. Über's Wochenende nach Italien? Oder Kroatien? Oder vielleicht ein wenig von beiden?

Dann heißt das Ziel Rovinj, Istriens Perle, das nicht nur von Weitem aussieht wie ein Stück Venedig. Die 14.000-Seelengemeinde gehörte während einer kurzen Blütezeit im dreizehnten Jahrhundert tatsächlich zur italienischen Lagunenstadt, fiel nach dem Ersten Weltkrieg an Italien, nach dem Zweiten zurück an Jugoslawien, beziehungsweise an das seit 1991 un-



abhängige Kroatien. Und jeder der neuen Herren trug – und trägt – etwas zum Stadtbild bei. Wobei nicht alles sichtbar ist, das sich verändert. Schließlich kann man nicht hinter die vielen geschlossenen Fensterläden der Altstadt schauen. Jetzt, Anfang Juni, wirkt der Kern der Kleinstadt ruhig, die Saison ist noch jung. Aber Boban Hercigonja, mein kundiger Begleiter weiß,



dass mehr oder weniger die gesamte historische Altstadt inzwischen von Ausländern, also Italienern, Russen, Österreichern und Deutschen bewohnt wird, die die Gunst der Stunde (Eurokrise, Bankenkrise,...) nutzen, sich im Stadtkern einzukaufen. „Dabei ist es ganz und gar nicht komfortabel, hier zu leben“, wundert sich der Kroat, „im Sommer ist es stickig und heiß, die en-



Letztere steht wo? In Venedig, richtig! Allerdings ist vom Vorplatz der kroatischen Kopie die Fernsicht deutlich besser als beim italienischen Original: 22 Inseln liegen vor Rovinj, ein paar davon dümpeln sichtbar und pittoresk zu unseren Füßen, spiegeln sich im Meer, flimmern allmählich in der zunehmenden Wärme.

Rechts an der Kirche vorbei führt der Weg hinunter durch die „Grisia“, der berühmten Gasse der Galerien, wo man allerlei Kunsthandwerk bestaunen und natürlich kaufen kann. „In der Grisia stellten Künstler früher aus, was sie bewegte“, witzelt Boban, „heute nur noch das, was sich verkaufen lässt...“



thusiasten betrieben wird und schon deswegen unbedingt besucht werden sollte. Zur Belohnung kann man sich ja bei einer kleinen Rundfahrt im Originalboot vor der Silhouette Rovinj Appetit fürs Mittagessen holen. Nach spätestens fünf Minuten rechnet jeder damit, dass der stehend rudende Mann ein „O sole mio“ anstimmt – wie in V... Ich werde es nicht mehr sagen.

Was sich in gewisser Weise in Anlehnung an den westlichen Nachbarn entwickelt hat, dabei aber eigenständig blieb, ist die lokale Küche. Natürlich fand auch hier ein Austausch der Kulturen statt, jeder Händler und Feldherr brachte Essgewohnheiten mit. Gerichte, deren Hauptbestandteil wulstig mit der Hand geformte Kartoffelnudeln sind, können ihre fränkisch-deutsche Herkunft einfach nicht verleugnen.

Am Fuße des Kirchberges angekommen, sind es noch ein paar Meter bis zum Hafen. Die Fischer sind längst zurück von ihrem immer karger werdenden Geschäft. Nur noch wenige sitzen dabei in einem „Batana“, einem kielloosen, vier bis sechs Meter langen Holzboot, dessen Bauart es ermöglicht, ohne Grundberührung zwischen den Inseln im Flachwasser zu fischen. Diese praktische Eigenschaft führte zu einer weiten Verbreitung des Ruderbootes entlang der Adria. Und – inzwischen wundert es niemanden mehr – bis hin nach Venedig, wo man mit Hilfe des Vehikels in der berühmten Lagune fischt. Rovinj widmete, wenn man so will, seinem „Exportschlager“ ein kleines aber feines Museum, dessen Betrieb und Exponate von freiwilligen En-

Und dennoch: Wer in Istrien kulinarische Querverweise zu Venedig sucht – was angesichts sonstiger Verbindungen naheliegend wäre – wird eher selten fündig. Während die Dogen-Stadt zum internationalen Hafen wurde, mit dem Tausch von Genussstoffen der ganzen Welt zu Reichtum kam, blieb Rovinj Provinz. Und kultivierte eben keine auf Überfluss fußende venezianische, nahezu unendliche Vielfalt der Gerichte. Sondern eine im Mangel geborene, traditionelle, einfache, ja volkstümliche Kost. Im Grundsatz das, was Kulinariker heute suchen. Die Mahlzeiten Istriens sind gehaltvoll und werden

gen, verwinkelten Gassen sind von Tagesbesuchern verstopft, Herbst, Frühjahr eher klamm und feucht. Außerdem: Rovinj war einst eine Insel. Um der wachsenden Bevölkerung Wohnraum zu bieten, wurde wahllos in die Höhe und eigentlich überall gebaut. So entstanden skurrile Bauwerke: 30 Quadratmeterwohnungen verteilt auf drei bis fünf (!) Stockwerke. Wer will denn in so etwas wohnen? Wir Bürger leben lieber außerhalb und kommen nach Rovinj nur noch zur Arbeit.“

Woran mag diese Aussage erinnern? Richtig: An Venedig. Da war es wieder. Und gleich noch einmal, da wir vor „Sveta Eufemij“ stehen, deren weithin sichtbarer Glockenturm im Stile der berühmten „Campanile“ errichtet wurde.

um die drei regionalen „Genuss-Säulen“ herum edel vollendet angeboten: Olivenöl, Wein und Fisch.

