

# ITCHY FEET

Reportagen, Features, Listicals und Hotels.  
16 Storys aus aller Welt von Peter Pfänder





## MÖKKI IST DAS NEUE

# ommommommomm

Familiensommerurlaub geplant?

Wie wäre es mit Ferien auf einer der 20.000 Inseln und Schären des Turku-Archipels? In einem typischen finnischen Sommerhaus am Meer, dem Mökki? Wir haben's getestet und waren nicht nur restlos begeistert, sondern auch total entspannt

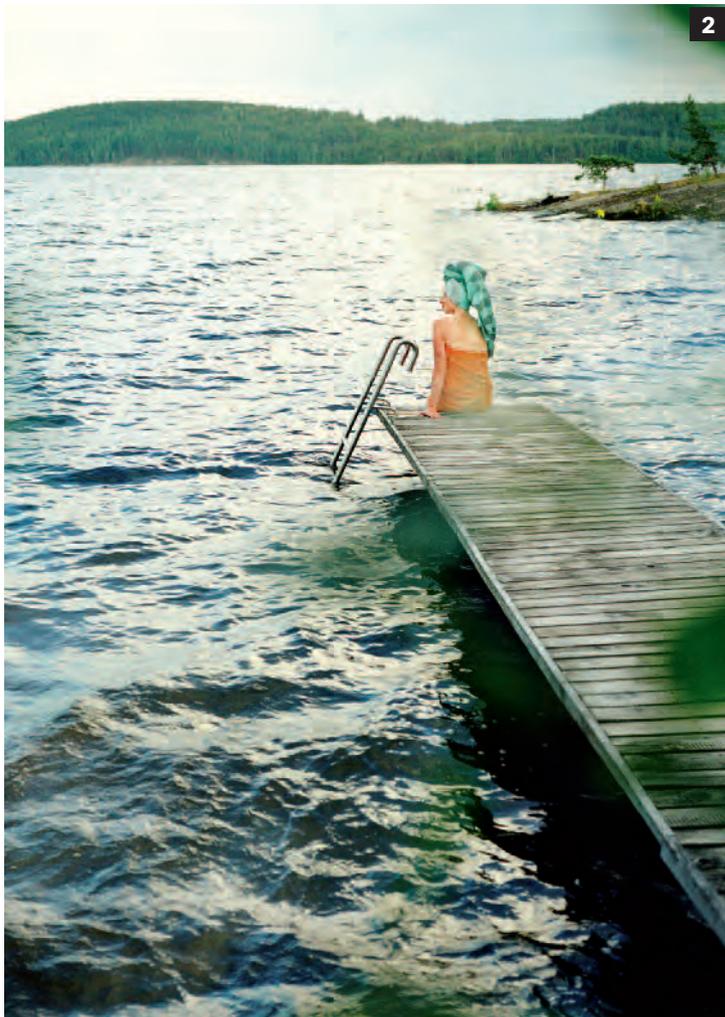
Text: Peter Pfänder

Wellness by nature:  
90-Grad-Sauna, 17-Grad-Meer,  
dann wieder 90-Grad-Sauna,  
17-Grad-Meer. Dazwischen  
eine Dose zehn Grad kaltes  
Lapin-Kulta-Bier





**Mökki: Nicht ohne Sauna und  
meist mit viel Abstand zum  
Nachbarn, der Ruhe wegen**



# P

„Peter, wo fahrt ihr denn kommenden Sommer hin?“  
 „Nach Finnland!“ „Haha, guter Witz. Komm jetzt, im Ernst!“ „Ganz im Ernst, nach Finnland.“ „Um Gottes Willen. Da ist es doch nur kalt und regnerisch, man kann nicht schlafen, weil es nachts nicht dunkel wird, und die Mücken fressen einen auf ... Ob das ein schöner Urlaub wird? Ich drück euch fest die Daumen ...“ Mitleidige Blicke, Kopfschütteln. Wie kann ausgerechnet ein Reisejournalist das seiner Familie antun ...

Vier Monate später. Anfang August. Insel Korpo, mitten im Turku-Archipel. Tag fünf unseres Urlaubs, Sonntag Nummer fünf. Stress, purer Stress. Ich liege müdegeschwommen in der Sonne. Unter der Badeplattform gurgelt, blobbt und schworbt die Ostsee. Leichter Wellengang. Strahlend blauer Himmel.

Das Meerwasser tropft vom Körper, zeichnet Muster aufs sonnengebleichte Holz, die schnell wieder verdampfen. Leichtes Frösteln: Der Wind frischt auf, schaufelt weiße Krönchen auf die Wellen. In den allig-fischigen Geruch des Meers mischt sich eine Brise Pinienparfüm, das die Bäume über uns ausschwitzen. Sekundenschlafmoment.

## GRILLEN, SCHWIMMEN, DOSENBIER

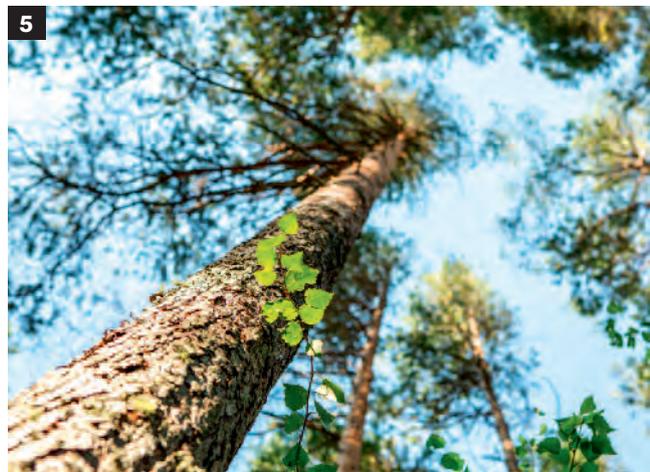
Plötzlich meldet sich der Finne in mir, mit diesem typisch finnischen Problem: Werfe ich erst den Grill an, um den legendären Makkara-Würsten etwas Braun in die todesbleiche Pelle zu brutzeln? Oder gehe ich zum Hackstock und spalte Feuerholz für die Sauna, die zehn Meter von mir fast am Meer steht?

Beheizt wird die mit einem Holzofen, natürlich. Alles andere wäre ein Sakrileg und fast noch schlimmer, als beim Schwimmen in die Ostsee zu pinkeln. Das möge man um Himmels – und der Umwelt Willen – tunlichst unterlassen, ermahnte eine der wenigen Broschüren vom Tourist Office in Nagu.

Ich drehe mich auf den Bauch, lasse mir den Rücken wärmen und blinze über die Sonnenbrille hinweg zur Insel gegenüber, hinter der die Bordwand einer riesigen Fähre vorbeigleitet. Grill und Hackstock haben Zeit. Erst noch mal ins Meer. Und dann ein wenig Yoga. Danach sehen wir weiter. So geht das



- 1** | Saunahütte am Meer: Schwitzen mit Aussicht, danach ...
- 2** | ... ins kalte Wasser. Das trainiert die Blutgefäße
- 3** | Es gibt keine Saunaregeln in Finnland. Nur eine: Wer das Brennholz aufgebraucht hat, sorgt am Hackblock für Nachschub
- 4** | See, Boot, Steg: Ein echtes Sommerparadies für Kinder
- 5** | Wie wäre es mit Shinrin-Yoku, dem aus Japan kommenden „Waldbaden“?



schon seit Tagen. Folivora-Syndrom. Man wird zum Faultier und Prokrastination zur Pflicht. Die Tage sind lang, gut 16 Stunden. Die Sonne geht Anfang August erst gegen halb zehn unter und funzelt noch bis kurz vor elf über den Horizont, um sich am Folgetage um halb sechs schon wieder sehen zu lassen. Lange Tage, nichts zu tun.

## VOM BETT DIREKT INS MEER

Der Wind lässt nach, die Sonne brennt nicht, sondern schmeichelt der Haut. Das mit dem Yoga lasse ich nach fünf Minuten. Bin zu faul beziehungsweise entspannt für Krähe, Krieger und den Hund, der nach unten schaut. Den Mittag verbringen wir, wie wir in den Morgen gestartet waren: Raus aus den Federn, ein paar Schritte zum Meer und dann nackt ins Wasser.

Das empört keinen. Zaungäste oder Nachbarn, die indigniert sein könnten, gibt es nicht. Um beinahe jedes Mökki zieht sich eine unsichtbare Bannmeile von mehreren Hundert Metern, dafür sorgen schon die großzügigen Grundstücke. Finnland ist groß, seine Bevölkerung klein. Da verdichtet man nicht ohne Not. Vulgo: Wenn man allein ist, ist man allein.

## MÖKKI KNOW-HOW

**Kategorien:** Es gibt einfachste Mökkis, manche draußen auf einer kleinen, einsamen Insel, Mökkis in Resortanlagen und private Luxus-Mökkis in Form voll ausgestatteter, großer Blockhäuser wie das von uns besuchte „Tornvillan“. Die Einrichtung spiegelt den Geschmack der Besitzer wider, ist in der Regel rustikal und gemütlich, selten modern. Viele Mökkis im Turku-Archipel haben externe Plumpsklos. Zur Ausstattung vieler Mökkis gehört außerdem ein Ruderboot

**Sauna:** Ein Muss für jedes anständige Mökki! Meist eine eigene Hütte nah am Wasser und mit Holz beheizt. Als Gast hält man sie sauber, reinigt den Ofen und sorgt dafür, dass die nachfolgenden Gäste genügend klein gespaltenes Holz parat haben. Oft dient der Vorraum auch als Badezimmer

**Preise und Anbieter:** Handtücher und Bettwäsche auf Wunsch und gegen Aufpreis. Eine Woche inklusive Strom, Wasser und Holz je nach Saison, Größe und Ausstattung ab 350 Euro zuzüglich Endreinigung. Juli ist Hauptsaison, dann sind viele Mökkis ausgebucht und deutlich teurer. Ab Anfang August wird es ruhiger. Hinweis: Gegen Mitte/Ende August schließen viele der auf Touristen spezialisierten Restaurants. Über 2.500 Cottages in jeder Preislage auf [nettimokki.com/en](http://nettimokki.com/en)

**Don'ts:** Rauchen im Mökki: Es herrscht wegen der Holzbauweise hohe Brandgefahr! Den Nachbarn zu Fuß oder per Boot und Kajak auf die Pelle rücken

**Dos:** Müll trennen. Pfleghcher Umgang. Vorsicht mit offenem Feuer. Ruderboot an Land ziehen oder fest und fachgerecht vertäuen



**1** | Mökki dich weg! Tschüs, Alltag.

Tschüs, Stress und Gedöns!

**2** | Powerfood findet sich vor jeder Hütte, etwa in Form von Blaubeeren

**3** | Der Steg am Meer wird schnell zum Lieblingsplatz

**4** | Nach der Hitze der Sauna die Stille und Kühle des Abends genießen

Also: Mittags-Arschbombe in die Ostsee. Die hat 17 Grad, ist glasklar, kaum salzig und der primäre Familienspielplatz. Man schwimmt, bis die Kälte spürbar wird. Man rudert mit einem Boot darauf herum. Man angelt mit Schnur und Haken. Zum Erstaunen meiner Tochter und meiner selbst übrigens mit Erfolg. Am ersten Tag ziehen wir sieben Flussbarsche (auf Finnisch: Ahven) aus dem Meer. Leider (oder zum Glück, wenn ich sehe, wie der Nachwuchs mit dem Knüppel für den finalen Schlag auf dem Steg steht?) alle zu klein, sodass wir sie wieder freilassen.

Also doch wieder Makkara-Würste. Denn gegrillt werden muss, auch wenn die Küche des Mökki „Tornvillan“ komplett ausgestattet ist. Irgendeine Rauchfahne muss wohl immer über dem Mökki stehen.

## BÜROSESELUPPSE, AUFGEPASST

Fischtechnisch etwas erfolgreicher war unser Ausflug mit Anna und Ben Schütt, den netten Vermietern der „Hinders“-Mökkis auf der Insel Nagu. In einem kleinen Motorboot geht es raus aufs Wasser, wo wir mittags drei 150 Meter lange Netze ausbringen, schwankend und balancierend. Abends holen wir sie wieder ein – immerhin mit drei Barschen. Die filetiert uns Ben gekonnt und im Handumdrehen. Dann landen sie in der Pfanne, mit frisch gesammelten Pfefferlingen eine wahre Gaumenfreude. Sogar die Tochter, die sonst niemals Fisch isst, mampft munter mit.

Das war fast das Aufregendste und Anstrengendste unserer Tage im „Hinders“-Mökki Nummer 8. Nicht zu vergessen: der Riesenelch, der uns schon am ersten Abend auf dem Nachhauseweg in die Quere kommt. Die Kreuzotter, die auf der pippilangstrümpfigen Insel Nötö einen Meter vor uns im Gebüsch verschwindet, als wir zum tief im Wald versteckten Glockenfelsen „Klockarsten“ marschieren. Das etwas bange Warten auf die „MS Eivor“, die uns dort abgesetzt hat und Stunden später nach ihrer Tour durch den Archipel wieder abholen soll – auf Zuruf per Handy, nicht nach Fahrplan. Klappt das nicht, strandet man.

Immer schneller, immer mehr, so ist unser Alltag. Die Antwort der einschlägigen Erholungshelfer, Wellnesserfinder, Wellbeing-Berater und Lebensverbesserer: Entschleunige dich! Detoxe dich! Übe dich in Achtsamkeit! Das klingt nun leider meist lustlos, sehr asketisch und nach Verzicht. Oder nach: sehr teuer. Nach pflichtbewusster Selbstoptimierung mit einem Hauch von Weißkittelstrenge.

Das muss nicht sein, wissen die Finnen schon längst: Mökki dich weg! So ein Urlaub im Sommerhäuschen verbindet Entspannung und Wellness mit Genuss und Spaß. Drei, vier Saunagänge jeden Tag, dazwischen immer ins kalte Meer. Das bringt jeden Bürosesselpupser-Kreislauf auf Touren.





2



SEITE SCANNEN  
UND DIE MÖKKIS  
„HINDERS“ UND  
„TORNVILLAN“ IN  
VIER 360°-CLICK  
THRU-PANOS  
ERLEBEN

3



4



1



2

Weitere Therapie-Angebote nach Mökki-Art: Ganz lang ausschlafen. Viel frische Meeresluft. Blaubeeren (Mustikka) füttern, die wachsen, wie die flauschigen Moosflokkatis, wohin man tritt. Überall und immer. Man muss sich nur bücken, will man den Körper vollpumpen mit Polyphenolen, jeder Menge Ballaststoffe sowie Eisen, Kalzium, Magnesium und Kalium, anregenden Caffeoylsäuren sowie massenhaft Vitaminen. Das ist Powerfood aus dem Wald. Ungespritzt (und ohne Fuchsbandwurm-Gefahr!), ohne Plastikverpackung und wirklich „zero kilometer“. Beerenpflückerücken statt Adho Mukha Svanasana.

Der Soundtrack: Kein Lärm, keine Störgeräusche von Rasenmäher, Nachbars Radio oder Hund. Nichts. Nur das Meer, ein paar Dohlen. Beim Schwimmen wie beim Rudern, Seakayaking oder Stand-up-Paddling. Weitere Wohlfühlisziplinen: Durch die von Hunderten Granitbuckeln durchzogenen, dick bemoosten Wälder wandern. Sich beim Holzhacken austoben. Einfach nur dasitzen und gucken. Mittäglicher Powernap auf dem warmen Granitfelsen am See.

**NICHTS PASSIERT, ABER DAS REICHLICH**

Keine Ablenkung, das Handy bleibt aus! Zeit, jenseits vom Alltags-Gedöns mit dem Kind zu reden, rumzusinieren, wichtigste Fragen erörtern. Wozu sind Zecken eigentlich gut? Warum schwimmt der Süßwasserfisch Flussbarsch im Meer? Wie beschreibt man den Meeresgeruch am besten? Was fließt denn alles in das Meer, dass es so wenig Salz hat? Am Ende auch das, was in den Plumpsklos landet? Warum bekommt man Bier im Supermarkt nur in Dosen, wo landen die alle? Warum sind die Sommertage in Finnland so lang. Warum lagert man Köderwürmer im Kühlschrank? Mit welchen Begriffen kann man die unterschiedlichen Klänge des Meeres beschreiben (schworben fanden wir gut)? Warum ist es nach Sonnenuntergang noch so lang so hell? Warum ist der Horizont nachts erst blau und dann flammrot? So wichtige Fragen halt.