In den letzten Jahren gesellten sich zu den immer schon vorhandenen, natürlichen, exzellenten Ingredienzen Köche, denen es gelingt, Wildgräser, Gewürzkräuter, Saisongemüse oder Meeresfrüchte modern zu verarbeiten. Trüffel, Pilze, Käse, Honig, Würste, Carré vom Schwein, Schnecken, Sardellen, Spargel und Maronen bieten ausreichend, wenn auch bodenständige Vielfalt für verwöhnte Gaumen. Die neue Offenheit Europas ermöglicht zudem jungen Olivenbauern und Winzern,

quasi mit dem Generationenwechsel, ihre Nischen auf unserem Kontinent zu besetzen, ohne sich allzu sehr anpassen zu müssen und trotzdem ökonomisch überleben zu können – was ihren Produkten eine gewisse Eigenwilligkeit erhält. Und die allen gut tut. Denn zwischen Bauern, Winzern und Köchen findet ein reger Austausch statt.

Und das kann man bereits im Hafen von Rovinj überprüfen. Zum Beispiel in der „Konoba Kantinon“, wo man zur klassischen, istrischen Küche auch gerne lokale Weine reicht.



Konoba Kantinon

Sardellen im Teigmantel, frische Don-dole (eine Muschelart) und Tintenfisch-salat: intensiv im Geschmack, mediter-ran ohne „fischigen“ Nachgeschmack. Nur wenig gewürzt. Dazu Misal blanc de blanc der Vinarija Peršurić, ein fri-scher, eher flacher Wein, der untermalt, nicht dominiert, insgesamt aber gut als Auftakt taugt. Es folgen Jakobsmu-scheln und Scampi mit einem Malvazija Istarska 2012 (Vina Benvenuti, Kaldir), ebenfalls stimmig zusammengestellt. Das Highlight des Menüs: Tinten-fischragout mit Erbsen und Gerste in der Tinte gegart. Dazu ein Chardonnay,

„Milva“, Jahrgang 2008 vom Weingut Roxanich, Višnjan. Einfach phantas-tisch.

Rovinj selbst hat Kiesel-, keine Sand-strände. Die befinden sich nämlich auf den umliegenden Inseln, die in einem dichten und regelmäßigen Fährverkehr angefahren werden können. Trotzdem lohnt sich ein Blick auf den Fahrplan, denn unter der Woche kommen die Schiffsverbindungen abends zeitig zum Erliegen. Für ein Abendessen im Anschluss ans Sonnenbaden gilt also: Früh anfangen, damit es zum Dessert nicht hektisch wird.



Lanterna

Das größte und vielleicht schönste Eiland des Archipels vor Rovinj heißt „Die Insel des heiligen Andreas“ (und die des Heiligen Maškin, es sind eigentlich zwei), besser bekannt unter dem Spitznamen „Rote Insel“, circa zwanzig Bootsminuten vom Festland entfernt. Das ehemalige Kloster wurde Mitte des 19. Jahrhunderts erst in eine Familienresidenz umgewandelt, dann in ein Hotel („Istra“) und Restaurant („Lanterna“). Und in diesem Gasthaus muss man einfach einmal gegessen haben. Denn neben dem wahrscheinlich romantischsten Sonnenuntergang der gan-



zen Region, den man vom gemütlichen Innenhof aus genießen kann, lässt sich hier exzellent dinieren. Und authentisch dazu: Auch wenn es sich in der Speisekarte aufwändig liest (auf welcher tut es das nicht...?), die Gerichte sind von einfacher Gestalt, aber prächtig arrangiert und gerade deswegen so schmackhaft. Ein Auszug aus unserem Menü: Geräuchertes Seebarschfilet pochiert, Scampi-Schwänze auf Radicchio, schwarzer und roter Kaviar auf Toast. Als Würze etwas Olivenöl aus der Region. Wein: Pinot Sivi-Agrolaguna Poreč; Istria, berba 2012. Gefühlvoll aufeinander abgestimmte Bestandteile sorgen

für ein rundes Bild, ob es schnödes Weißbrot braucht, um Fischeier zu präsentieren? Ausserdem frische Nudeln in Weißweinsauce, Tomatenherzen, Tintenfisch und Muscheln. Dazu reicht man den, auf die gesamte Tour bezogen, besten Wein: Sauvignon Bijeli-Pilato; Istra, berba 2011. Simples Gericht, Zubereitung: Große Kunst! Jetzt noch schnell ein Dessert, die Fähre wartet nicht: Biskuit gefüllt mit warmer Schokolade, etwas Mandeleis, ein paar Früchte, dazu ein klassischer Dessertwein: Prošek Hektorovic, Hvar. Nicht inspirierend, aber lecker.

Zurück auf dem Festland lädt die dezent beleuchtete Altstadt zu einem Spaziergang ein, der in der „Santa Croce 28“ enden könnte, denn dort liegt das legendäre „Valentino“. Man sitzt auf Kissen und Felsen, überblickt die Bucht in Richtung Westen und lässt die Seele baumeln. Dabei schlürft man sündhaft teure Cocktails. Insider sagen, es sei dennoch ein „Muss!“

Es wird Zeit, hinter die Geheimnisse der Küche Istriens zu kommen. Dazu besuche ich Sandi Chiavalon. Einen jungen Mann in seinen 30ern, der, wie man heute vielleicht sagen würde, wie ein „Nerd“, ein Computerfreak wirkt, nicht wie ein gestandener Olivenbauer. Dennoch ist er ein hoch dekoriertes und anerkannter Olivenölexperte. Weil er eben schon als Kind an der Seite seines Großvaters damit begonnen hatte, die Besonderheiten des Ölbaumge-



wäches zu verstehen. „Meine Klassenkameraden gingen nach der Schule kicken, ich lief als 14-jähriger in die Haine und half meinem Opa“ erzählt er spitzbübisch lächelnd.

Istrien ist eine gute Region, um Olivenöl zu produzieren – noch weiter nördlich gedeiht der Strauch nämlich nirgendwo mehr auf der Welt. Das heißt,

dass eine Anreicherung von Nährstoffen, der Fachmann nennt das Akkumulation, um Rovinj herum erst nach der sommerlichen Hitzeperiode beginnt. Weil es insgesamt nicht so warm wie weiter im Süden wird und wo das beliebte Steinobst immer wieder Schaden durch zu hohe Temperaturen nimmt. Es wird zu dicht, wie man sagt, also bitter.

Als der Großvater starb, vererbte er dem Enkel rund 30 Sträucher, der Junge hatte sein Hobby gefunden. Wie die Olivenbäume brauchte auch Sandi seine Zeit, um zu reifen, kaufte Feld um Feld dazu, fand Jahr für Jahr zu immer neuen Mischungsverhältnissen, die seine Olivenöle endlich mit der erforderlichen, geschmacklichen Konstanz versahen – um dann einen Preis nach dem anderen abzuräumen, den man in dieser Branche gewinnen kann. Inzwischen besitzt er 1.100 Bäume, ruht ein solides Familienunternehmen auf seiner Ölproduktion von jährlich 8.000 Litern, deren größter Teil nach V..., nein, aber zumindest nach Italien geht. „Du solltest schon zehn Jahre im Voraus wissen, welche Qualitäten der Strauch tragen wird – und dann musst Du ihm die Zeit auch geben“, verrät der Bauer sein Credo und lädt zur Verköstigung.

Im Gegensatz zur Weinprobe ist es unbedingt nötig, das Olivenöl zu schlucken, um dessen Qualität zu erkennen. Zumindest behauptet das Sandi. In Spanien sagt man etwas anderes. Der kroatische Fachmann jedenfalls füllt



ein stilloses, bauchiges Glas etwa einen Finger hoch mit Öl, schwenkt es leicht auf der Handfläche und gibt dem flüssigen Gold so etwas Wärme mit. Achtzehn Grad Celsius sind das Ziel. Der Duft, wenn man so will die „Blume“, verbreitet ein Bukett von frischen Gräsern, Heu, einigen Wildkräutern. Langsam gleitet die Flüssigkeit samtweich den Gaumen hinab. Ist das Öl am Ansatz der Zunge, kurz vor dem Abgang in die Speiseröhre angekommen, könnte eine Überraschung lauern: Denn wenn es gut ist, sagt mir Sandi Chiavalon, muss es jetzt anfangen höllisch zu brennen. Was sein Öl auch tatsächlich tut. Also ist es gut. Jung, innovativ, sachkundig. Eigenschaften, die auf



Sandi Chiavalon, wie auch auf Bruno Trapan zutreffen. Letzterer ist Weinbauer, der erst gar nicht den Versuch unternommen hat, noch ein traditionelles Weingut um die Gunst zahlender Kunden ins Rennen zu schicken. Er macht sein eigenes „Ding“. „Ich will und wollte nie von früh morgens an bis spät in die Nacht im Weinberg stehen“, erzählt er und prostet mir mit seinem Che-NonChe Schaumwein im Glas zu. „Ich will reisen, neue Ideen aus der Welt nach Istrien bringen!“. Die Worte „Non Che“ stehen auf dem Etikett auf dem Kopf – „wenn Du es lesen kannst, ist es aus mit Che!“ erklärt er schief lächelnd und unternimmt eine kleine Führung durch den Weinkeller. Er beschreibt,

warum bei ihm die ein oder andere Traube, ganz im Gegensatz zu seinen Nachbarn, auch mal länger am Stock reifen darf. Oder er statt Eichenfässer Zedernholzbehälter für die Reifung des Traubensaftes verwendet. Nämlich nur um zu schauen und zu schmecken, wie sich das auswirkt. Egal, was die andern um ihn herum tun.

Während Istrien für den Olivenbauer Chiavalon gerade weit genug im Norden liegt, ist es für Bruno Trapan südlich genug, um guten Gewissens sowohl weiße, als auch rote Weine anbauen zu können. Typisch für die Region, weil autochthon (= einheimisch): Die Malvasia-Traube, sowohl weiß wie

rot, die weiße Sorte ist bekannter. In Istrien wachsen aber auch Chardonnay, istrischer Muskateller, Pinot Grigio, und Sauvignon. Für die Rotweine stehen Refosco, Muskateller rot, Pinot Noir, Cabernet Sauvignon und einige andere zur Verfügung. Genug Material für Bruno, innerhalb seiner Zyklen zu neuen, faszinierenden Geschmäckern zu kommen. Und wenn man sich durch seine Palette trinkt, stellt man fest: Der Junge weiß, was er tut.

Es ist Zeit für den Nachhauseweg, Rovinj wartet mit seinen Köstlichkeiten. Bisher aßen und tranken wir uns durch ein sehr gute bis gehobene Küche, es wird Zeit für echte Spitzengastronomie.





Interessant, dass man zwei Vertreter dieser Gattung in Hotelküchen findet. Die auch noch miteinander verwandt, genauer: verheiratet, sind. Also die Köch-(Innen), die Hotels aber irgendwie auch.