Und dann die: „Papa, wollen wir uns nicht auch ein Mökki kaufen?“ Keine abwegige Idee, ganz prinzipiell: In Finnland ist das Sommerhaus zwischen Wald und Wasser kein Privileg der Reichen. Ich zumindest habe bis dato noch keinen Finnen getroffen, dessen Familie kein Mökki besitzt. Das kann klein sein, sehr klein, windschief und spartanisch. Ohne Bad (man wäscht sich in der Saunahütte) und WC. Aber immer mit einer Saunahütte am Wasser. Meistens gibt es eine weitere „Hütte“: das Plumpsklo unter den Bäumen, euphemistisch als Outhouse bezeichnet.

Das Mökki ist, wie die Sauna, integraler Bestandteil der finnischen Lebensart, am Ende gar genetisch verankert. Im Mökki findet der Finne zu sich. Zieht sich zurück aus dem Irrsinn des digital getunten Alltags.



- 1 | Granitbuckel, moosige Wälder und knorrige Pinien prägen die Schären und Inseln vor Turku
- 2 | Zur Sauna am See gehört ein Wasch- und Ruheraum
- 3 | Fast alle Miet-Mökkis stellen Gästen ein Ruderboot zur Verfügung



**TURKU-ARCHIPEL-KNOW-HOW**

**Inseln:** Der finnische Schärengarten, ein Geschenk der letzten Eiszeit, ist die östliche Fortsetzung des schwedischen Schärengartens und der Åland-Inseln – und einer der größten Meeres-Archipel der Welt mit über 20.000 Inseln und Inselchen (= Schären). Ein Teil davon bildet den streng geschützten, 500 Quadratkilometer großen Saaristomeri-Nationalpark

**Blaualgen:** Können sich in heißen Sommern und nach eisarmen Wintern wegen des überdüngten Ostseewassers explosionsartig vermehren und dann den Badespaß verderben. Aktuelle Vorhersagen gibt's unter [syke.fi/en-US/Current/Algal\\_reviews](https://www.syke.fi/en-US/Current/Algal_reviews)

**Fähren:** Sind bis auf die Fahrt mit der „MS Östern“ zwischen Nagu und Hanka kostenlos. Gilt auch für die große, zehnstündige Rundfahrt mit der „MS Eivor“

**Angeln:** Darf mit Schnur, Haken und einfacher Rute ohne Rolle jeder ohne Genehmigung und Angelschein  
**Mücken:** Gibt es am Meer und an windigen Tagen nicht so viele. Mückenschutz dennoch empfehlenswert, der hilft zudem gegen die vielen Zecken

**Seakayaking:** Kurse und Touren rund um Nagu mit Åsa Sundström: vier Stunden 70 Euro. Mieten: Zweier-Kajak bei Västergård Outdoors ab 60 Euro pro Tag.

[kajknagu@gmail.com](mailto:kajknagu@gmail.com), [a-r.tips/kayak](#)

**Schwedisch:** Auf dem finnischen Archipel wird mehr Schwedisch als Finnisch gesprochen, da die Mehrheit der Insulaner schwedische Wurzeln hat

**Archipelago Trail:** Ein rund 200 Kilometer langes Netz aus Straßen, Brücken und Fähren, das eine Rundtour über viele Inseln bildet. Tipp für Radfahrer, weniger aber für Familien mit Kindern, da man meist auf der Hauptverkehrsstraße unterwegs ist, Radwege sind Mangelware



1



2



- 1 | Ja, so kapitale Elche haben wir auch gesehen – fast ums Eck vom Mökki
- 2 | Sommer in Turku, der zweitgrößten Stadt des Landes mit vielen Studenten
- 3 | Turku-Archipel: 20.000 Inseln, Mini-Eilande und Schären

Reduziert sich aufs Wesentliche: Saunieren, Grillieren, Sinnieren, Schwimmen. Kein Adrenalin, keine Action. Stattdessen setzt man auf das Glückshormon Serotonin. Der nächste lange und dunkle Winter will stimmungsmäßig bewältigt werden.

**HOT COCOONING**

Die geliebte Sauna ersetzt Meditation. Dasitzen und schwitzen, Aufguss für Aufguss, bis man der herrlichen Höllenhitze des Ofens entflieht, ein paar Schritte barfuß über den nadeligen Waldboden stapft und im spiegelglatten, kalten Meer untertaucht. Dann auf dem Granit-Liegethron das obligate Sauna-Bier zischen lassen (einziges Problem: Öffne ich mir nun eine Dose Lapin Kulta, Karhu oder Olvi?). Dazu flammt und leuchtet der Abendhimmel.

Und wieder rein in die 90 Grad heiße, nach Harz riechende Hot-Cocooning-Höhle. Nochmals ein paar Birkenscheite nachgelegt, die den Ofen zum Knallen und Scheppern bringen. Dann ein Aufguss – und der Schweiß schießt dir wieder aus allen Poren. Herrlich. Drei, vier Gänge, und es macht sich komplette Wurstigkeit breit.

Man will keine Nachrichten sehen aus der verrückten, lauten Welt da draußen. Rückzug. Total. Das tut gut, man gewöhnt sich daran. So sehr, dass man sich nach zwei Stunden im winzigen Hafenort Nagu, in dem außer ein paar Seglern kaum ein Mensch unterwegs ist, schon wieder zurück will. Fast zu voll hier. Fast zu viele Menschen. Aber keine Rückkehr ins Mökki, ohne am großen Badesteg ins Wasser gegangen zu sein und auf den riesigen Granitbouldern ein Sonnenbad genommen zu haben.

Den einzigen Regentag nutzen wir für einen Besuch von Naantali. Das heitere Hafentädtchen westlich von Turku erreicht man nach ausgiebigem Island Hopping auf dem „Archipelago Trail“: Insel, Fähre, Insel, Brücke, Insel, Fähre, Insel, Fähre und so weiter. Oder, hat man es eiliger, auf dem „Short Cut“ über die Insel Seili. Viele alte, bunte, windschiefe Holzhäuser säumen Naantalis kopfsteingepflasterte Sträßchen.

Wem der Sinn nach Kultur und urbanem Grundrauschen steht, der steuert Turku an. Die zweitgrößte Stadt Finnlands lockt mit Museen wie dem Aboa Vetus & Ars Nova für „History and Contemporary Art“, dem Turku Art Museum und mit der Markthalle „Turun Kauppahalli“ aus dem Jahr 1896. Voll kleiner Restaurants, Imbisse und mit einem der raren Alkoläden, in denen man auch Wein und Hochprozentiges bekommt, reicht sie Helsinkis berühmter Markthalle „Vanha Kauppahalli“ leicht das Wasser. Viele Straßencafés entlang des Flusses Aura sorgen für ein sommerleichtes, studentisches Flair.

Die Zeit verstreicht, wundersam entspannt. Ein Sonnentag folgt auf den nächsten. Mildes Licht, milde Wärme, weißes Puschelgewölk am Himmel. Vielleicht sollten wir morgen nochmals einen Ausflug machen, mit der „MS Eivor“ durch den ganzen Archipel, bis zu den letzten Inseln vor dem offenen Meer. Oder wieder ausgiebig über diesen fluffigen, weichen Moosboden marschieren, in dem man bis zu den Knöcheln versinkt. Vielleicht. Vielleicht auch erst übermorgen. Oder an einem Regentag? Für morgen ist wieder Sonne vorhergesagt. Sonnig war es übrigens an neun von zehn Tagen unseres Urlaubs!



### INFO TURKU-ARCHIPEL

**ANREISE** Flüge nach Helsinki mit Luft-hansa ab 180 Euro ([lh.com](http://lh.com))

**VOR ORT UNTERWEGS** Per Pkw von Helsinki bis zur 200 Kilometer entfernten Insel Nagu. Mittelklasse-Mietwagen bei Auto Europe ab 200 Euro/Woche. [autoeurope.de](http://autoeurope.de)

### REPORTERGETESTETE MÖKKIS

**Hinders** Anna und Ben Schütt unterhalten im Südwesten der Insel Nagu elf Mökkis mit Platz für bis zu sechs Personen, alle weit von einander getrennt. Drei am Meer, fünf an einem See im Hinterland und drei auf vorge-lagerten Mini-Inseln. Rustikale Einrichtung, komplett ausgestattete Küche, SUPs, Ruder- und Motorboote sowie Fahrräder zum Mieten sowie ein kleiner Shop mit Angel- und Grillzubehör. Ideal für Angler, wunderbare Lage in einem wildreichen Wald. Ein

Mökki kostet mit Endreinigung, Bettwäsche und Handtüchern für drei Personen ab 630 Euro pro Woche. [hinders.fi/en](http://hinders.fi/en)

**Tornvillan** Eine Insel weiter, auf Korpo, steht dieses große Blockhaus-Mökki der Familie Ahlgren mit viel Platz, großer Sauna, Grillplatz und herrlicher Badeplattform am Strand. Eine Woche mit Endreinigung im Juli/August ab 1.100 Euro. 15 Gehminuten sind es zum Hotel „Nestor“ mit dem Restaurant „Back Pocket“, wo der junge William Hellgren feine, nordisch inspirierte Küche serviert – mit frischem Fisch, Rentierfleisch, Beeren und Waldpilzen.

[tornvillan.fi](http://tornvillan.fi), [hotelnestor.fi/restaurant](http://hotelnestor.fi/restaurant)

**INFOS** Allgemeine, nicht sehr detaillierte touristische Informationen finden sich unter [visitturku.fi/en/turku-archipelago](http://visitturku.fi/en/turku-archipelago) und unter [saaristo.org](http://saaristo.org). Genauere Infos zum

„Archipelago Trail“ und Fahrpläne der kostenlosen Fähren: [saaristonrengas-tie.fi](http://saaristonrengas-tie.fi)

Reportage über eine winterliche Sauna-Safari in Finnland online lesen unter [a-r.tips/sauna](http://a-r.tips/sauna)



Zweite Reihe  
1. Wahl



# Osaka / statt Tokio

Die Serie „Zweite Reihe, erste Wahl“ stellt attraktive Alternativen zu populären und überlaufenen Städtereisezielen vor. Osaka legen wir Ihnen als ebenbürtige Alternative zu Tokio ans Herz – und als Ausgangspunkt für Besuche der nur 30 Zugminuten entfernten Kaiserstadt Kyoto und des heiligen Bergs Koyasan. Osaka ist mit seinem riesigen Angebot von „Kaiseki“-Fine-Dining bis Street Food zudem ein Paradies für Besseresser

Text: Peter Pfänder



## MUSS MAN SEHEN!

Osaka wurde im Zweiten Weltkrieg durch US-Bomber stark zerstört. Alte Wohnhäuser und Viertel sind daher selten. Die Zahl klassischer Sehenswürdigkeiten ist überschaubar. Für ein erstes Bild der Stadt empfiehlt sich eine Fahrt mit der Loop Line von JR einmal um das Stadtzentrum, sie dauert 50 Minuten und kostet nur zwei Euro. Lohnenswert ist auch eine Fahrt mit dem Aqua Bus vom Yodoyabashi Pier zum Schloss (35 Minuten, 11 Euro). Zu den Hauptattraktionen in Osaka zählen das **Schloss Ōsaka-jō**, das große **Kaiyukan Aquarium** und der unweit der Tennoji Station gelegene buddhistische Tempel **Shitennoji** mit großer Pagode, dessen Ursprünge ins 6. Jahrhundert zurückreichen. Der kleine **Hozenji Temple** mit moosüberzogener Fudo-Myoo-Statue steht im beliebten und neonbunten Fressviertel **Dotonbori**. Dessen Restaurantfassaden

## WARUM OSAKA

Japans zweitgrößte Stadt (drei Millionen Einwohner, über 19 Millionen in der Metropolregion Keihanshin) ist eine boomende Großstadt mit vielen Wolkenkratzern, mit verrückten Fly-overs und einem Highway, der mitten durch einen Büroturm verläuft. Es gibt Kapselhotels (1979 hier erfunden), XXL-Shopping-Malls sowie riesige Neon- und verrückte Figurenfassaden wie die des „Kani Doraku“ mit der beweglichen Krabbe. Nicht zu vergessen: gewaltige Pachinko-Hallen, kilometerlange unterirdische Einkaufspassagen, Maid- und Cosplay-Restaurants sowie den mit 300 Metern höchsten Wolkenkratzer Japans. Osaka kann Tokio also durchaus das Wasser reichen. Zudem ist die „Küche der Nation“ ein lohnendes Ziel für Gourmets. Das Lebensmotto Osakas lautet aus gutem Grund „Kuidaore“. Das bedeutet so viel wie „sich in den Bankrott essen“. Osaka wartet mit vier Drei-Michelin-Sterne-, 17 Zwei-Michelin-Sterne- und 74 Michelin-Stern-Lokale auf, darüber hinaus mit Zigtausenden von Imbissen, Izakayas, Yakitoris und sonstigen Restaurants, deren Preise unter denen in Tokio liegen. Running Sushi (Kaitenzushi) wurde auch in Osaka erfunden, und zwar schon 1958. Im selben Jahr brachte – ebenfalls in Osaka – ein Herr namens Momofuku Ando die weltweit erste Instant-Nudel aka „Chicken Ramen“ auf den Markt. Der große Unterschied zu Tokio: Osakas Bewohner sind offener, entspannter, nicht ganz so pünktlich und weniger verschämt als der Durchschnitts-Tokioter. Genug gute Gründe für einen Besuch also.

- 1 | Osaka glitzert, in Dotonbori (linke Seite) wie in allen anderen Stadtteilen. 37 Wolkenkratzer sind höher als 150 Meter
- 2 | Ein Highway führt mitten durch das Gate Tower Building
- 3 | Shitennoji: Einer der ältesten Tempel Japans





1 | Takoyaki-Stand in Dotonbori: Frittierte Tintenfischbällchen sind Osakas Street Food Nummer eins  
2 | Im „Genrokuzushi“ – unter der Riesenhand mit Sushi an der Fassade – wurde 1958 das Fließband-Sushi erfunden



3 | Hozenji-Tempel in Minari: Ort der Stille, während ringsum Konsumrausch und Nightlife toben

mit riesigen Krabben, Kraken oder Fugo-Fischen sind schon für sich genommen eine Sehenswürdigkeit. Einen Abstecher von der Osaka Station aus ist das 16-stöckige **Gate Tower Building** wert. Dort führt ein Highway zwischen fünftem und siebtem Stock mitten durchs Gebäude. Überdachte Shoppingarkaden wie die 2.600 Meter lange **Tenjinbashi Suji Shotengai** oder die populäre **Shinsaibashi Suji Shotengai** muss man gesehen und durchbummeln haben, auch wenn sich das Warenangebot wiederholt und nicht unbedingt hochwertig ist. Das kann man vom Kaufhaus **Yodobashi Camera Umeda** neben der Osaka Station nicht behaupten: sechs Stockwerke voll von Elektronik und Spielzeug. Kurios und sehenswert sind dort die **Gachapon-Automaten** – kaum zu fassen, wie viele Erwachsene dem Überraschungskugel-Fieber erliegen und sich nach Einwurf von 100 bis 250 Yen über Plastikminiaturen von Sushi, Monstern, Insekten, Drachen und Anime-Figuren

wie Pokémon, Sailor Moon, One Piece, GeGeGe no Kitaro und Gundam, aber auch über Katzenmützen und Hundehüte aus den „toy capsules“ freuen.

[osakacastle.net](http://osakacastle.net) | [kaiyukan.com](http://kaiyukan.com) | [shitennoji.or.jp](http://shitennoji.or.jp)



## AUSSICHT

Im Norden der Stadt bieten sich die zwei Türme des 40 Stockwerke hohen **Umeda Sky Building** mit zwei Rolltreppen 150 Meter über dem Abgrund an (fünf Gehminuten vom Bahnhof Osaka Station). Das höchste bewohnte Gebäude Japans steht im Süden Osakas über der Tennoji Station: 300 Meter hoch ist das **Abeno Harukas**. Von dessen **Harukas 300 Observatory** (Ticket: 11 Euro) hat man einen tollen 360-Grad-Blick weit über die Stadt. Tipp:

Eines der großen Zimmer mit Aussicht im „**Osaka Marriott Miyako**“ buchen, das die Stockwerke 38 bis 57 belegt – mit raumhohen Fenstern in hellen, großzügigen Zimmern, Lobby und Restaurants. Gäste bekommen ein Gratisticket für das Observatory.