„L“

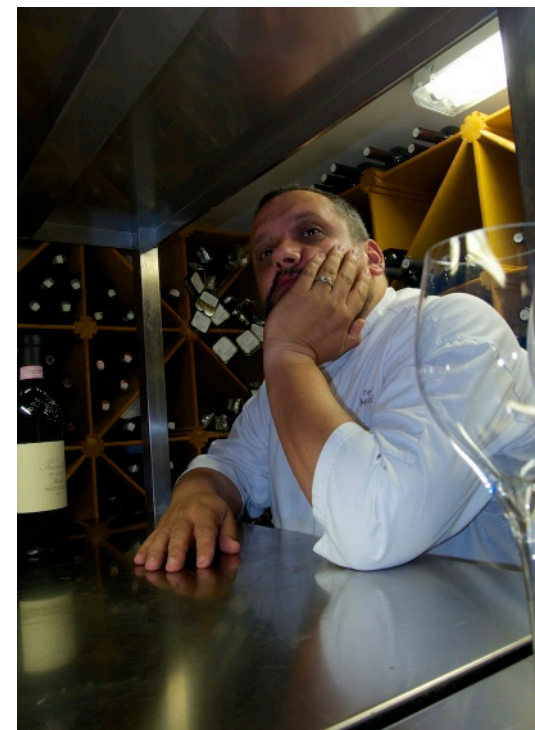
Im Restaurant „L“ des Designhotels „Lone“ kocht die Schweizerin Priska Thuring in etwa so, wie sie aussieht: witzig, jung, frisch. Dabei elegant zurückhaltend, modern, den Traditionen der Region und dem Hause, in dem sie arbeitet, verbunden. Das Magnum von Gänseleber zum Beispiel, mit Mandel und Sauerkirsch, dazu ein Agrolaguna Malvazija Festigia Vrhunsko, 2011 oder das Ragout von Sepia und Curry, das

Orangenmousse... Jeder Baustein ist auf den Punkt gegart, jede Einzelheit optisch, als auch geschmacklich zu identifizieren, in Kombination ansprechend zusammengestellt. Keine Frage: Hier kann man essen gehen. Tolles, innovatives Küchenkonzept.

Wine Vault

Bei ihrem Ehemann aber auch – da hat man nicht die Wahl, man wird schon bei beiden essen müssen – der in ganz Kroatien aus dem Fernsehen bekannt ist. Besser: war! „Alles Lug und Trug“, sagt der, „was im TV gemacht wird, kann eigentlich nicht ernst genommen werden, deswegen lasse ich das auch wieder bleiben!“

Tomislav Gretić heißt der kräftige Mann und tritt mit seiner Aussage bei mir of-





fene Türen ein. Wir stehen in der Küche seines Restaurants im Luxus-Boutique-Hotel „Monte Mulini“, eine Steinwurf unterhalb des „Lone“ und sprechen über Inspiration, Triebfedern, die pure Lust zu kochen. Mit „seinen Jungs“ loszuziehen, zu grillen und zu trinken, was die gerade produzieren – denn seine Freunde sind genau diese Querköpfe, die Istrien in diesen Tagen verändern – das sei sein größter Spaß.

Und sein Restaurant natürlich. Aus seinem vorzüglichen Menü habe ich wahllos zwei Gänge herausgegriffen: Einerseits der sautierte Thunfisch (Zuchtfisch) auf reduziertem Orangen-

saft mit luftgetrockneten Tomaten, eingelegtem Ingwer und Chili-Fäden. Dazu ein Malvazija 2011 Vina Kabola. Und andererseits der atlantische Wolfsbarsch: Auf Spinat, Sahnepüree, geschmorten Morcheln und grünem Apfel.

Man trinkt in stiller Andacht seinen Clai Ottocento 2009 Vina Clai und genießt, weil das alles so schön zusammen passt: Rovinj mit seinem pittoresken Hafen, den vielen guten Kneipen und Restaurants, dem milden Klima, den ausgesprochen offenen und freundlichen Kroaten – und dem verregneten Sommer in Deutschland...



Infobox

Unterkunft

Lone Design Hotel

Luje Adamovića 31, HR - 52210 Rovinj

Tel.: +385-52-800 250

info@maistra.hr

www.lonehotel.com/de/

Kulinarik

Taverne Kanton

Obala A. Rismondo b.b., Rovinj

Tel.: +385-52-816 075

kanton@maistra.hr

Wine Vault

c/o Monte Mulini Boutique Hotel

Tel: +385-52-636 017

winevault@maistra.hr

www.WineVault.com.hr/en

Chiavalon

Sandi Chiavalon

V. Nazora 16, Vodnjan

Tel.: +385-52-511 906

info@chiavalon.hr

www.chiavalon.hr

Vina Trapan

OPG Trapan Bruno

HR-52100 Pula, Veruda 10

Tel.: +385-98-244 457

Fax: +385-52-386 592

info@trapan.hr

www.trapan.hr

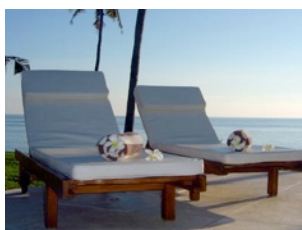
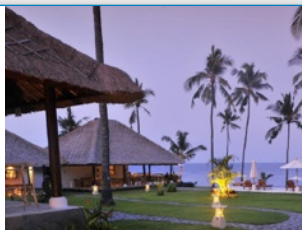
Informationen über Rovinj

www.istra.hr/de/regionen-und-orte/rovinj



NEU im Programm: Kubu Indah Dive & Spa Resort Bali

Kubu ist ein kleines balinesisches Dorf im Nordosten von Bali. Tauchen und Schnorcheln ist u.a. direkt vor dem Resort im Hausriff möglich. Darüber hinaus sind herrliche Massagebehandlungen im Angebot, die außergewöhnliche balinesische Therapien kombinieren. Für aktive Urlauber stehen diverse Ausflüge auf dem Programm, tropische Dschungelwälder, Reisterrassen und Vulkane bieten reichlich Abwechslung. Gerade um 4 Bungalows erweitert, gewährt das Resort bei Anreise bis Ende August 2013 einen Rabatt von 20 % auf die Unterkunft. Preis: 14 Tage mit Flug, Transfers, Unterkunft und Frühstück **ab 1.299 Euro**. Buchung: Absolut Scuba, info@as-tauchreisen.de, www.as-tauchreisen.de



GD Photo Tours / Workshops

Adventure Travel with your Digital Camera...

india - myanmar - cambodia - nepal - sri lanka - bhutan - indonesia - vietnam



www.deichmann-photo.com/gdphotoworkshop

YOU DON'T HAVE TO BE A PRO! GD Photo Tours and Workshops are conducted by Gunther Deichmann, one of Austral-Asia's most accomplished photographers.

Combining 55 years of experience... 35 years of Photography & 20 years traveling through out ASIA producing numerous articles for international Magazines, we guarantee that you get the quality time you deserve on each and every location with Gunther and his expert team.

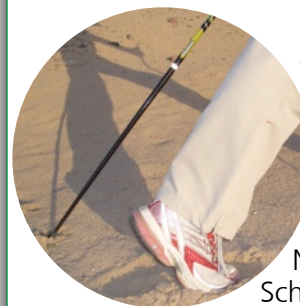
S/Y Siren Palau • Tauchkreuzfahrt auf stilvoller Segelyacht • 7- und 10-Tage Turns • Pro Person ab 3.200,- US\$



reservations@samstours.com • www.samstours.com

Angebot Rotes Meer/Ägypten:

Mentaltraining & Bewegung im Urlaub



- Urlaubsseminare als Entdeckungsreise zu sich selbst
 - Bewegung und Abschalten im Urlaub
 - Ein Mehr an Bewusstsein in der Bewegung
 - Besondere Erlebnisse in der Natur
- Genießen Sie Ausdauertraining am Strand, Nordic Walking in der Wüste, Schnorcheln, Barfußtraining

und vieles mehr mit einem neuen Körpergefühl.

Termine: Auszeit 10.09.-17.09.2013,
Mentaltraining 14.10.-21.10.2013,
Powercamp 02.11.-09.11.2013



Preise: ab 390,- € pro Person zzgl. Flug & Unterkunft

Buchung: Sinn & Werte www.sinnundwerte.de



Flora & Fauna

Text & Bild : Christoph Hoppe

Es ist schon faszinierend, was Mutter Natur an scheinbar seltsamen Kreaturen hervorbringt – Alle Formen und Farben haben natürlich einen Sinn, den wir wahrscheinlich nicht immer verstehen.

Was den Fangschreckenkrebs (lat.: Stomatopoda) betrifft, scheint es so zu sein, dass dessen manchmal leuchtende Körperfarben der Kommunikation, des Signalaustausches untereinander dienen.

Ihren Namen haben die bis zu 30 cm langen Tiere von den an Land lebenden Gottesanbeterinnen (= Fangschrecken), weil sich die Fangwerkzeuge beider Tiere ähneln.

Der Krebs der Ordnung Malacostraca (höhere Krebse) existiert in circa 400 Arten und lebt räuberisch in der Bodenzone aller tropischen Meere.

Das Bild ist in den Gewässern vor der philippinischen Insel Malapascua entstanden.





Wie Odzala Menschen & Tieren im Kongo eine neue Perspektive gibt

Der Öko-Tourismus schafft Arbeitsplätze und bringt den Menschen einen sinnvollen Umgang mit Natur und Tieren bei

Text & Interview: Judith Hoppe

Was hat der Regenwald im Kongo mit der Luft, die jemand in Castrop-Rauxel atmet zu tun? Und muss man sich – wenn man die Zusammenhänge begriffen hat – selber ins Flugzeug setzen, um sich vor Ort von der Entwicklung und den Fortschritten zu überzeugen? Nein, dank Internet und des Odzala-Projektes kann man täglich von der heimischen Couch aus verfolgen, was sich Wichtiges im Kongo tut. Denn es ist wichtig – auch und gerade für Castrop-Rauxel, Cuxhaven oder den Chiemgau. Doch der Reihe nach.

Odzala-Kokoua ist einer der ältesten Nationalparks Afrikas, inmitten des Kongo-Beckens. Das Gebiet umfasst 1,7 Millionen Hektar weitestgehend intakten Regenwald, eine grüne Lunge unseres Planeten – und die ist bedroht! Mehr als 500 wild lebende Tierarten und Tausende von Pflanzen gibt es hier. Der zweitgrößte Regenwald der Welt ist von entscheidender Bedeutung für das globale Klima – und dennoch in Gefahr: Illegale Abholzung und die Zerstörung des Ökosystems gefährden dieses überlebenswichtige System. Ohne Regenwälder als riesige Kohlendioxidspeicher ist der Klimawandel nicht mehr zu stoppen. Der Regenwald

in Afrika mag für uns in Europa weit weg sein, dessen Vernichtung jedoch bedroht uns alle, nimmt uns die Luft zum Atmen.

Das Odzala-Projekt geht neue Kommunikations-Wege: Dorfbewohner und Eco-Guards dokumentieren als Video-Reporter ihren Alltag. Die Frauen und Männer zeigen der Welt, wer sie sind – und was Odzala ist. www.odzala.com liefert unverfälschte direkte Berichte aus dem Regenwald. Ein Logbuch über den Kampf um ein essentielles Ökosystem.