[skybldg.co.jp](http://skybldg.co.jp) | [abenoharukas-300.jp](http://abenoharukas-300.jp)



## BUMMELN UND SCHLEMMEN

Darum geht es vorrangig in dieser Stadt, überirdisch, unterirdisch und überhaupt. In **Umeda** rund um den neuen Bahnhof **Osaka Station** (mit zwei Millionen Passagieren am Tag!) warten auf Schritt und Tritt auf vielen Geschossen Lokale, Passagen und Läden aller Art und Preislage – von Department Stores wie Lucua über Edelkaufhäuser wie Daimaru, die Designerläden der



1



2

- 1 | Werbe-Ikone: Sich bewegende Krabbe über dem Restaurant „Kani Doraku“
- 2 | Abeno Harukas: 300 Meter hoch und Sitz des „Osaka Marriott Miyako“
- 3 | Okonomiyaki: Mix aus Pfannkuchen und Omelette, nach Gusto zusammengestellt



3

Grand Front Osaka bis zum 100-Yen-Shop. Dazu natürlich Tausende von Restaurants. Das Viertel **Minami** im Süden der Stadt lockt mit Nightlife, Shopping und bekannten Izakayas (Bierkneipen mit rustikalem Bar Food) in der **Hozenji Yokocho Alley**. Die bunte, neonpralle und laute Food-Meile **Dotonbori** entlang des gleichnamigen Kanals lockt mit „Must Eat Foods“ wie **Kushikatsu** (Fisch, Seafood oder Fleisch, frittiert und am Spieß), **Okonomiyaki** (Omelette-Pfannkuchen-Hybrid) und **Takoyaki** (frittierte Oktopus-Bällchen). In Dotonboris autofreier Hauptstraße steht das Lokal, in dem 1958 Yoshiaki Shiraishi das erste Lokal mit Sushi vom Fließband eröffnete, auf Japanisch: Kaitenzushi. Besagte Filiale von **Genrokuzushi** in Dotonbori ist nicht zu übersehen: Aus der Fassade ragt eine riesige Hand mit Sushi. Mit Filialen in der ganzen Stadt vertreten ist **Kaitenzushi Ganko**, das uns bezüglich der Qualität mehr überzeugte. Das Viertel **America-mura** ein paar Hundert Meter nördlich von Dotonbori bildet eine markante Vintage-Kulisse für Shopping und Jugendkultur. Gourmets sollten sich einen Besuch im **Ajikitcho Bunbu-an** gönnen, das für seine kunstvoll arrangierte und aromenraffinierte Kaiseki-Küche seit Jahren einen Michelin-Stern hält. Generell sind die Restaurants in und um die großen Bahnhöfe eine gute, aber nicht immer günstige Wahl. Einen Besuch ist auch das altherwürdige Shibakawa Building wert, samt kleinen, feinen Designershops untergebracht in einem Schulgebäude aus dem Jahr 1927 mit

- 1 | Rolltreppe mit Thrillfaktor im Umeda Sky Building
- 2 | Zu Füßen des Fernsehturms Tsutenkaku tobt in Shinsekai das Nachtleben mit Bier, Snacks und Karaoke



kurioser Inka-Maya-Fassade. Wer auf eigene Faust unterwegs ist und dennoch mal mit einem kundigen Führer unterwegs sein will, kann bei der kostenlosen zwei- bis dreistündigen **Osaka Free Walking Tour** Küche und Sehenswertes im Stadtteil Dotonbori erleben. Keine Reservierung nötig.

[ajikitcho.jp](http://ajikitcho.jp) | [mawaru-genrokuzusi.co.jp](http://mawaru-genrokuzusi.co.jp) |  
[gankofood.co.jp](http://gankofood.co.jp) | [shibakawa-bld.net](http://shibakawa-bld.net) |  
[osakafreewalkingtour.com](http://osakafreewalkingtour.com)



### LIEBLINGSPLATZ

Ganz klar: **Sumiyoshi-taisha**. Dieser Shinto-Schrein im puren Japan-Stil ohne chinesische Einflüsse im Süden der Stadt ist einer

der ältesten des Landes. Er geht auf das 3. Jahrhundert zurück, stammt also aus einer Zeit, lange bevor der Buddhismus nach Japan kam. Schöne, unglaublich stimmungsvolle Anlage mit über 600 Steinlaternen, vielen Schreinen und Kanälen, dazu die spektakuläre, über 400 Jahre alte, rote Steinbogenbrücke Soribashi. Kurios ist der Schrein Nankun-sha, der Ukanomitama gewidmet ist und durch die „Winkekatze“ Manekineko symbolisiert wird, die diesen Schrein in hundertfacher Ausführung prägt. Erreichbar ist der Sumiyoshi-taisha in etwa 15 Minuten mit der nostalgischen Straßenbahn der Hankaidenki Uemachi Line vom Bahnhof Tennoji aus.

[sumiyoshitaisha.net](http://sumiyoshitaisha.net)



### NIGHTLIFE

Sundowner in der „Adee Bar“ im 20. Stock des „InterContinental“ mit super Aussicht auf das Häusermeer, Live-DJ und Videoprojektionen. Oder doch raus aus dem Hotel: Uriges japanisches Nightlife bietet das im Süden gelegene **Shinsekai** rund um den 103 Meter hohen Funkturm **Tsutenkaku** mit rustikalen Restaurants, Karaoke-Bars, Läden voller Retro-Computer-spiele und 1950er- und 1960er-Ambiente.



### SCHÖN SCHLAFEN

Luxus mit Ausblick bietet das **InterContinental Osaka** unweit der Osaka Station und nur fünf Gehminuten vom Umeda Sky Building. Schöner Wellnessbereich mit 20-Meter-Pool und einem traditionellen Onsen-Bad nebst Sauna. Große Zimmer von rund 50 Quadratmetern. Concierge Onoyamasan gibt Interessierten gern Foodie-Tipps und arrangiert auf Wunsch eine „Wanobi“-Tour zu unbekanntem Kunsthandwerkern in der Region. DZ ab 250 Euro. Zimmer mit Aussicht bietet das **Osaka Marriott Miyako** in den Etagen 38 bis 57 des Wolkenkratzers Abeno Harukas. Entsprechend ist die Aussicht aus den Zimmern und dem Restaurant im 57. Stock. Praktischer Service: kostenlos nutzbare Smartphones mit Datenpaket für den Einsatz beim Stadtbummel der Gäste! DZ ab 190 Euro. Es geht aber auch deutlich günstiger: Viel stilechter (echtes Kapselhotel-Feeling!) und verrückter (große Leihbibliothek!) als in dem extravaganten **Hostel Wasabi Osaka Bed with Library** geht es kaum, Ü/F ab 50 Euro.

[icosaka.com/en](http://icosaka.com/en) | [marriott.de](http://marriott.de) |  
[guesthousejp.com](http://guesthousejp.com)



SEITE SCANNEN,  
UM UNSEREN  
OSAKA-GUIDE  
AUF DEM  
SMARTPHONE ZU  
SPEICHERN



1



2



## RAUS AUS DER STADT

In die nur 30 Bahn-Minuten (Ticket: 5 Euro) entfernte, zauberhafte **Kaiserstadt Kyoto**. Und auf den **Koyasan** 50 Kilometer südlich von Osaka. Der heilige Berg des Shingon-Buddhismus ist ein einzigartiges Ensemble aus Tempeln und einem riesigen, verzauberten Friedhof unter uralten, hohen Zedern. Der Haupttempel Kongōbu-Ji ist dem Mönch Kūkai gewidmet, der sich 816 hier niederließ und ein Zentrum des Shingon-Buddhismus aufbaute. Der wurde im Lauf der Jahrhunderte immer wichtiger, viele Kriegerfamilien aus ganz Japan ließen immer neue Tempel errichten. Von einst über 2.000 sind 117 Tempel übrig, bewohnt von 600 Mönchen und Touristen. Knapp 60 dieser oft kunstvollen Tempel in klassischer Architektur und mit akribisch gepflegten Gärten bieten die Möglichkeit, in klassischen Tatami-Zimmern zu übernachten, die vegetarische Küche der Mönche kennenzulernen und bei den Morgensandachten dabei zu sein. Der einzige Tempel mit eigenem Onsen-Bad für Männer und Frauen ist der „Fukuchi-in“ (Zimmer/HP ab 190 Euro). Neben dem über zwei Kilometer langen Friedhof Okunoin samt Mausoleum sowie dem mehrfach wiederaufgebauten Kongōbu-Ji mit dem Banryutei, dem größten Zen-Steingarten Japans, sollte man den Tempelkomplex um die große Konpon-Daito-Stupa nicht verpassen. Beim Bummel durch die Gassen macht man immer wieder Entdeckungen – wie den kleinen Torii-

**1 + 2** | Sumiyoshi-taisha: Trommelbrücke und Detail im Nankun-sha-Schrein  
**3** | „InterContinental Osaka“: Große Zimmer vor großer Kulisse  
**4** | Koyasan: Einer der Tempel, in denen Besucher übernachten können



3



4

Weg unter roten Torbögen am Ortsende. Der Koyasan und eine Nacht im Tempel sind oft Bestandteil von Studienrundreisen wie „Auf den Spuren der Samurai“ von Meier's Weltreisen (ab 3.999 Euro) oder Gebecos „Große Japan Rundreise“ (ab 4.595 Euro).

**Kyoto-Reportage unter a-r.tips/kyto**  
**fukuchiin.com | eng.shukubo.net**

### INFOS OSAKA

**ANREISE** Mit ANA via Tokio zum citynahen Flughafen Osaka Itami ab 650 Euro. Von dort in 30 Minuten per „Airport Limousine Bus“ in die Stadt. Alternativ Direktflug zum weiter entfernten Kansai International.

**ana.co.jp | osaka-airport.co.jp | kate.co.jp**

**VERANSTALTER** Außer nach Osaka, Kyoto und Tokio führt „Zauberhaftes Japan“ von Dertour zum Fujisan, nach Matsumoto, Nagano, Yamanouchi, Takayama, Shirakawa-go, Hiroshima und Osaka. **dertour.de** Ähnlich ist „Konichiwa Japan“ mit Tokio, Fujisan, Takayama, Shirakawa-go, Kyoto und Osaka. **lernidee.de**

**WEB** Offizielle Website von Osaka: **osaka-info.jp**  
 Super Tipps zu ganz Osaka: **osakastation.com**  
 Touren zu Kunsthandwerkern: **japan-artisans.com**



Great Soča Gorge: Irre Blautüne in einer wilden Klamm. Der Wanderweg Soška Pot verbindet die Highlights entlang des Flusses

Text: Peter Pfänder · Fotos: Frank Heuer

# GENIESSER-KURVEN

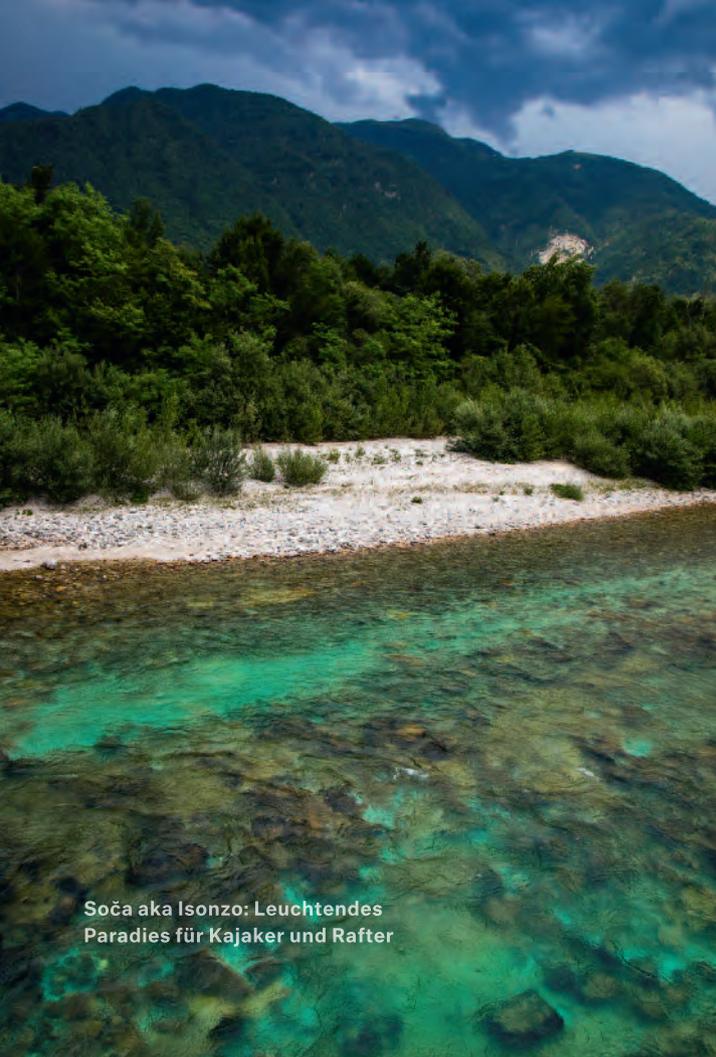
Der Alpen- und Mittelmeeranrainer Slowenien ist landschaftlich und kulinarisch ausgesprochen facettenreich. 150 Spitzkehren, feines Olivenöl, guter Wein und die beste Köchin der Welt bescherten uns die perfekte Genuss-Tour zum Nachfahren.

Nockalm-Straße: 52 Spitzkehren und Kurven und ein wunderbares altes Bauernbad. In den Nockbergen wächst die Heilpflanze Speick



Bleder See: Den besten Blick hat man vom gut 300 Meter höher gelegenen Velika Osojnica





Soča aka Isonzo: Leuchtendes  
Paradies für Kajaker und Rafter



„Strelec“: Herrliche  
Pastavariationen beim Stopover  
im Schloss von Ljubljana



Vršič-Pass: Alle Spitzkehren  
und Kurven der Nordrampe sind  
mit Kopfstein gepflastert

Wörthersee: Gaudi mit Robert beim Villen-Sightseeing in der Yacht des noblen „Falkensteiner Schlosshotel Wörthersee“



**GEHEN SIE MIT UNSEREM ROADBOOK AUF KULINARISCHE UND AUTOMOBILE GENUSSREISE – DURCH DIE SCHÖNSTEN KURVEN UND SPITZKEHREN VON DEN BERGEN ANS MEER BEI PIRAN**

**INNERKREMS > NOCKALMSTRASSE > WÖRTHER SEE**

**52 SPITZKEHREN UND KURVEN. 90 KILOMETER**

Wäre es nicht so ein heißer Tag, machte ein längerer Stopp Sinn. Einige Spitzkehren hinter der Eisentalhöhe, in der Spitzkehre („Reidn“) Nummer 24 der Nockalmstraße, liegt das älteste Bauernbad Europas. Das „Karlbath“ ist ein echter Wellness-Pionier: Seit über 200 Jahren werden Tag für Tag Steine aus dem Bach hinterm Haus geholt, klein geschlagen und auf einem infernalisches Lärchenfeuer auf fast 1.000 Grad erhitzt. Die Steine landen glühend in den 14 wuchtigen Holztrögen voll kaltem Quellwasser, wo sie zerplatzen. Mit „Boooooooodn!“ ruft der Wirt dann seine Gäste in die Wannen. Die gelösten Mineralien und der leicht schwefelige Dampf sollen eine Wohltat sein, wie mir unserer Reporter Robert Haidinger erzählt hat, der das Karlbath vor ein paar Jahren getestet hat.

Uns bleibt für ein uriges Schwitzbad leider keine Zeit, nicht mal für eine Jause. Die 52 Spitzkehren und Kurven der Nockalmstraße dienen nach der faden Anreise von München als Aufwärmübung für unsere Tour. Und wir werden schon in unserem ersten Etappenziel erwartet, dem „Falkensteiner Schlosshotel Velden“ am Wörthersee, das offenbar hoch in der Gunst reicher Chinesen und Russen steht. Nach einem schnellen Lunch im

„Seespitz“ schippert uns Robert in einer Motoryacht übers Wasser des Lago di Bonzo. An dessen Ufern prangen die stets pompösen, aber selten ästhetischen Residenzen von Großindustriellen, meist hinter sehr hohen Mauern. Piëch, Flick, Horten, Glock, Quandt, Porsche, Stronach und andere Schwerreiche und Halbschwerreiche haben dort ihren Sitz.

Die Hotellerie rund um den See hingegen scheint bis auf wenige Ausnahmen in jenen Zeiten vergessen worden zu sein, in denen Roy Black mit Filmchen wie „Hilfe, ich liebe Zwillinge!“ oder „Wenn mein Schätzchen auf die Pauke haut“ dem See zu großer Beliebtheit verhalf. Viele Gasthöfe und Hotels stehen leer, dafür wird vor allem das Südufer umso ungehemmter mit austauschbaren Beton-Glas-Stahl-Kuben zubetoniert, deren Penthouse-Wohnungen für höhere siebenstelligen Beträge in den Schaufenstern der Makler hängen.

**WÖRTHER SEE > VRŠIČ-PASS > MANGART-PASS > SPODNJA IDRİJA**

**84 SPITZKEHREN. 210 KILOMETER.**

Deutlich uriger beginnt der zweite Tag. Der Vršič im slowenischen Triglav-Nationalpark zählt 50 Haarnadelkurven und ist der höchste Pass des Landes. Er wartet mit einer Rarität auf: alle Kurven und Spitzkehren zwischen Kranjska Gora



und der Passhöhe sind kopfsteingepflastert. Eine feine Grundlage, um früh morgens im leichten, heckgetriebenen MX 5 durch die Kurven zu driften, sobald Fotograf Frank Heuer via Walkie Talkie „Freie Bahn!“ meldet.