Einer, der sich vehement für den Schutz des Regenwaldes im Kongo einsetzt, ist der Schauspieler Hannes Jaenicke. Wie er gerade auf den Kongo und Odzala kam? „Ich habe den Glauben an die großen Natur- und Tierschutzorganisation wie beispielsweise den WWF verloren. Da unterstütze ich lieber kleine Nicht-Regierungs-Organisationen entweder mit meiner Zeit oder finanziellen Mitteln. Diese Organisationen sind chronisch unterfinanziert. Auf das Odzala-Projekt bin ich über meine Bekanntschaft zu der Gründerin Sabine Plattner gekommen sowie durch die Dreharbeiten für die Dokumentation ‚Im Einsatz für Gorillas‘, die mich nach





Uganda und in die Demokratische Republik Kongo führten," erläutert der Umweltaktivist.

Und erklärt auch gleich weiter, was darüber hinaus noch die größten Wissenslücken sind, die es in unseren Breiten-graden zu adressieren gilt: „Viele Menschen wissen ja noch nicht einmal, dass es zwei Arten von Gorillas gibt, nämlich Flachlandgorillas und Berggorillas. Geschweige denn, wodurch deren Lebensraum bedroht ist. Das Hauptübel ist Abbau von Coltan, einem Erz, das für die Produktion von Handys benötigt wird. Müssen wir eigentlich immer den neuesten Elektronik-Schnick-Schnack kaufen? Oder reicht es vielleicht, wenn wir ein Handy erst dann ersetzen, wenn

es wirklich kaputt ist? Aber das Thema ist komplexer als lediglich der Abbau der Rohstoffe in dieser Region. Die lokale Bevölkerung holzt die Regenwälder ab, um Holzkohle als Brennstoff für den Alltag zu gewinnen. Wilderei ist auch ein Problem. Mit Odzala versuchen wir, viele verschiedene Hebel anzusetzen. Den Menschen vor Ort durch neue Jobs mit regelmäßigem Einkommen neue Perspektiven zu geben und allen anderen in der Welt vor Augen zu führen, welche Auswirkungen ihre Konsumententscheidungen am anderen Ende der Welt haben.“

Anders als viele andere Naturschutzorganisationen verzichtet Odzala auf ein festes Projektbüro vor Ort. Für die

Kommunikation hat man einen ganz eigenen Weg gewählt, der einerseits die lokale Bevölkerung integriert, ihr eine starke Stimme verleiht und andererseits dem Projekt eine gehörige Portion an bis dato nicht gekannter Authentizität verleiht. So wurden seit Sommer 2012 nicht nur interessierte Dorfbewohner, sondern auch die Wildhüter des Nationalparks, genannt Eco-Guards, im Rahmen des Projektes Odzala als Ökoreporter ausgebildet. Journalisten der Münchner Produktionsfirma Tango Film trainierten sie in den Bereichen Filmen und Postproduktion. Mit kleinen Kameras ausgestattet gewähren die Reporter Einblicke in eine Welt, die selbst heute noch schwer zu erreichen ist. Sie liefern uns einmalige Eindrücke aus dem afrikanischen Alltag. Die Community-Reporter zeigen, wie Frauen am liebsten ihre Haare tra-

gen oder woher die Perlen im Bubble Tea ursprünglich kommen. Sie filmen, was Kinder in Odzala gerne spielen und wie alle zusammen unter freiem Himmel ihr Mittagessen kochen.

Zudem klären sie mit ihren Kameras auch über die Biologie des Regenwaldes auf. Allein 100 verschiedene Säugetierarten haben im Schutzgebiet ihr Zuhause. Westliche Flachlandgorillas, Schimpansen, Weißnasen-Meerkatzen oder Mantelaffen. Waldbüffel, Sitatunga oder Duiker, eine kleine Antilopenart, stapfen durch den Urwald. Einige der seltenen und scheuen Waldelefanten ziehen durch den Park. Nachts gehen Leoparden auf Streifzug. Mehr als 400 Vogelarten sind in Odzala heimisch. Die Eco-Guards dokumentieren ihren Alltag und ihre Arbeit, etwa ein Ranger-Frühstück in der provisorischen Feld-



küche oder ein Training zu einer Razzia im Wilderer-Camp. Denn die Wilderei ist ein weiteres, großes Problem, welches nicht nur den seltenen Waldelefanten und Gorillas, den beiden herausragenden Arten des Nationalparks, zusetzt. Deshalb gehen 40 Eco-Guards regelmäßig für je 22 Tage auf Patrouille in dem riesigen Schutzgebiet, bevor sie vom nächsten Trupp abgelöst werden. Sie suchen und verzeichnen alle Anzeichen von Wilderei und versuchen, diese einzudämmen.

Bei so viel anschaulichem Videomaterial wächst natürlich doch irgendwann der Wunsch, sich die Gorillas einmal aus nächster Nähe anzuschauen. Auf die Frage nach der schwierigen Grad-

wanderung zwischen klimaschädlichen Fernreisen und den positiven Effekten durch Einnahmen aus dem Tourismus für die lokale Bevölkerung hat Hannes Jaenicke abschließend auch einen ziemlich pragmatischen Rat parat: „Für diese Art von Projekten ist es natürlich enorm wichtig, dass sie Einnahmen durch Tourismus erzielen und die Menschen vor Ort in ihrem Umdenken bestätigt werden. Wenn Sie also eine Fernreise planen: Fliegen Sie doch lieber in den noch wenig bekannten Kongo statt nach Kapstadt oder Kenia. Vor Ort sollten Sie in einer Ökolodge wohnen. Das ist insgesamt unter Umweltaspekten auch viel besser, als ein großes Hotelresort zu buchen oder eine Kreuzfahrt zu machen.“



Infobox

Odzala

Der Nationalpark liegt im Nordwesten der Republik Kongo. Er wurde 1935 eingerichtet, ist somit einer der ältesten Nationalparks von Afrika. Seit 1977 ist das Gebiet als UNESCO-Biosphärenreservat ausgewiesen.