Bergab geht es durch das Tal des Flusses Soča, auch als Isonzo bekannt. Der zeigt sich in der rund 800 Meter langen und bis zu 20 Meter tiefen Great Soča Gorge (dem Verkehrsschild Lepena Valley folgen) in geradezu überirdischen Blau- und Türkistönen. Die Soča-Kluft zieht auch Canyoning-Fans an, die sich als schwarze Neopren-Würste im Sekundentakt ins Wasser stürzen.

Nervenkitzel anderer Art hält der 55 Kilometer entfernte (und mautpflichtige) Mangart-Pass bereit. Bis auf 2.055 Meter Höhe hangelt und kurvt sich die wunderschöne Sackgasse durch grandiose Landschaft nach oben. Extrem schmal ist die Straße, die man sich mit unzähligen Motorradfahrern teilt, die oft wie Lebensmüde durch die 17 Spitzkehren und fünf unbeleuchtete Tunnel brettern. Der Blick von oben ist grandios. Im Norden leuchten die beiden Fusine-Seen, im Süden erstreckt sich der über fünf Kilometer lange Kamm der Loska-Stena-Nordwand.

Kurz nach unserem Lunch im Dörfchen Log Pod Mangartom, wo es eine mehr als gehaltvolle, sämige Jota, den typischen Eintopf der Region, gibt, geht ein gewaltiges Gewitter mit dicken Hagelkörnern nieder. Wir sind froh, diese Unwetter nicht auf dem Mangart erleben zu müssen und bangen lediglich 30 Minuten um Scheiben und Karosserie unserer Autos.

Entspannt kurven wir durch das Tal des unwirklich türkisen Soča, einem fast schon überlaufenen Hotspot für Rafting- und Kayakabenteurer, bis zum Städtchen Most na Soci. Das thront malerisch über dem Zusammenfluss des Soča mit dem Fluss Idrija. 35 entspannte Kilometer rollen wir vor dem „Relais & Châteaux Kendov Dvorec“ in Spodnja Idrija vor. Der Ort lebte früher vor allem vom Quecksilberbergbau und Klöppelarbeiten. Heute sind der Auto-Zulieferer Hidria und der Werkzeugbauer Vine wichtigste Arbeitgeber, erzählt uns Helena Pregelj Tusar. Sie ist die Maitre de Maison des charmanten Hotels, das in einem alten Bauernhaus aus dem Jahr 1377 untergebracht wird.

Das Dinner, das Franci Pivk und Klavdij Pirih auf die Teller zaubern, ist famos. Dies gilt vor allem für ihre Reminiszenzen an

die lokale Küche wie etwa mit Quark und Kräutern gefüllte Šlikrofi oder das Lamm in der kräftigen Bakalca-Soße, die über zwei Tage hinweg durchgekocht und reduziert wird, für die Žlikrofi-Pasta und die Forelle aus dem Fluss Trebušica. Die passende Begleitung durch Weine aus der Region macht Freude.

Uns hat es der Rebula besonders angetan, ein Weißwein, der einer über 200 Jahre alten Tradition folgend mazeriert wird. Das ist heutzutage en vogue und wird wegen des Farbtons als Orange Wine gefeiert. Der Rebula kommt aus dem Vipava-Tal, wo die Besitzer des „Kendov Dvorec“, Edvard und Ivi Svetlik, ein eigenes Weingut besitzen, dessen Rebula neben dem von Batič auf der gut sortierten Karte steht.

### **SPODNJA IDRIJA > BLED > PAULITSCHSATTEL > LOGARTAL** **32 SPITZKEHREN. SCHOTTER. 180 KILOMETER.**

Nach einem längeren Stopp am staugeplagten Bleder See, den man am besten vom Aussichtspunkt Velika Osojnica auf 756 Meter Höhe genießt, fahren wir durch das idyllische Kokra-Tal. Von dort schrauben sich fünf Spitzkehren auf die Passhöhe des erfreulich wenig befahrenen, 1.216 Meter hohen Seebergsattel und 15 Spitzkehren hinunter in Richtung Bad Vellach bis zur haarscharfen Abzweigung des Landsträßchens zum Paulitschsattel. Weitere 12 Spitzkehren und Kurven später rollen wir unter wolkensternem Regenhimmel auf dem 1.339 Meter hohen Paulitschsattel über die Grenze zurück nach Slowenien.

Dann wird es rau, sehr urig und holprig. Die Landstraße 927 bringt uns ins malerische, von einem Gletscher ausgehobelte Logar-Tal (Logarska Dolina) in den Kamniker Alpen. Nicht mehr als 40 Menschen lieben in diesem Tal, die meisten in Podolševa mit seiner markanten Heilig-Geist-Kirche aus dem 17. Jahrhundert.

Die Strecke führt weitgehend über so groben Schotter, dass man glaubt, durch Unachtsamkeit die Straße verpasst und einen Waldweg genommen zu haben, der bald als Schottererschüttung im Nirgendwo enden wird. Die Zeiten der Schotterpiste aber dürften gezählt sein: Ein großes Stück der Landstraße 926 bis zum Dorf Solčava ist schon breit ausgebaut, mit wuchtigen Leitplanken und frisch geteert. Bei strömenden Regen erreichen wir Luče. Dort, fast direkt am munter gurgelnden Fluss Savinja, stehen die Baumhäuser des „Raduha Hiša“, das auch für die gute Küche von Martina Breznik gerühmt wird. Die Slowfood-Köchin war 2005 sogar Sloweniens Köchin des Jahres: „Meine Familie führt seit 1875 diesen Gasthof. Wir sind hier verwurzelt und beziehen auch einen Großteil der Nahrungsmittel von Bauern und Züchtern aus der Umgebung.“

Egal, ob Forellenfilet mit Topfen, Brennesselsuppe mit Teigtaschen, oder Forelle mit Petersiliencreme – alles schmeckt wunderbar und das zu Preisen, die auch die Angler, die hier oft zwei, drei Wochen verbringen, um sich beim Fliegenfischen (die Fänge werden alle wieder freigelassen) zu erholen, nicht arm-machen werden. Neben der wilden Natur in der Umgebung und dem guten Essen im „Raduha“ lockt noch etwas Reisende ins Örtchen Luče. Die drei Baumhäuser des „Raduha“ – jeweils mit

**„Nebesa“-Chalet: Moderne Architektur  
und großartiger Blick übers Soča-Tal**





Mangart-Sattel: Die wohl aufregendste „Sackgasse“ Europas mit 17 Spitzkehren



„Strelec“: Kalbschnitze an Artischocke, geräucherter Foie Gras und Rettichscheiben



„Kendov Dvorec“: Küchenchef Klavdij Pirih setzt ganz auf die lokalen Spezialitäten



Marmorataforelle mit  
Buttermilch, Salat aus  
wilden Lilienblüten und  
eingelegtem Steinpilzen

Keine Frage, Piran ist der malerischste  
Ort an Sloweniens Küste



... und ihre Languste und Jakobsmuschel mit  
Wassermelone und Fenchel-Muschel-Brühe



privatem Jacuzzi auf der kleinen Terrasse – und der wunderbar umgebaute, rundum verglaste Heustadl, den Matjaz Breznik vor 25 Jahren vor dem Abriss bewahrte und im eigenen Garten wieder aufbaute, sind auch einen längeren Abstecher über die kurvigen, schmalen Landstraßen wert.

## LUČE > LJUBLJANA > KOBARID

KEINE SPITZKEHREN. EIN SPITZENKOCH. 215 KILOMETER.

Über die Landstraße 924 und das Städtchen Kamnik in die Hauptstadt Ljubljana und dort hinauf zur Burg Ljubljana Grad. Dort wartet im Rundturm der Festung das „Strelec“, in dem Igor Jagodič, Sloweniens Koch des Jahres 2019, und dessen Sous-Chef Jure Kralj wirken. Die 59 Euro für das fünfgängige Degustationsmenü sind bestens angelegt.

Dafür genießt man etwa mariniertes Beef mit Haselnuss-Majonaise), Blumenkohl gebacken, roh, als Creme Cauliflowers, oder Seeigel-Knoblauch-Püree mit Tintenfisch, rohem Pasteteig, eingelegtem Glaskraut und schwarzem Knoblauchpulver oder Steinbutt-Filet mit „crusty fish skin“, Pinien und Polenta.

Ein guter Auftakt zum kulinarischen Höhepunkt unserer Reise, dem Dinner im „Hiša Franko“ bei der besten Köchin der Welt, Ana Roš in Kobarid. Seit sie zum World's Best Female Chef 2017 auserkoren wurde und 2016 in der Netflix-Serie „Chef's Table“ porträtiert wurde, rennen ihr Feinschmecker aus aller Welt die Bude ein, einen unpräzisen Gasthof am Rand von Kobarid.

## SCHLEMMEN BEI ANA ROŠ

18 GÄNGE. 4 GLÄSER MODRI PINOT UND BELO ORANGE

Das Essen an diesem Abend schlägt fast alles, was ich bis dato an Feinschmeck erleben durfte. Kleinste Portionen als filigrane Kunstwerke, die ein extrem junges Küchenteam aus aller Welt unter Aufsicht von Ana auf die Teller bringt. 18 Gänge, bei denen wir aus dem Staunen und Rätseln nicht mehr herauskommen. Kompromisslos ist das Konzept von Ana. „90 Prozent dessen, was bei uns seit vielen Jahren auf den Tisch kommt, stammt aus der Umgebung und ist streng saisonal. Etwas anderes kommt für

mich nicht in Frage. Aber die Leute in der Küche hassen mich oft für diese Strenge und Rigidität. Fisch und Seafood beziehen wir aus der Laguna di Marano, gut 70 Kilometer entfernt, die Marmorataforelle kommt aus dem Soča-Tal. Über die letzten 15 Jahre haben wir 100 Lieferanten aufgebaut, denen wir absolut vertrauen und vertrauen können, seien es der Kräuter- und Pilzsammler, der Käser oben in unseren Bergen sowie die Jäger oder Fischer im Tal“.

Wie alles begann, will ich wissen. „Mein Mann Valter und ich waren viel unterwegs in der Welt. Dann, vor 15 Jahren, mit zwei Kindern und der Verantwortung für das Restaurant meiner Schwiegereltern, hatten wir plötzlich keine Zeit und kein Geld mehr für Reisen – also habe ich meine Ideen und Inspirationen bei uns im Tal gesucht und gefunden.“

Ana und Valter, der übrigens als erster damit begonnen hat, im eigenen Keller den Tolminc-Käse bis zu drei Jahre reifen zu lassen, was im ganzen Tal bis dato unbekannt war, lassen sich längst wieder durch Reisen inspirieren, besonders gern durch Australien und Südostasien. „Dabei gibt es ein, zwei Mal Fine Dining auf Empfehlung von Kollegen vor Ort, den Rest machen wir spontan, am liebsten und häufigsten essen Streetfood, etwa in Singapur, von wo ich erst gestern zurückgekommen bin, oder in Vietnam. Das hinterlässt Spuren im Umgang mit Gemüse und Fisch“, sagt Ana und nimmt einen Schluck Weißwein. „Ebenso wichtig sind lokale Traditionen und Familiengebräuche. Mein Vater hat immer gesagt, Salamizipfel wandern nicht in den Müll, die kann man wunderbar auskochen.“ Das Resultat bekommen wir kurze Zeit später serviert, als „My Dad's no-waste Salami Brooth“, in der etwas Stachelmakrele „schwimmt“.

Auf dem Menü stehen an diesem Abend unter anderem: Kalamari na žaru mit Höhlenkäse. Melonenkern-Meringue mit Forellenleber. Lammhirn mit Cranberry-Beignet. Languste und Jakobsmuschel mit Wassermelone und Fenchel-Muschel-Brühe. Pulled Dreznica-Lamm mit Krabben-Wrap, Lammbrühe und anchoviegefülltes Eigelb. Mit Schweinefett glasierter Dumpling gefüllt mit Pastinake, Apfel, Walnuss, Schweineschwarte, dazu geräucherte Schweine-Crème-Brûlée, Pflaumen und Meerrettich. Dry-aged-Kalb mit Austernemulsion, Tomate, Mandel und Reisschaum. Marmorataforelle mit Buttermilch, Salat aus wilden Lilienblüten und eingelegtem Steinpilz. Jedes Gericht eine kunstvolle Miniatur von unfassbarem Geschmackskaliber.

Für die Weinbegleitung (75 Euro) ist Anas Mann Valter zuständig: „Wir schenken ausschließlich Bioweine aus, vor allem aus dem Vipava-Tal und der Region um Maribor, aber auch aus der Küstenregion Primorska“. Zum Wine Pairing kann ich nicht viel sagen – das Essen verlangte die volle Aufmerksamkeit und forderte die Geschmacksknospen aufs Äußerste. Allein der Šumenjak Modri Pinot aus der Region um Maribor und der herrliche, mazerierte Belo Orange Wine aus Malvasia, Sauvignon und der Pinot Gris von Gordia, einem Weingut in Ankaran unweit der Küste, sind namentlich und bestens in Erinnerung geblieben.

Was die Essenz ihres Schaffens sei, will ich von der Autodidaktin wissen, die vor ihrer Zeit in der Gastronomie Internationale Beziehungen studiert hat und auf eine Karriere in der EU-Kommission zusteuerte, bis sie sich in den Gastwirtssohn Valter

Koper: Am Hauptplatz der Hafenstadt, dem Titov Trg





Kramer verliebte und einige Jahre später mit ihm den Betrieb der Schwiegereltern übernahm. Kurzes Zögern: „Dig in the past and bring it in the future!“ Ihre Küche speise sich aus den Produkten der Umgebung, der Jahreszeit und ihrem Wesen – und damit widersprüchlich und unerschrocken-neugierig.

Alles läuft wie ein perfekt geschmiertes Uhrwerk. Zack zack geht es in der Küche zu, und zack zack ist auch der Service. Insgesamt sind 45 Frauen und Männer konzentriert und fokussiert an der Arbeit. Der Restaurantchef scheint seine Augen wirklich an jedem Tisch gleichzeitig zu haben, ihm entgeht nichts. Das junge Personal – der Schnitt liegt bei 28 Jahren, wie uns Ana erzählt – ist ausnahmslos vielsprachig.

Allein unser englisches Gastro-Vokabular ist unzureichend. Der Augenschein und die Geschmackssinne helfen oft auch nicht weiter, bleibt also nur der ständige Blick auf das Menü-Blatt – und großes Staunen, großes Glück.

„Genau dort, wo Ihr heute abend übernachten werdet, haben meine Schwester und ich Ski fahren gelernt“, verrät Ana. Auch dafür muss sie ein Talent besitzen, trat sie doch in der Jugoslawischen Jugend-Nationalmannschaft an. Trainiert wurde am Lift von Livek. Der wurde wegen Schneemangels abgerissen, Anas Eltern Bojan und Katja Ros haben den Grund gekauft und ein einzigartiges Berg-Hideaway aufgebaut. Heute managt vor allem Anas Schwester Maja die vier architektonisch mehr als gelungenen „Nebesa“-Chalets auf einem Bergrücken knapp 900 Meter über dem Soča-Tal. Maja tut dies mit Charme, viel Gelassenheit und jeder Menge guter Laune. Der Name Nebesa, Slowenisch für Himmel, passt. Man fühlt sich hier oben schnell erhaben, losgelöst und beflügelt.

Zum Abschied gibt Maja uns noch eine Routenempfehlung für unsere Fahrt an die Küste: „Die schönste Panoramaroute führt immer auf dem Rücken des Bergzugs Kanalski Kolovrat entlang von Livek über die Landstraßen 605, 604 und 606 über Kambreško, Lig und Korada bis Smartno, das noch vollständig von einer Stadtmauer umgeben ist und eine toskana-ähnlichen Landschaft liegt“.

### LIVEK > ŠMARTO > PIRAN

140 KILOMETER. EIN HAUCH VON TOSKANA. 20 OLIVENSORTEN.

Šmartno liegt nur 100 Kilometer vom schmalen Küstenstreifen des Landes. Das malerische Hafenstädtchen Piran ist Anfang Juli schon mehr als gut besucht und allemal einen längeren Bummel wert. Auch im guten Restaurant „Rizibizi“ im benachbarten Urlaubsort Portorož ist abends kein Tisch mehr frei.