Odzala e.V.

Mit Odzala startete die Odzala-Kokua Foundation ein Pilotprojekt für nachhaltige Entwicklungsarbeit in Afrika. Sie besteht aus der kongolesischen Regierung, Sabine Plattners Stiftung SPAC, African Parks und der Leadership for Conservation in Afrika (LCA). Mit am Tisch sitzen auch lokale Repräsentanten. Sie wissen, wo die Menschen vor Ort Unterstützung brauchen. Was schief läuft und was ausgebaut werden kann: Handwerk, Ackerbau oder eine stärkere Einbindung der Frauen. Gemeinsam unterstützt das Team von Odzala die Dorfgemeinschaften nicht nur mit der Schaffung von Arbeitsplätzen, Ausbildungsmöglichkeiten, der Entwicklungsförderung oder dem Aufbau von Schulen. Vielmehr ist das Ziel von Odzala, den Menschen ein Bewusstsein für ihre Umwelt zu vermitteln und sie im Wunsch zu stärken, dieses wunderbare Stück Erde zu erhalten. Momentan schafft Odzala damit noch Grundlagen, langfristig sollen sämtliche Projekte in die Hände der Dorfgemeinschaften übergeben werden. www.odzala.com

Kohlendioxid (CO₂)

Kohlendioxid ist ein Treibhausgas, das unter anderem von Flugzeugen und Autos in die Atmosphäre abgegeben wird. Es trägt zur Erderwärmung bei. **Der Tipp von Hannes Jaenicke:** Kompensieren Sie Flug- oder Autoreisen, z.B. über Atmosfair: www.atmosfair.de **Der Tipp unserer Redaktion:** Wenn Sie Fernreisen unternehmen, bleiben Sie möglichst lange vor Ort, damit sich die weite Anreise lohnt. Wählen Sie Unterkünfte, die Wert auf Nachhaltigkeit legen (Ökolodges).

Coltan

Das Erz wird für die Produktion von Mobiltelefonen benötigt. Die Hauptlagerstätte des seltenen Rohstoffes liegt in Zentralafrika. Hohe Gewinne und mangelnde staatliche Überwachung während des Bürgerkrieges in der D.R. Kongo führten zu völlig planlosen Bergbauaktivitäten. Gravierende Umweltschäden waren die Folge. Unter anderem wurden größere Flächen des schon stark reduzierten Lebensraumes der Gorillas zerstört. **Der Tipp von Hannes Jaenicke:** Kaufen Sie erst dann ein neues Mobiltelefon, wenn das alte kaputt ist. **Der Tipp unserer Redaktion:** Spenden Sie Ihr altes Handy an Naturschutzorganisationen zum Recycling. Denn wenn mehr Handys recycelt werden, wird weniger Coltan verbraucht. www.prowildlife.de/Handyaktion

Nachhaltig wohnen im Odzala Nationalpark

In den Tiefen des kongolesischen Regenwaldes befinden sich die beiden Öko-Oasen „Lango“ und „Ngaga“. Die Odzala Wilderness Camps gehören zur Wilderness Collection, die wiederum Teil des nachhaltigen Tourismus-Unternehmens Wilderness aus Südafrika ist.

Jedes Camp besteht aus sechs im Stil von Pygmäen-Hütten gestalteten Zelten. Sie wurden auf erhöhten Plattformen aus natürlichen und regionalen Materialien gebaut, und lassen die Camps wie das Zuhause lokaler Waldbewohner wirken. Jedes der drei bis vier Meter über dem Boden erhöhten Gästezelte wird von einer Veranda für eine 360°-Rundumsicht umgeben.

Die ersten drei Nächte des abenteuerlichen Reiseprogrammes verbringen die Gäste im Lango Camp. Dieses befindet sich am Rande der Savanne mit Zugang zu den Flüssen Lekoli und Mambili, Lagunen sowie angrenzenden

Wäldern. Die einmalige Lage im südlichen zentralen Teil des Odzala-Kokoua Nationalparks bietet einen sensationellen Blick auf eine moorige Graslandschaft, dem Lango Bai. Am vierten Tag des Reiseprogramms werden die Gäste via Geländewagen (Fahrzeit ca. 2 Stunden) zum Ngaga Camp gebracht. Es befindet sich an der westlichen Grenze des Nationalparks, im Herzen des dichten, unberührten Regenwaldes.

Das Gorilla Tracking krönt den Aufenthalt der Gäste. Die westlichen Flachlandgorillas leben in Gruppen von 10 bis zu 25 Individuen. In den 30 km² um das Ngaga Camp leben nicht weniger als 7 Gruppen dieser Primaten – mit insgesamt 105 Tieren. Zwei bis fünf Stunden – inklusive Beobachtungszeit – sind die Gäste der Wilderness Collection im Regenwalddickicht unterwegs und legen eine Strecke von bis zu acht Kilometern zurück. Die Guides halten sich hierbei streng an die Richtlinien

der IUCN (International Union for Conservation of Nature): u. a. maximal sechs Gäste pro Exkursion, Mindestalter der Beobachter von 15 Jahren, Annäherung auf maximal sieben Meter, Beobachtungsdauer von maximal einer Stunde am Tag pro Gorillagruppe. Die Gäste bekommen im Camp zudem eine ausführliche Einweisung, wie sie sich beim Gorilla Tracking zu verhalten haben.