Am Folgetag wartet die finale Ölung auf uns – wir treffen Vanja Dujc, den international hochgelobten Olivenöl-König des Landes und seinen Geschäftspartner Babič Sandi, einen talentierten Olivenöl-Mühlen-Betreiber und Hobbywinzer, der im Dorf Babiči eine hochmoderne Ölpresse betreibt – alle Maschinen „Made in Tuscany“.

Vanja Dujc besucht mit uns seinen Hain hoch über der Küste. Der 71-Jährige ist studierter Maschinenbauer und stieg 1984 in das Geschäft mit Oliven ein: „Ich hatte keine Ahnung, war total naiv. Nahm einen Riesen-Kredit auf, kaufte mir das Buch „Oli-

vicoltura“ von Alessandro Morettini und pflanzte 600 Bäume. Ein Jahr später kam extremer Frost und alle, wirklich alle Bäume gingen ein. Meine Kreditrückzahlung musste auf zehn Jahre verlängert werden. Das war meine Rettung. Durch die enorme Inflation Ende der 1980er schrumpfte meine Verbindlichkeit auf zwei Monatsgehälter, so hat mich die Frostkatastrophe gerettet. Die 90er-Jahre waren harte Lernjahre, ab 2000 erst war die Qualität meines Öls einigermaßen gut.“

Aktuell produziert Vanja mit insgesamt 1.200 Bäumen pro Jahr um die 20 Tonnen Oliven 20 verschiedener Sorten. „Wenn wir im Oktober ernten, muss alles blitzschnell gehen, damit die Oliven nicht oxidieren und die gesunden Bestandteile kaputtgehen. Um 7 morgens wird gepflückt, bis abends um 7 muss alles gewaschen, zerkleinert, gepresst und gefiltert sein! Dabei kommt es nicht nur auf Tempo an, sondern auch auf die perfekte Einstellung der Mühle an. Das beherrscht keiner wie Babič Sandi.“

In dessen Mühle verkosten wir später einige der Öle. Das aus der autochthonen Sorte Istrian White (Istarska Bjelica) sei besonders gesund wegen des extrem hohen Gehalts an Polyphenolen von 1.500 Milligramm pro Liter und vielen gesunden antioxidativen Tocopherolen. „Dieses Öl schmeckt scharf, ist bitter und brennt im Gaumen, ist recht pfeffrig. Das mögen viele Kunden nicht, es ist aber das mit Abstand gesündeste“, so Vanja.

Weitere wichtige Sorten sind Maurino, Leccino und Itrana. Manche wie das weniger würzig-bittere Maurino und das milde Itrana aber auch Bjelica füllt Vanja sortenrein ab, das meiste Öl sind aber Cuvées aus bis zu 15 Sorten, meist mit nicht mehr als 30 Prozent Istrian White. „Ihr müsst den Becher mit dem Öl ein wenig in der Hand wärmen, die ideale Temperatur fürs Verkosten liegt bei 29 Grad.“

Faszinierend, wie sehr sich die Öle in Farbe (von giftgrün bis hellgelb) und Duft unterscheiden. „Gutes, frisches Öl riecht weder nach altem Gras noch nach Holz“, sagt Vanja. Alles gut mit dem sortenreinen Istrian White in meinem Mund. Es duftet herrlich nach Kräutern, frisch geschnittenem Gras und Pfeffer, ist extrem würzig und ganz klar mein Favorit

Die Preise für Vanjas Öl sind hoch, fast 30 Euro pro Liter. „Wir haben mal kalkuliert, dass die reinen Produktionskosten schon 12 Euro pro Liter betragen“, verrät Vanja. Nein, das sei kein Geschäft, bei dem man reich werden könne, sagt er, als er zum Abschluss unseres Treffens noch butterzart gekochten Tintenfisch mit Kräuterkartoffeln serviert – zubereitet mit seinem Öl.

Mit dieser feinen, inneren Ölung treten wir dann die 550 Kilometer lange Rückreise nach Herrsching an. Ganz entspannt. Muss an den Polyphenolen liegen. Und der milden Sonne, die mir den Nacken wärmt. Oben ohne fahren macht auch auf der Autobahn mächtig Spaß. Aber ohne Spitzkehren ist es nur die halbe Miete.

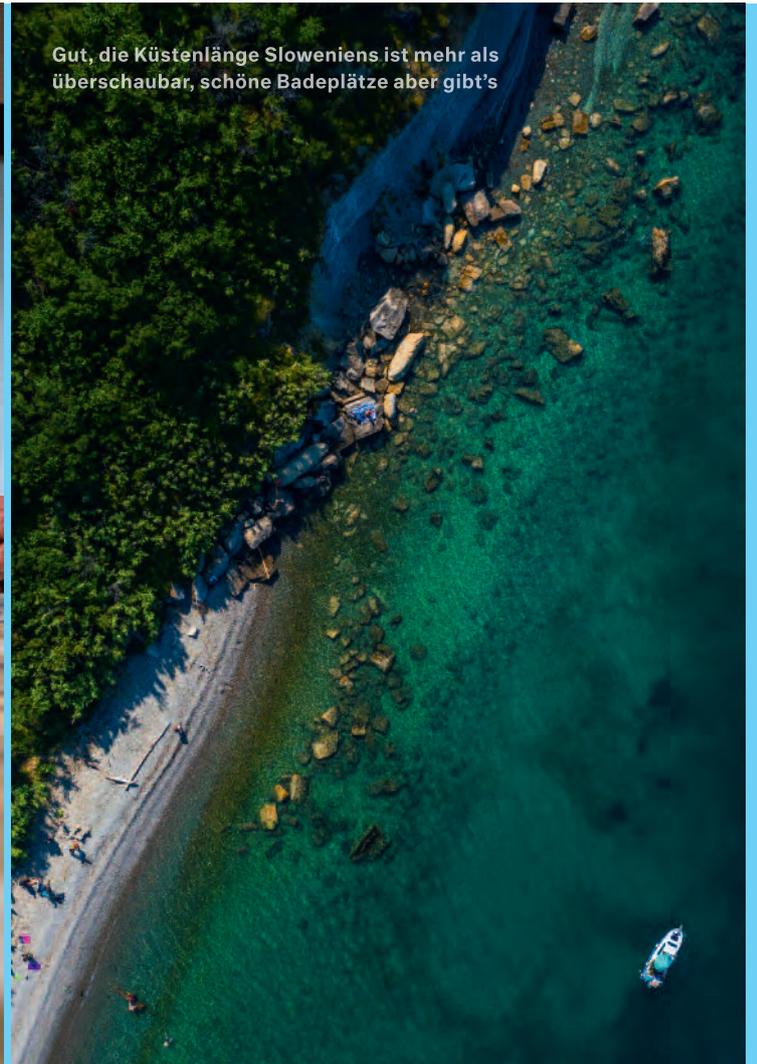


00 Aparatus bellis acquirit Augustus, Quadrupel celeriter senesceret Aquae Sulis, etiam apparatus bellis fermentet bellus chirographi, semi

Panoramastraße auf dem Kanalski Kolovrat  
über die Landstraßen 605, 604 und 606



Gut, die Küstenlänge Sloweniens ist mehr als  
überschaubar, schöne Badeplätze aber gibt's





**Männer-Wellness: 1. Selbst Sauna mit Holz beheizen  
2. Schwitzen 3. Im See abkühlen 4. Ein Bier im Freien  
5. Noch ein Bier vor der Sauna 6. Wieder rein in die Hitze**

A photograph of a rustic log cabin in a snowy forest at dusk. The cabin is built from dark logs and has a warm light glowing from a window. Tall evergreen trees are visible in the background against a deep blue twilight sky. The overall mood is serene and cozy.

# RAUHOITU!

[=entspann dich!]

Text: **Peter Pfänder** Fotos: **Thomas Linkel**

**Wir haben uns in Lappland auf die Suche nach dem Wesen der Sauna – und damit der finnischen Seele – begeben. In wichtigen Nebenrollen: Rentiere, Skidoos, Birkenbündel, die schönsten Schwitzhütten, Wild Food, Saunawürstchen und Eisbadelöcher. Wow, das ist entspannend!**



1

1 | „Pyhäpiilo Sauna“: Abkühlungsrunde im Pyhäjärvi-See  
2 | „Pohjolan Pirtti Sauna“: Unser Guide Eveliina traktiert  
Gastgeber Matti mit einem Bündel Wacholderzweigen



2



3



4



5

3 | Katja und Sirpa vom „Isokenkäisten Klubi“  
4 | Klunssi: Das beste Stück vom Rentier  
5 | 1.000 Kilometer von Helsinki entfernt:  
Rentiere on the road  
6 | Nach der Rauchs sauna ab ins Eiswasser



6

- 1 | Autor on the rocks: Tauchbad im Fluss
- 2 | Alte Mühle im Nationalpark Oulanka
- 3 | Wacholder steigert die Durchblutung der Haut
- 4 | 30 Grad minus? Für die Hunde kein Problem



1



2



3



4



SEITE SCANNEN, UM  
EIN 360-GRAD-VIDEO  
UNSERER SKIDOO-FAHRT  
ZU SEHEN



5

5 | Frühmorgens hat Hotelier Juha (ganz rechts) die Rauchs sauna mit Unmengen von Holz angefeuert. Nun führt er Aufguss-Regie  
6 | Antti zeigt uns, wie man die Skidoos über den Schnee jagt



# S

„Saunaregeln?“ Juha starrt mich ungläubig an, grinst dann über das ganze Gesicht. „Meinst du das ernst? Bei uns gibt es keine Regeln. Jeder macht, was und wie er will.“ Schüttelt dabei ungläubig den Kopf und schleudert drei Kellen Wasser auf den Ofen. Da geht ein feucht-heißer Sturm durch die alte Savu-Sauna.

Sind in Deutschland Saunabesuche meist ein Mix aus Kasernenhof, Sanatorium und Zentralfriedhof, sieht das in Finnland ganz anders aus. Prall. Lebendig. Fröhlich. Und mit kleinem Hicks. Nicht nur, dass noch immer mancher Verstorbene in der heimischen Sauna die letzte Waschung bekommt, wie Juha erzählt. In der Sauna tobt das Leben – eigentlich ist es eine überheizte Kneipe, ein bestens temperierter Salon. Sauna ist übrigens das einzige Wort, das Finnland in die Welt exportiert hat. Im Gegenzug dazu wurden deutsche Begriffe wie Besserwisser und Kitsch impor-



1 | Raisa Korpela hat ein Herz für Rentiere und kocht einfach wunderbar

2 | Makkara heißen die Saunawürste, die einfach im Kaminofen gegrillt werden

tiert – ein Narr, der Böses dabei denkt ... Wie sauniert er aber nun, der echte Finne? Er isst Makkara-Würstchen, trinkt Bier während und nach den Saunagängen. Fröhlich tropft der Schweiß aufs Holz der Bänke, keiner käme auf die Idee, sich ein Handtuch unter die Füße geschweige unter den Hintern zu legen. Für letzteren tut es ein Stück Wegwerfkrepp. Im vorgelagerten „Ruheraum“ von Juhas Rauchsauna wird laut gelacht, gescherzt und gekalauert, dass die Männerbrüste wippen. Scheiß auf Kontemplation!

Und dann ist da noch das Loch im Eis. Da geht es rein. Eiskalte zwei Grad. Juha, der Besitzer des Hotels „Iso-Syöte“, Skidoo-Guide Antti und Rauno sollen keinen Grund haben, über uns zu lachen. Also rein in die Eisbrühe, sich prustend in die Brust werfen und beschwören, dass das Ganze gar nicht sooooo kalt sei. Und zehn Sekunden länger drinbleiben ...

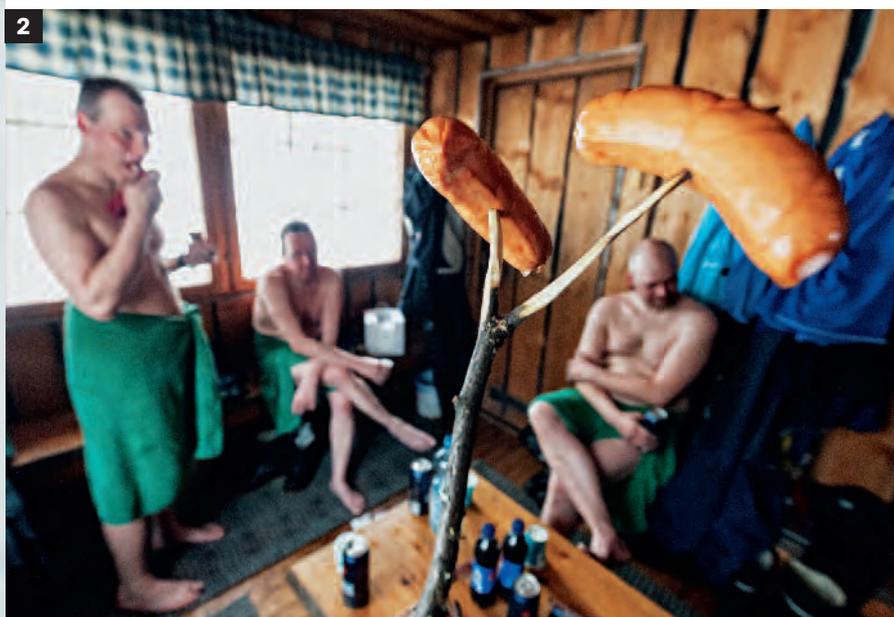
### DRECKIGE WOHLTAT: RAUCHSAUNA

„Kein Finne käme auf die Idee, seine Sauna freiwillig mithilfe eines Elektroofens zu heizen“, sagt Juha und wischt sich mit einer ausholenden Handbewegung den Schweiß von der Stirn, der zischend auf den Steinen verdampft. Holzbefuerung ist Ehrensache und auch gut begründet: Die Hitze ist milder, nicht so brutal und trocken. Besser für die Haut. Zumal in einer Rauchsauna aka Savu-Sauna.

Juha hat heute früh um acht mit dem Heizen begonnen, eine Tonne Steine wollen zum Glühen und das Feuer richtig zum Rauchen gebracht werden. „Zu heiß darf es nicht werden, sonst entzünden sich die Rauchgase und die Sauna brennt ab“, weiß Antti, unser Skidoo-Guide. Es gebe in Lappland kaum eine Rauchsauna, die älter als 30 Jahre ist. „Stimmt“, wirft



1



2



3



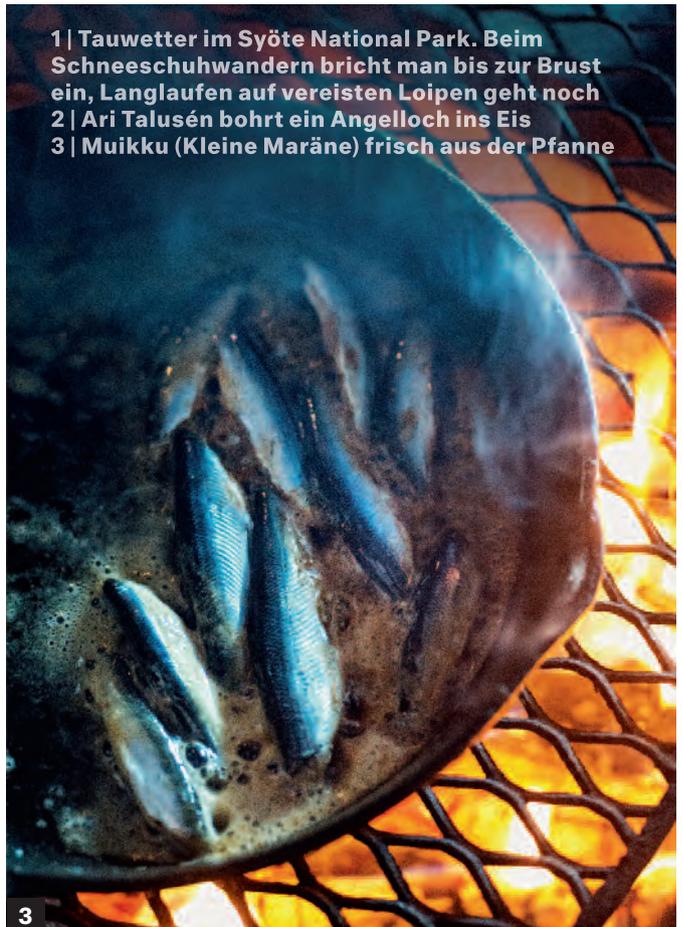
4

5





1 | Tauwetter im Syöte National Park. Beim Schneeschuhwandern bricht man bis zur Brust ein, Langlaufen auf vereisten Loipen geht noch  
2 | Ari Talusén bohrt ein Angelloch ins Eis  
3 | Muikku (Kleine Maräne) frisch aus der Pfanne



Juha ein, „manche sind drei- oder viermal abgebrannt.“ Durch die Öffnungen an den Seiten und die offene Tür zieht dann der beißende Qualm ab. Bevor die Schwitzwilligen kommen, schließt man die Tür wieder und die über 1.000 Kilo glühend heißen Steine erhitzen den Raum im Handumdrehen auf 85 Grad.