Wie bei allen Wilderness Camps, basiert die Philosophie der Camps in Odzala auf den „4Cs“: Handel, Gemeinschaft, Kultur und Umweltschutz (Commerce, Community, Culture und Conservation). Um einen fairen Handel zu gewähren, hat das Designteam kongolesische Handwerker und Künstler beauftragt, das Exterieur der beiden Camps sowie deren Inneneinrichtung umzusetzen. An dem Bau waren zahlreiche lokale Dörfer und Gemeinschaften beteiligt. Für den Aufbau der Zelte wurden lediglich Naturmaterialien verwendet, deren

Herkunft auf Nachhaltigkeit geprüft wurde, wie beispielsweise Raffia-Palmen, Bambus und Bilinga-Hölzer. Solarenergie, natürliche Belüftung und eine nachhaltige Abwasserreinigung runden das Umweltkonzept ab.

jb

Infobox

Anreise

Zielflughafen ist Brazzaville (Hauptstadt der Republik Kongo) via Paris bzw. via Nairobi. Transfer Brazzaville–Mboko Airstrip mit privat gecharterter Cessna (ca. 2 h.) Transfer Mboko Airstrip – Lango Camp mit Geländewagen (ca. 40 Min), Transfer Lango – Ngaga Camp mit Geländewagen (ca. 2 h), Transfer Ngaga Camp – Mboko Airstrip mit Geländewagen (ca. 2,5 h).

Preis

6.000 US\$ für 6-nächtiges Reiseprogramm (je 3 Nächte im Lango Camp und im Ngaga Camp) pro Person/Trip im DZ (inkl. Flug Brazzaville – Mboko Airstrip/zurück, Transport zu Boden, Übernachtung mit Vollverpflegung und angebotene Aktivitäten)

Weitere Infos & Buchung

enquiry@wilderness-collection.com
www.wilderness-collection.com
www.odzala-kokoua.com



Impressum

Redaktion Reise-Inspirationen
Schmid-Wildy-Weg 46
81739 München
redaktion@reise-inspirationen.de
www.reise-inspirationen.de

Herausgeber
Tourism Unlimited e.P., Hoppe & Partner
Journalisten, PR- und Marketingberater
www.tourism-unlimited.com
Registergericht:
Amtsgericht München, PR 764
USt.-ID: DE259674638
inhaltlich Verantwortlich gemäß § 55 Abs. 2 RStV: Christoph Hoppe (Anschrift wie vorstehend)

Redaktion
Chefredakteur: Christoph Hoppe (ch),
Herbert Brenke (hb), Judith Hoppe (jb), Sarah Peters (sp)

Gastautoren in dieser Ausgabe
Gunther Deichmann

Konzept, Gestaltung & Layout
Tourism Unlimited, München

Anzeigenvertrieb
Tourism Unlimited e.P.
Tel.: +49-89-673 78 619
contact@tourism-unlimited.com

und
mh-sponsoring
Marion Hiermaier
Tel.: +49-8141-3638272
info@mh-sponsoring.de
www.mh-sponsoring.de

Mediadaten:
www.reise-inspirationen.de/mediadaten/

Reise-Inspirationen erscheint quartalsweise.

Bankverbindung
Stadtsparkasse München
Konto-Nr. 1000 276 129
BLZ 701 500 00
IBAN: DE90 7015 0000 1000 2761 29
BIC: SSKMDEMMXXX

Haftungshinweis
Trotz sorgfältiger inhaltlicher Kontrolle übernehmen wir keine Haftung für die Inhalte externer Links. Für den Inhalt der verlinkten Seiten sind ausschließlich deren Betreiber verantwortlich.

Rechte
© Tourism Unlimited e.P., soweit nicht anders angegeben. Keine Haftung für unverlangt eingesandte Manuskripte, Bilder, Dateien und Datenträger. Kürzung und Bearbeitung von Beiträgen und Leserbriefen behalten wir uns vor. Zuschriften können ohne ausdrücklichen Vorbehalt veröffentlicht werden.
Alle in diesem Magazin veröffentlichten Inhalte (Texte, Grafiken, Bilder, Layouts, usw.) unterliegen dem Urheberrecht. Jede weitere Nutzung bedarf der vorherigen schriftlichen Zustimmung.
Bildnachweis S. 24/25 (Hintergrundbild: iStockphoto.com/sanseren)

Die nächste Ausgabe erscheint am:
4. November 2013

Weitere Services & Angebote rund ums Reisemagazin



Die Webseite zum Reisemagazin
Aktuelle News rund ums Thema Reisen, weitere Reise- und Hotelberichte, Schreibtischhintergründe mit den schönsten Motiven aus dem Reisemagazin und vieles mehr. Außerdem gibt es hier das Archiv mit früheren Ausgaben zum kostenlosen Download.
www.reise-inspirationen.de

Facebook
Für die tägliche Kommunikation mit der Redaktion. Wir freuen uns, wenn Sie die Seite mit „Gefällt mir“ zu Ihren Favoriten hinzufügen:
www.facebook.com/ReiseInspirationen.fb



Das Blog zum Reisemagazin
Aktuelle Veranstaltungstipps, News und Informationen zu den Themen in der aktuellen Ausgabe
<http://reise-inspirationen.blogspot.de>