Wie lang dürfen wir drinbleiben, Juha? „Wie Ihr wollt. Es gibt Leute, die sitzen eine halbe Stunde oder länger in der Rauchsauna, bevor sie in den See gehen.“ Welch ein Kontrast zu den deutschen Saunatipps, wo einem ans Herz gelegt wird, nach 15 Minuten aufzuhören, um sich dann akribisch abzukühlen, an der frischen Luft zu sein und abschließend im Ruheraum runterzukommen.

„Bier, fette Würste, 30 Minuten Schwitzen und danach das Eisloch – das muss doch jedes Jahr Hunderte Finnen ins Jenseits schaffen, oder?“ Rauno, Juha und Antti beschwören, dass es so gut wie niemals zu Herzinfarkten komme. Dann pellen die drei ein paar Makkara-Würstchen aus dem Vakuumplastik und spießen sie auf einen Ast.

**WILLKOMMEN IM MÄNNERSCHUTZGEBIET**

Kaminofen auf, Würste rein, bis die Pelle platzt, und die Dinger höllenheiß dampfen, gern etwas angekokelt. Senf und Ketchup drauf und runter damit, nachgespült wird mit ein, zwei kalten Bier. Willkommen im Männerschutzgebiet! Hier wird Ungesundes gegessen, geschwitzt und gebrüllt (im Eisloch).

Zurück zum Hotel geht es wieder auf den Skidoos. Noch so ein Männerspielzeug. Die Motorschlitten sind schnell – und laut! Nicht Fingerspitzengefühl, aber ein gut kontrollierter Daumen ist hier gefragt. „Wer den Gashebel umklammert,“ warnt Antti, die Kippe im Mundwinkel, „der landet schnell im Nirwana. Die Dinger haben 80 PS, verliert Ihr die Kontrolle, klatscht Ihr an den nächsten Baum. Die sind hier zwar nicht dick, wirken aber dennoch tödlich.“

Mit Brüllen setzt sich die Karawane in Bewegung, Antti, der Höllenreiter, vorneweg. Während wir versuchen, den wegen des vereisten Tracks wild schlagenden Lenker im Griff zu behalten, stiebt Antti auf einem Bein stehend davon. Schon nach zehn Minuten klage ich: „Antti, meine Unterarme brennen wie die Sau!“ „He, Peter, du musst lockerlassen. Entspann dich! Du kannst gegen die Maschine nicht ankämpfen.“ Also gut: Entspannungsübung auf einem lärmenden Zweitakter? Lektion gelernt.

Kennen Sie Snow-Diving? Eine dem Langlauf verwandte Disziplin. Sie wird vorzugsweise im April praktiziert, wenn in Finnisch-Lapland Kältewerte von minus 40 Grad Geschichte sind und das Tauwetter beginnt. Tagsüber schmilzt die weiße Pracht, die die Nadelbäume geschmückt hat und den Boden mehr als einen Meter hoch bedeckt. Nachts gefriert das



4



4 | Futtern wie bei Muttern: Die Wirtin des „Tuulpesä“ bietet echte finnische Hausmannskost



5

5 | Holzhaus, Birken, Schnee und ein See vor der Haustür – das Programm für einen sehr entspannten Winterurlaub

Ganze wieder ein wenig an. Das führt zu eisglatten Loipen. In meinem Fall endete das mit einem formvollendeten „faceplant“, einem Flug mit dem Gesicht in den Schnee. Ich war mir meiner Sache als nicht ganz ungeübter Langläufer wohl zu sicher. Ski-Guide Jani blieb das Drama an der Abfahrt erspart, er war weit voraus. Naturerlebnis auf Finnisch: Kiss the snow. Egal, solange er nicht gelb ist ...

Die Flechten, die bündelweise von den schlanken Kiefern und Tannen im Syöte National Park hängen, sind Hauptnahrung der Rentiere – und tauchen filigran frittiert in Lokalen auf, die sich dem „Wild Food“ verschrieben haben. Neben Rentier (enorm eiweißreich, fettarm und butterzart) stehen dort Elch, der kleine Fisch Muikko, Moltebeeren und Lachs auf dem Programm. Gesund, lokal, delikats. Lektion gelernt: Der Wald schmeckt gut.

Wer wüsste das besser als Hannu Lahtela. Keiner kennt sich so gut mit Rentieren aus. Nicht in der verschmusten Richtung: Hannu schlachtet Rentiere in Salla, 250 Kilometer nordöstlich von Iso-Syöte und gefährlich nah an der russischen Grenze. „Hannu zerlegt ein Rentier in zehn Minuten, komplett“, raunt



1

1 | Iso-Syöte: Große Hotelanlage auf der Spitze des Skibergs  
 2 | „Chalets Ruka Peak“: Sehr groß, sehr modern und sehr luxuriös mit Privatsauna, klasse Aussicht und einer wunderschönen Sauna im Fels



2

mir Ari Talusén am Lagerfeuer zu. Der Rauch brennt mir in den Augen, Hannu brät „Finnish Fast Food“: dünnste Scheiben vom Rentier, eine Minute gebraten, dann mit den Fingern aus der Pfanne in den Mund – zergeht auf der Zunge. Fast wie das rohe Rentier-Sashimi, das wir zuvor genießen. „Klunssi ist das beste Stück vom Rentier, das ist ein handballengroßer Part unterhalb der Lende, unfassbar gut und sehr teuer.“ Hannu serviert das Klunssi mit Teriyaki-Soße. Ein Traum mit unerwartetem Nippon-Touch.

Der stille Kerl ist in Finnland eine Berühmtheit. Nicht nur, weil er den großen Köchen des Landes erklärt, was die besten Stücke am Trughirsch sind, und weil er Jahr für Jahr viele Hundert der fast 5.000 Rentiere im Aufzuchtbereich Pohjois Sallan Paliskunta kunstgerecht ins Jenseits befördert. Fleisch, Salamis und Trockenfleisch liefert Hannu an die besten Restaurants – und an Markus Maulavirta.

Markus ist ein Star, hat sich Michelin-Sterne erkocht, zuletzt für das „Ilmatar“, das als bestes Lokal Helsinkis gilt. Stieg dann aus und mit seinen sieben Sachen aufs Rad – und radelte die über 1.000 Kilometer bis zum Blockhaus der Waldgenossenschaft von

Naruska, so lautet die Legende. Dort, wirklich am Arsch der Welt, hat er mit seinem Partner Ari Talusén das Wilderness-Camp „Arctic Aihki“ (Claim: no nonsense, no noise) gegründet. Ein großes Blockhaus-Cottage, ein See, eine über 50 Jahre alte Saunahütte (siehe Seite 54/55) und eine traditionelle Grillhütte, Kota genannt. Dazu gibt es Angeltrips, Bärenjagd (!) oder Yoga im Wald – das breite Angebot reicht „vom Omm bis blutig-naturburschikos“.

Kotas sind finnische Holzbauten in der Form eines Tipis, deren Herzstück ein großes, offenes Grillfeuer bildet. Das weiß Raisa Korpela bestens zu nutzen. Die liebenswürdige Rentierzüchterin und Teilzeitköchin hält kulinarisch im „Arctic Aihki“ die Stellung, weil Chef Markus auf Geschäftsreise ist. Raisa kocht ohne Chichi und philosophischen Überbau, aber sehr gut, gekonnt, gesund und bodenständig.

**WILDLACHS ODER RENTIERZUNGE?**

Der Lachs, der mit Holzstiften auf dicke Bretter genagelt und dann am Feuer gegart und geräuchert wurde? Ein aromatischer Hochgenuss, und so zart. Die kräftige Rentierhirtensuppe mit Markknochen, vielen Fettaugen, großen Fleischstücken, Karotten und Kartoffeln? Ein wahrer Sattmacher.

„Das Fleisch der Rentiere, die im Oktober und November während der Separierung der im Sommer in Freiheit lebenden und ein riesiges Gebiet durchziehenden Tiere geschlachtet wurden, schmeckt am besten. Das Fell ist dann auch gut, die Sommerhaare sind dünner und kürzer, fallen nicht so aus wie die von Winterfellen.“

Und eines ist auch klar, als Raisa die Delikatesse des Abends serviert: Das trendige „from nose to tail“ haben keine tätowierten und Hipster-Bart tragenden Szenemetzger aus Berlin, London oder New York erfunden, sondern die Lappen. „From tongue to tail“ heißt es hier – Hannu schwört, dass sich Finnen um das letzte Stück Rentierzunge prügeln würden. Gut. Meine Sache ist es übrigens nicht ...

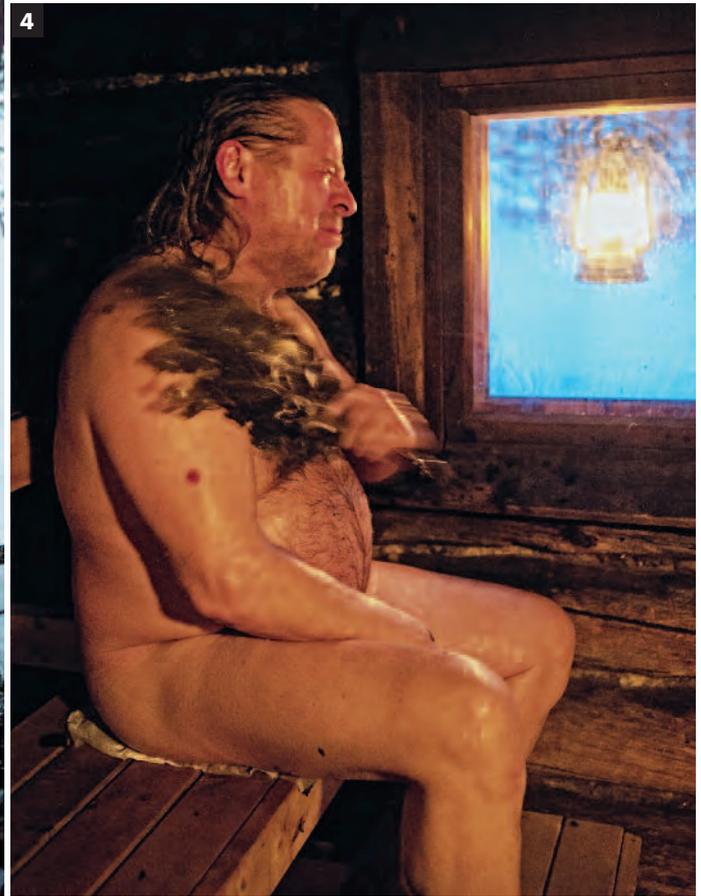
Zwischen Lagerfeuer und eine Rentierhirtensuppe passt eine ordentliche Saunarunde. Die deutschen Saunaregel-Jünger und Fast-Konvertiten Linkel und Pfänder durften Späne schnitzen, den Saunaofen und den Wasserkessel mit Holz beheizen, dann so lange schwitzen, wie sie wollten. Dreimal zog eine kleine Prozession von Wollsocken tragenden Wohlstands bäuchen zum Eisloch und wieder zurück auf die Veranda. Zeit für ein Bier.

Leider fiel das per App verheißene Nordlicht aus – Wolken als Spielverderber. Mit dem Birkenzweigbündel – „Im Norden nennt man das Wasta“, so Ari – wurden nach Leibeskräften Schultern, Rücken und Oberschenkel gepeitscht. „Wenn man die Zweige zu Mittsommer schneidet und dann trocknet, halten sie

**FINNLAND IM KURZ-CHECK**



**Sauna:** Ein Paradies für Liebhaber dieser Wellnessform – kein Hotel und fast kein Ferienhaus kommen ohne aus ...  
**So viel Natur:** Kaum Verkehr, endlose Wälder voller Bären, Elche und Wölfe, dazwischen warten Zigtausende Seen auf Angler und Kanuten  
**Wild Food:** Wildfleisch, Wildbeeren, Wildlachs, Flechten – ein kulinarisches Vergnügen im richtigen Restaurant



3 | Hannu Lahtela: Der bekannteste Rentiermetzger Finnlands flambiert feinste Rentierfilets  
4 | Gastgeber Ari Talusén vom „Arctic Aihki“ in seiner urigen Sauna am See  
5 | Der Autor und Outdoor-Guide Aapo (rechts) treiben im Fluss Kivekoski

1

## Finnland



1 | Aufwärmen in einer Schutzhütte nach dem ...  
2 | ... Langlauf im Syöte National Park mit Jani (rechts)  
und Rauno (ganz links)  
3 | Wild Food ist in Finnisch-Lapland der Trend

2



3



ein, zwei Jahre!“ Igitt, entfährt es mir. Da hängt also der Schweiß von beinahe 400 Saunagängen drin? Ari grinst. „Wir tauchen die doch immer wieder ins Wasser und legen sie zur Desinfektion auf die Saunasteine.“ Glauben wir mal dran ... Zugegebenermaßen verbreiten die Bündel einen angenehmen Birkenduft und keinen schweißigen Müffel. Alle drei, vier Minuten gibt es einen Aufguss, Löyly genannt. „Meist nehmen wir drei Kellen, für die Heilige Dreifaltigkeit.“

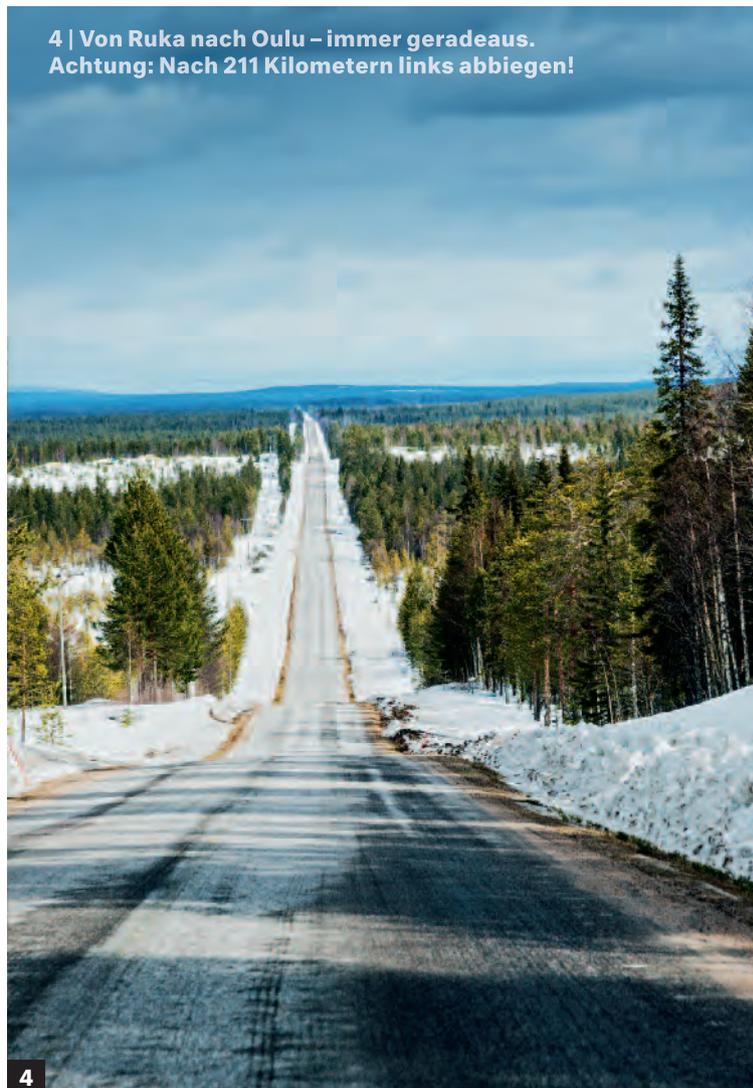
#### VITI-, RÄNTÄ- UND SOHJO-SCHNEE

Ganz unheilig ist das Treiben der Vielfraße in den Wäldern, wie mir Hannu erzählt. „Der Ahma fällt die Rentiere an, schlürft ihr Blut und lässt alles liegen.“ Jedes Jahr fallen allein in Nord-Salla den Vielfraßen einige Hundert Tiere zum Opfer, die Züchter seien hilflos, hören wir. Die Tiere stehen unter strengstem Schutz. „Wer einen schießt, der wandert in den Bau.“ Viele der Rentierkadaver könne man trotz GPS-Halsband nicht orten, dann falle die Entschädigung durch den Staat aus. Mit Wölfen und den Hunderten Bären in der Region unweit der Grenze zu Russland habe man keine großen Probleme, betont Züchterin Raisa. Der Vielfraß aber, „der sich auch mit Bären und Wölfen anlegt, wenn es sein muss“, der sei ein echtes Problem. Wobei Wissenschaftler den gesamten Bestand in Finnland auf unter 200 Tiere schätzen.

Sauna, Rentiere, Schnee. Das Vokabular der finnischen Sprache für die diversen Beschaffenheiten des Schnees und für die unterschiedlichen Fellfarben, Größen, Altersstufen und Verhaltensweisen von Rentieren ist unermesslich groß: So beschreibt Maanjia ein „schüchternes Rentier, das die Menschen meidet“, während Peurakka ein ähnliches Verhalten beschreibt, aber von besonders langbeinigen Tieren. Weiße Tiere heißen Valkko. Dasselbe Spiel gibt es beim Schnee: Die Bandbreite reicht von Viti (leichter, frisch gefallener Oktoberschnee) über Räntä (fallender, nasser Schnee im November) und Sohjo (nasser Novemberschnee auf dem Boden) über Ajolumi (Dezember-schnee, der vom Wind vor sich her getrieben wird), Tykky (Schnee, der aus den Bäumen „Männchen“ macht), Huove (Schnee im milden Wetter) und Loska (extrem nasser Schnee, beinahe wie Sorbet, kurz vor der Schneeschmelze im April/Mai). Lektion gelernt: Schnee ist nicht Schnee.

#### SAUNAPILGERREISE MIT EVELIINA

Zwei Autostunden vom Camp „Arctic Aihki“ liegt das Skigebiet Ruka. Ein einziger großer Bergblock, dem Finnen, Briten und Russen auf über 25 kurzen Pisten den Buckel runterrutschen. Doch das interessiert uns nicht. Wir warten im „Isokenkäisten Klubi“, dem „Club der großen Schuhe“, auf Eveliina Korhonen. Das ist ein traumhaft gelegenes Retreat aus zwei



#### FINNLAND IM KURZ-CHECK



**Verkehr:** Wenige Autos, kaum Staus. Dafür sind Rentiere und Elche auf der Straße eine Gefahr. Strenge Bußen bei Verkehrsverstößen  
**Teuer:** Die Lebenshaltungskosten sind gut ein Viertel höher  
**Hölle für Smalltalker:** Wer gern und viel redet, ist fehl am Platz. Finnen sind ruhig bis wortkarg, aber immer freundlich und entspannt

Blockhausbauten und einer schwarz verrosteten Rauchsauna. „Hat alles unser Vater selbst gebaut“, erzählen Sirpa Kämäräinen und Katja Vira beim Kochkurs in der kleinen Grill-Kota. „Früher verbrachten hier zahlreiche Politiker aus Helsinki ihre Freizeit, daher der Name Großschuhe.“

Dann öffnet sich die Tür und Eveliina, unsere „Sauna-Elfe“, betritt den Raum. Sonnenbrille und eine komische Frottee-Mütze auf dem Kopf – und im Bademantel. Die Saunatour kann beginnen. Im Van geht es von Schwitz-Location zu Schwitz-Location. Lektion gelernt: Die Saunamützen sehen zwar irgendwie doof aus, tun aber gut, weil sie den Kopf vor zu großer Hitze schützen.

Erster Stopp auf der Saunatour: Mattis „Pohjolan Pirtti Sauna“ auf dem alten Bauernhof der Familie, der als einer der wenigen den Winterkrieg mit Russland und den Abzug der deutschen Truppen überstanden hat – fast alle Bauten wurden abgefackelt. Wo früher der Stall war, dort schwitzt man jetzt. Und wo früher der Mist dampfte, da planschen die Gäste im Jacuzzi. Spezialität: Hier kann man sich mit Wacholderbüscheln peitschen, Tausende kleine Pikse regen die Durchblutung der Haut ungemein an. Wir sind rot wie frisch gebrühte Hummer.



1



2



3

Mit Badeschlappen, Bademantel und Zwergenmütze geht es zur nächsten Station, der „Pyhäpiilo Sauna“ hoch über dem Pyhäjärvi-See. In der dortigen Rauchsauna bekommen wir noch einen Peeling-Scrub aus Honig, Waldkräutern und Meersalz verpasst, der so gut duftet, dass man ihn am liebsten essen würde. Zur Abkühlung geht es zwischen den Sessions in der Sauna – natürlich – in den eiskalten See.

#### JETZT WIRD'S ESOTERISCH

Yoga steht beim nächsten Stopp auf dem Programm: Milde 50 Grad hat die „Iisakki Sauna“ unweit des Rukajärvi-Sees. Die Übungen, die uns Hanna dort zeigt, sehen unspektakulär aus, treiben uns aber mächtig Schweiß aus den Poren. „Sauna-Yoga ist gut für den Metabolismus, da lernt ihr richtig schwitzen. Es gibt viele Leute, die können das nicht. Die sitzen in der Sauna und schwitzen nicht.“ Groß zum Nachdenken über diese Aussage kommen wir nicht. Das Yoga fordert uns, der Schweiß läuft in Bächen übers Gesicht. Lektion gelernt: Schwitzen will gekonnt sein. Ebenso, wie sich einfach mal treiben zu lassen ...



1 | Sauna-Ruheraum auf Finnisch: Im Freien, unter den Sternen. Den Sound liefert die Natur

2 | Meditation auf Finnisch: Stundenlang über dem Eisloch sitzen und die Angel wippen lassen

3 | Fernsehen auf Finnisch: Schnee, Bäume, Flechten und Rentiere

Etwa im eiskalten Fluss. Das machen wir mit dem stillen Outdoor-Guide Aapo. Dick und dicht verpackt in Overalls und Neopren legen wir uns in den Fluss Kivekoski. Das klingt nach einem unsinnigen adrenalingesteuerten Outdoor-Action-Blödsinn, wirkt aber enorm entspannend. Man treibt den Fluss hinunter, wird von der Strömung sacht gedreht. Über uns schwerer, grauer Himmel und die Spitzen der Nadelbäume. Es kluckst und kluckert. Sonst nur Stille.

Da kommt man schnell ins Grübeln, während sich das Eiswasser seinen Weg durch den Kragen sucht. Etwa darüber, wie das deutsche Wort Besserwisser seinen Weg ins Finnische gefunden haben mag. Und über Poronkusema: Das „Pissen des Rentiers“ ist die Distanz (rund sieben Kilometer), die ein Rentier zwischen zwei Pinkelpausen zurücklegen kann. Und Poronkusema gilt hier im Norden als offizielle Weglängen-Maßeinheit.

Darauf heute abend einen Terwa Snapsi. Der berühmte Holzteeerlikör ist so eine Art Rauchsauna zum Trinken. Kippis!

## REPORTERTIPPS ZUR WINTERREISE FINNLAND

### ÜBERNACHTEN

#### ARCTIC AIHKI

N 67 18.119, E 29 23.853

Schönes Blockhaus mit zehn Zimmern, mehr als 30 Kilometer von der nächsten Teerstraße gelegen. Am kleinen Kenttälampi-See warten eine alte Sauna und viel Wildnis vor der Tür. Zwei-Tage-Package mit drei Übernachtungen, VP vom Feinsten, Sauna, Hiking, Fischen, Rudern und Lagerfeuer für 750 Euro/Person. Touren werden von den zertifizierten Wilderness Guides Ari Talusén oder Markus Maulavirta geführt. Weitere Infos und Impressionen unter [arcticaihki.fi](http://arcticaihki.fi)

#### ISOKENKÄISTEN KLUBI

Romantisches Ensemble aus Cottage, Gästehaus und Hotel 45 Kilometer von Kuusamo. Alles in Blockhaus-Bauweise. Dazu gibt es im „Club der großen Schuhe“ auf Wunsch Kochkurse. Ausgestattet mit einer renovierten, alten Rauchsauna und einer normalen Sauna. Ein hübscher See wartet direkt vor der Tür. Auf Wunsch bekommen die Saunagäste Saunawürstchen, Salate oder Fischpastete serviert. [ikk.fi/de](http://ikk.fi/de)

#### ISO-SYÖTE

Großer Hotelkomplex auf dem Skiberg mit toller Aussicht. Angeboten werden unter anderem

Skidoo-Touren. Gute Küche. Tipp: eines der 20 rustikalen Kelo-Cottages mit eigener Sauna und offenem Kamin buchen. Kelo für zwei Personen mit Frühstück ab 150 Euro. [hotelli-isosyote.fi](http://hotelli-isosyote.fi)

#### CHALET RUKA PEAK

Auf der Spitze des einen und einzigen Skibergs des Wintersport-Orts Ruka warten extrem luxuriös ausgestattete, große und moderne Chalets mit traumhaftem Blick und angeschlossener, großer Rauchsauna im Fels. Die drei Chalets mit bis zu zwölf Betten haben private Saunen, mehrere Badezimmer und eine Küche in XXL. Chalet Little Peak ab 1.600 Euro für zwei Tag inklusive Bettwäsche, Handtücher und Endreinigung. [rukapeak.fi](http://rukapeak.fi)

### AKTIVITÄTEN

#### RAPID FLOATING

Verpackt in einem Trockenanzug lässt man sich bei Ruka den Fluss hinabtreiben – 2 x 15 Minuten kosten ab 75 Euro. [ruka.fi/de/floating-rapids](http://ruka.fi/de/floating-rapids)

#### SAUNA-TOUR

Ruka Safaris bietet Saunatouren in Kleingruppen an, nach dem Motto „treat yourself the arctic way“. Man fährt im Bademantel von Privatsauna zu Privatsauna – ein heißes Vergnügen, für das insgesamt neun Saunen zur Auswahl stehen. Preisbeispiel: Ultimate Sauna Tour mit fünf Saunen, Guide, Transfers, Snacks, Badetüchern und Sauna-Yoga-Paket für sechs Personen ab 5.250 Euro. Kleine Saunatour mit Pyhäpiilo-Sauna und Ice-Sauna am Ufer des Pyhäjärvi-Sees 99 Euro pro Person bei mindestens vier Teilnehmern. Buchungen und individuelle Angebote je nach Bedarf, Interesse und Ausdauer am besten direkt per Mail bei der Sauna-Elfe anfragen unter [eveliina@rukansalonki.fi](mailto:eveliina@rukansalonki.fi). Mehr zum Thema sowie Buchung und Tourenplaner unter [wellbeinginwilderness.fi](http://wellbeinginwilderness.fi)

### ESSEN

#### KAHVILA TUULENPESÄ

Futtern wie bei Mutttern in Tonkopuro, nur wenige Meter vor dem Polarkreis. Gutbürgerliche Küche vom Buffet gibt es ab zehn Euro. Dazu eine filmreif-kuriose Innenausstattung und eine ausgesprochen nette Wirtin

### STEFAN'S STEAKHOUSE

Mal schön ausgehen in Ruka? Im Herzen des Wintersporttrubels wartet dieses Restaurant mit exzellenten Steaks auf, unter anderem auch Reindeer und Finnish Beef Tenderloin. Die Kette gehört Stefan Richter, der durch Kochsendungen zum Star wurde. Sehr gut sortierte Weinkarte, die Weine sind gar nicht so teuer

### RUKANKUKSA

Hat sich ganz und gar dem Wild Food verschrieben: Fisch, Rentier, Lachs, Waldbeeren, Flechten und Bauerneis. Die Küche ist deutlich delikater, als es das sehr nüchterne, kantinenhafte Ambiente erwarten lässt. [rukankuksa.fi](http://rukankuksa.fi)

### INFOS

Gut gemacht ist die offizielle Seite Finnlands: [visitfinland.com/de](http://visitfinland.com/de)  
Regionale Tipps und Adressen auf [ruka.fi/de](http://ruka.fi/de) und auf [visitoulu.fi](http://visitoulu.fi)  
Viele 360-Grad-Panoramafotos und 360-Grad-Videos von unserer Reise finden Sie unter [a-r.tips/360grad](http://a-r.tips/360grad)

### ANREISE

Mit Finnair von fünf deutschen Städten via Helsinki nach Oulu oder Kuusamo, ab 390 Euro. [finnair.com](http://finnair.com)

### VERANSTALTER

Lust auf Skidoo-Touren? Dann 450 Kilometer lange Privatreise auf Motorschlitten durch die Wildnis, inklusive Flug und Ferienhaus ab 2.850 Euro für zwei Teilnehmer, buchen beim Veranstalter [nordic-holidays.de](http://nordic-holidays.de)  
Aktiver ist besser? Langlauf-Skitour von Hütte zu Hütte, acht Tage und 150 Kilometer, ab/bis Kittilä ab 910 Euro bei [intakt-reisen.de](http://intakt-reisen.de)  
Acht Tage Winterwandern, Schneeschuh, Cross Country Skiing, Eislochangeln, Sauna und Yoga (ab 1.125 Euro inklusive Flug und HP), buchbar bei [wikinger-reisen.de](http://wikinger-reisen.de)

### LESEN

Alle Regionen auf 300 Seiten, dazu 27 Übersichtskarten und Stadtpläne, praktische Reisetipps und mehr im Reiseführer „Finnland“ aus dem Trescher Verlag (2016, 17 Euro)



# ANZEIGE

Grenada

# RESPECT



# THE

Text: Peter Pfänder

# NUTMEG...

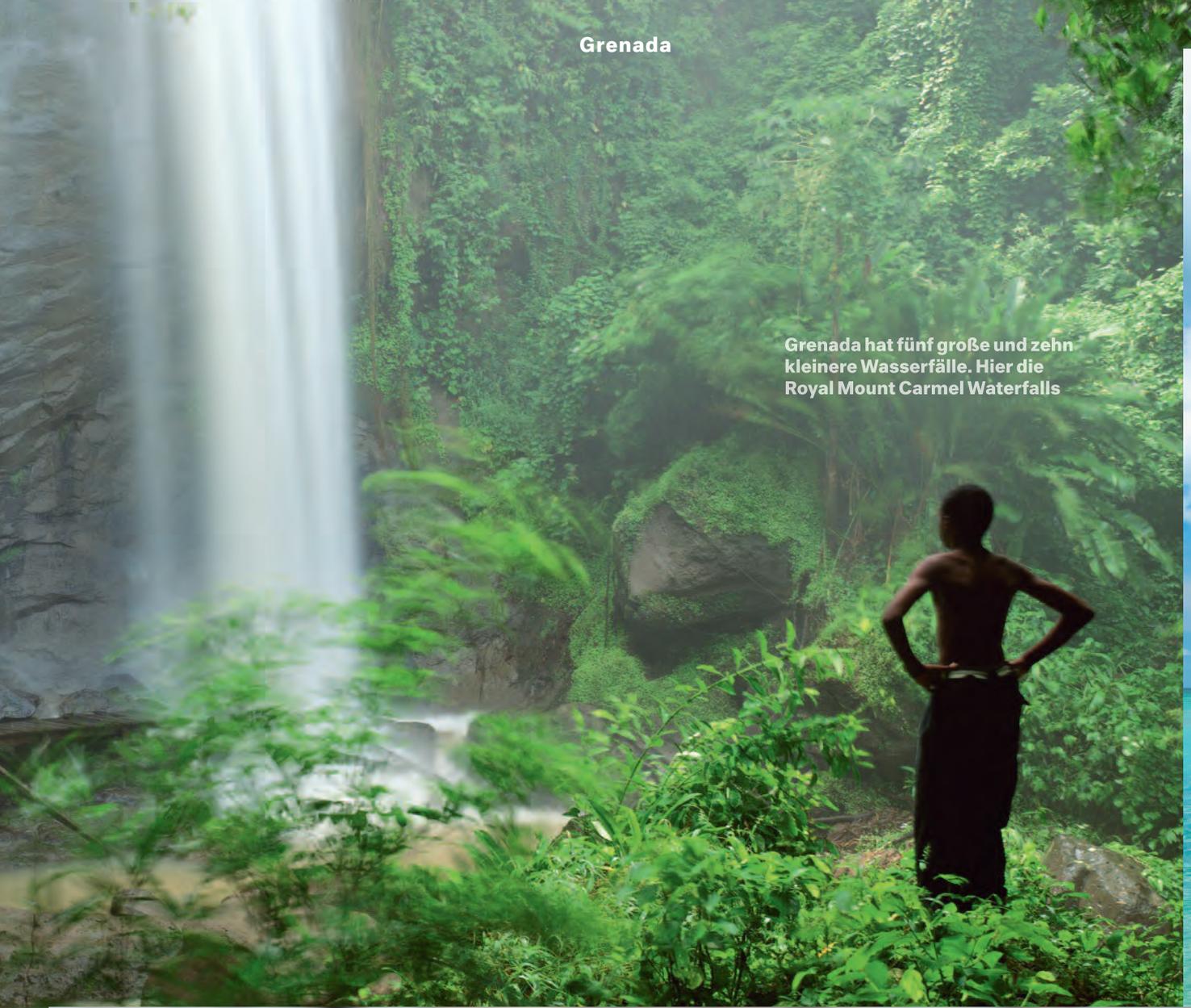
... AND THE COCOA! AM BESTEN IN FORM VON BIO-SCHOKOLADE MIT MUSKATNUSS UND ZIMT. DANACH EIN GLAS WHITE RUM UND AB AN EINEN VON GRENADAS SCHÖNEN STRÄNDEN WIE LA SAGESSE. DAS IST UNSER REZEPT FÜR KARIBIK-EINSTEIGER



Der Muskatnuss huldigt die „Nutmeg Princess“ (links) im Underwater Sculpture Park. Grenada deckt gut über 40 Prozent des weltweiten Bedarfs an Muskatnüssen. Der feine Kakao dagegen wird vor allem für den heimischen Markt angebaut

## Grenada

Grenada hat fünf große und zehn kleinere Wasserfälle. Hier die Royal Mount Carmel Waterfalls



**Inselküche:**  
Kreolisch angehaucht, leicht scharf und oft gewürzt mit Zimt und Muskatnuss





**BOOT SCANNEN,  
UM 360°-  
PANORAMEN DER  
VIER SCHÖNSTEN  
STRÄNDE AUF  
GRENADA ZU  
STARTEN**

**Der Paradise Beach auf der Schwesterinsel Carriacou  
liegt südlich des Hauptorts Hillsborough. Boote bringen  
Badegäste zur gegenüberliegenden Sandy Island**

# E

Ein leerer Magen, schwüle 34 Grad – und Rivers Royale Grenadian Rum. Weißer Rum mit 75 Prozent Alkohol. Grenada ist an diesem sonnigen März-Nachmittag umwerfend. Auch die anderen Besucher der mit nostalgisch anmutenden Gerätschaften operierenden Destillerie stöhnen, als sie das Degustationsgläschen Rum leeren. 75 Prozent purer Alkohol ...

Schnell noch Notizen gemacht, bevor mich auf der kurvigen Fahrt über die Insel der Schlaf übermannt. Sheldon Noel, Besitzer von Royalty Taxi and Tours und mein Fahrer, schmunzelt in sich hinein. Endlich gibt der wissbegierige Kerl mal Ruhe, wird er denken.

Also, wie war das? Ein 240 Jahre altes Wasserrad treibt die Presse an, die aus dem Zuckerrohr den Saft holt. Gekocht wird der Saft im windschiefen Boiling House mit würzig-schwülheiße Hölle-Ambiente. Die vollreife Patina der Destille verwundert nicht, wurde die Brennerei doch schon 1785 gegründet. Viel ist seither an der Hardware nicht geändert worden, so der Eindruck nach der kurzen Führung. 600 Flaschen White Rum werden jeden Tag unweit des Kratersees Lake Antoine abgefüllt, um später nahezu ausschließlich die Rachen der Einheimischen hinunterzugurgeln. Als Souvenir taugt der 75-Prozenter nicht: Ist verboten wegen Brandgefahr! Für die Mitnahme an Bord von Flugzeugen gibt es die verdünnte 69-Prozent-Version. Sie entpuppt sich als noch harscherer Rachenputzer. Burn, burn, burn!

## CARRIACOU: KLEINE, ABER FEINE INSEL

Ein komplett unverdünntes Karibik-Feeling bietet Carriacou, die Nachbarinsel der „Isle of Spice“. Der Hauptort Hillsborough döst entspannt im Karibik-Feucht und ist rasch erkundet. Bunte Häuser, viele Speedbumps und in dritter Reihe die Hütte der Creative Women of Carriacou.

Dort sitzen ältere Ladys an Nähmaschinen, um aus vom Meer angespülten Fischernetzen, alten Segeln und Plastikflaschendeckeln pfliffige Rucksäcke und Einkaufstaschen zu herzustellen. Die Erlöse gehen an ein Naturschutzprojekt für Meeresschildkröten und Mangroven. Rausgeputzt sind die Damen dabei, als stünde gleich der sonntägliche Kirchgang an.

Nach einem wunderbaren, frisch vom Boot auf dem Grill gelandeten Red Snapper im „Big Citi Grill“, einem Bretterkonstrukt direkt am Strand, fahren wir

an den Paradise Beach. Höchste Zeit für ein paar Kraulzüge im unwiderstehlich klaren und fast unanständig blauen Meer.

Erste Überraschung: blitzsauber, auch im Unterholz. Kein Plastik, kein Treibgut – davon gibt es auf der Atlantik-Seite der Insel leider reichlich. Zweite Überraschung: Kein Mensch im Wasser an diesem Nachmittag. Dritte Überraschung: blitzblank gewedelte Umkleidekabinen mit Dusche – ideal für Strandkurzbesucher. So rau die See heute morgen noch bei der Überfahrt mit der Katamaranfähre „Osprey“ von St. George’s nach Carriacou war, so friedlich-delirierend ist das Wasser zwischen Paradise Beach und der kleinen vorgelagerten Sandy Island.

Der Rückflug mit einer achtsitzigen Propellermaschine macht deutlich, wie supergrün, bergig und zerklüftet die Hauptinsel ist – und wie viele Halbinseln und Inlets im Südwesten ins Meer fingern.

## KICK-EM JENNY SORGT FÜR MAGENGRUMMELN

Das morgendliche Auf und Ab der Fähre, das durch eine kurze Sprungeinlage dreier Delfine und eine Meeresschildkröte aufgehübscht und durch Böen und Strömungen im Bereich von Kick-’em Jenny durch kräftige Seitwärtsbewegungen abgerundet wurde, bildete einen harten Auftakt für meinen Carriacou-Besuch. Nicht wenige Passagiere waren ziemlich grün im Gesicht ...

Der aktive Unterwasservulkan Kick-’em Jenny ragt zwischen Grenada und Ronde fast 1.400 Meter aus dem Meeresboden empor und endet knapp 200 Meter unter der Wasseroberfläche. Er spuckte letztmals im April 2017 Lava – und ist unter ständiger Beobachtung, würde doch ein Ausbruch einen Tsunami über die Nordspitze der Insel jagen.

Dort, nahe von Sauteurs, öffnet sich von der Terrasse des äußerst unscheinbaren „Helvellyn House“ ein grandioser Blick über das Karibische Meer sowie auf The Sisters Islands. Unser Alfresco-Lunch war nicht nur landschaftlich ein Vergnügen – würzigscharf trugen die Gerichte in jeder Hinsicht spürbar den Genius Loci der „Isle of Spice“ in sich. Auf den Verdauungsspaziergang runter zum kleinen Sandstrand mussten wir verzichten, lockte doch schon die eingangs erwähnte River Antoine Distillery.

Sheldon, mein Driver-Guide, hat zu jedem Ort und jedem Tal Legenden, Zahlen und Fakten parat. Das saftige Grün auf dem Weg zu den Wasserfällen von Concord war ein Stichwortgeber: „Grenada zählt 15 Wasserfälle und 124 Flüsse. Rechts im dichten Grün siehst du Muskatbäume, links Kakaobäume. Die werden vermehrt angebaut, seit Hurrikan Ivan vor 15 Jahren gut 95 Prozent der Äcker und Plantagen sowie Häuser zerstört hat.“ Das Kurzreferat zieht sich bis zu den Wasserfällen, dann ist kurzfristig Ruhe: Großer



- 1 | Eine Arbeiterin sortiert Kakaobohnen. Die Manufaktur Jouvay wirbt mit dem Slogan „Grenada Grown, Farmer Owned Bean-to-Bar Chocolate“
- 2 | Muskat, Kakao, Zimt, Nelken und Dutzende Arten von Früchten wachsen auf Grenada

„Sandals Grenada“: Pool einer  
Italian Oceanview Skypool  
Butler Suite im fünften Stock



2

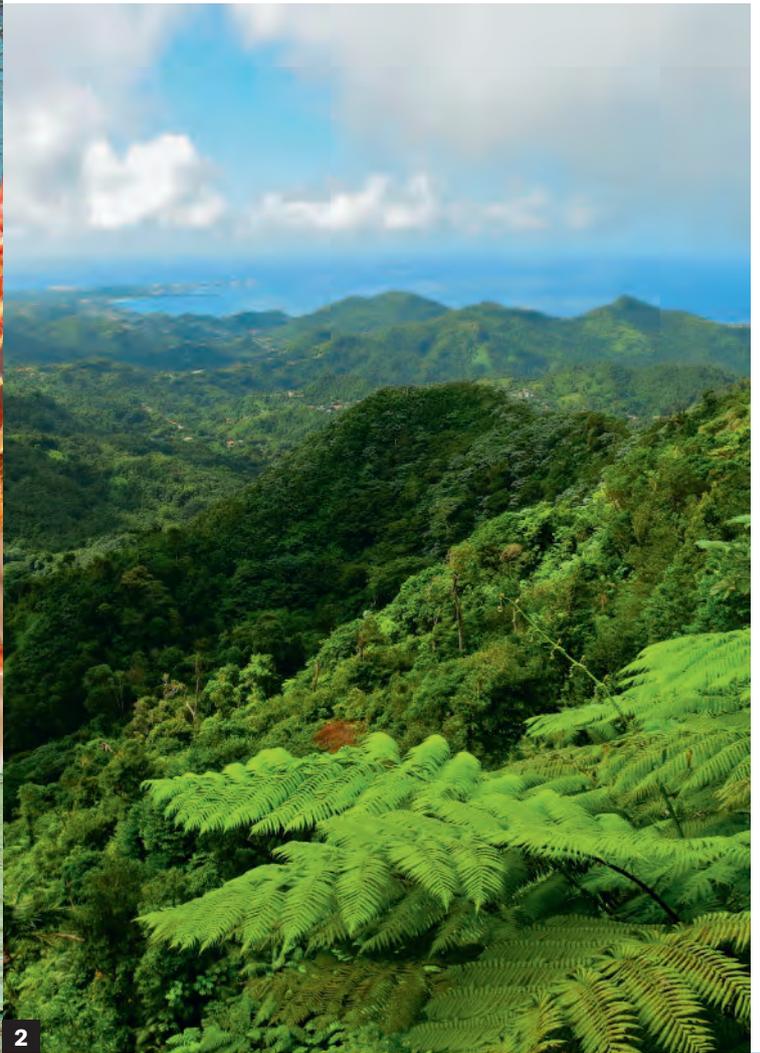


1





1



2

Sonntags ist am Magazine Beach besonders viel los



Auftritt von Travis und Devon. Die beiden sehnigen Burschen stürzen sich im Salto rückwärts von der 20 Meter hohen Kante des Wasserfalls und landen mit einer abenteuerlichen Arschbombe im Wasser. Nein, wenn man richtig springe, mache das auch den Kronjuwelen gar nichts aus, beteuert Travis. Und verweist dann auf die Holzkasse auf der Mauer, in der ich gern etwas Geld zurücklassen könne.

Für einen Besuch des Black Bay Beach, wo der Concord River ins Meer mündet, fehlt uns leider die Zeit. 30 Minuten Fußmarsch oneway sind nicht drin. Irgendwie klappt das noch nicht so ganz mit dem typisch karibischen „liming“. Aber egal, für das Vergnügen, die Zehen in den laut Sheldon „tiefschwarzen, feinen Vulkansand“ zu graben, würde man gern mit Schweiß und Mückenattacken bezahlen.

Vorbei am Denkmal für den Calypso-Star Slinger Francisco aka Mighty Sparrow, der 1935 in Grand Roy an der Westküste geboren wurde, geht's zur Gouyave Nutmeg Factory. Kaum Maschinen, viel Handarbeit – in Deutschland hieße so was Muskatnuss-Manufaktur.

Auch hier jede Menge Patina, eine dicke Schicht Nostalgie und viel feiner Staub. Von Hand und mit Schablonen beschriftet sind die Jutesäcke, die in alle Welt geschippert werden. Die Einwanderer-Nuss war ursprünglich lediglich in Indonesien zu finden, bis die Briten während der Napoleonischen Kriege ihren niederländischen Widersachern ein paar Muskatbäume stibitzten und diese im weiten Kolonialreich versuchsweise anpflanzten. So auch 1843 auf Grenada. Mit beträchtlichem Erfolg.

### MUSKATNÜSSE FÜR DIE GANZE WELT

Auf Grenada gedeihen die Muskatbäume besonders gut, wegen des fruchtbaren vulkanischen Bodens. „Du kannst hier“, so Sheldon, „beinahe jeden Samen und jedes Korn auf den Boden werfen und schon – bumm – wächst das wie die Hölle!“ Am besten natürlich die Muskatnuss. Der Anteil der kleinen Karibik-Insel an der Weltproduktion von Muskatnuss liegt, so der freundliche Herr, der uns kurz durch die würzigen Hallen führt, bei gut 40 Prozent.

Weshalb die „Nutmeg“ auch ihren Platz im Landeswappen verdient. Sheldon-Fact: Der erste Goldmedaillen-Gewinner aus Grenada, Kirani James, küsste nach seinem Sieg im 400-Meter-Rennen bei den Spielen von London das Muskatnuss-Symbol auf dem Shirt. Team-Kamerad Esau Walter Simpson wiederum sprang mit dem Kampfspruch „Respect the Nutmeg!“ zum 100-Meter-Freistil-Rennen ins Becken.

Zeit für Kakao! Besuch des Belmont Estate. Die bleichen Füße von zehn US-amerikanischen Kreuzfahrerinnen schlurften tapsig durch eine dicke Schicht zum Trocknen ausgelegter Kakaobohnen. Ob das Fußwerk, geradewegs den Plastiksneakern entschlüpft, nicht

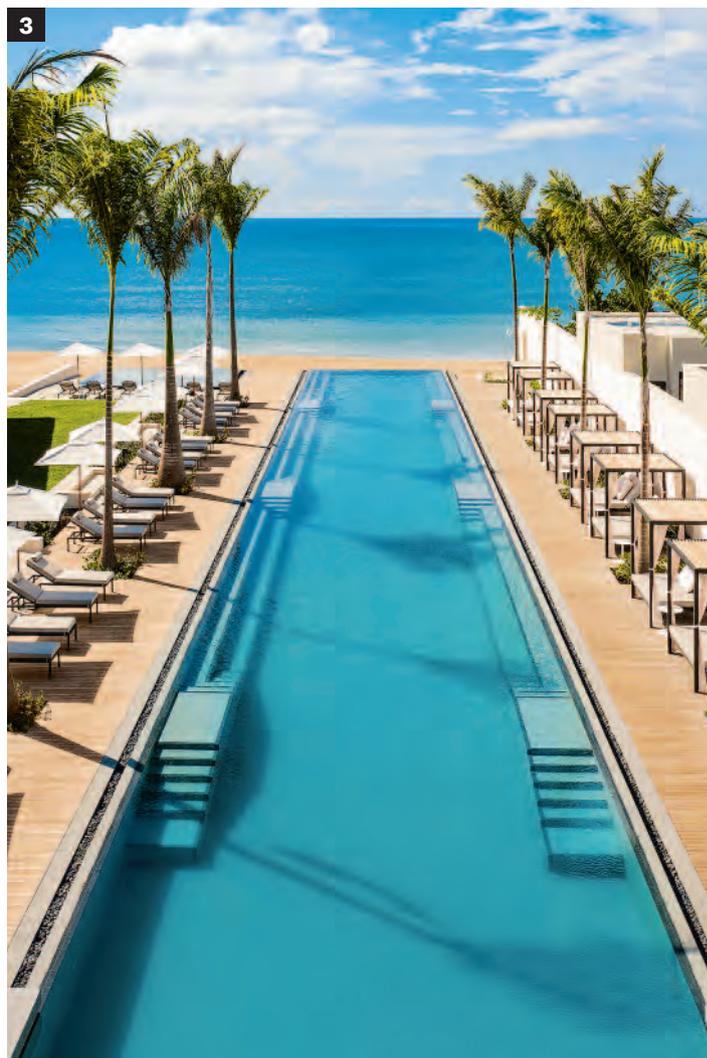
den Geschmack versaue, frage ich mich. Der junge Mann, der uns routiniert und wie ein Animateur über Belmont Estate führt, scheint die Gedanken hinter meiner schweißbenetzten Stirn lesen zu können. „Macht nichts, da sind ja noch die Schalen drum herum ...“ flüstert er mir zu. Und grinst.

Belmont Estate wirbt mit „The Caribbean Authentic Chocolate Experience“. Okay, das mit den Amerikanerinnen ist die Ausnahme. Üblicherweise sind es einheimische Damen mit mehr oder weniger schlanken Fesseln, die alle 30 Minuten die Bohnen treten, damit sie rasch und gleichmäßig trocknen, nachdem sie eine Woche lang unter Bananenblättern und Jutesäcken fermentiert sind. Das sei wesentlich schonender, als die Bohnen per Maschine zu trocknen.

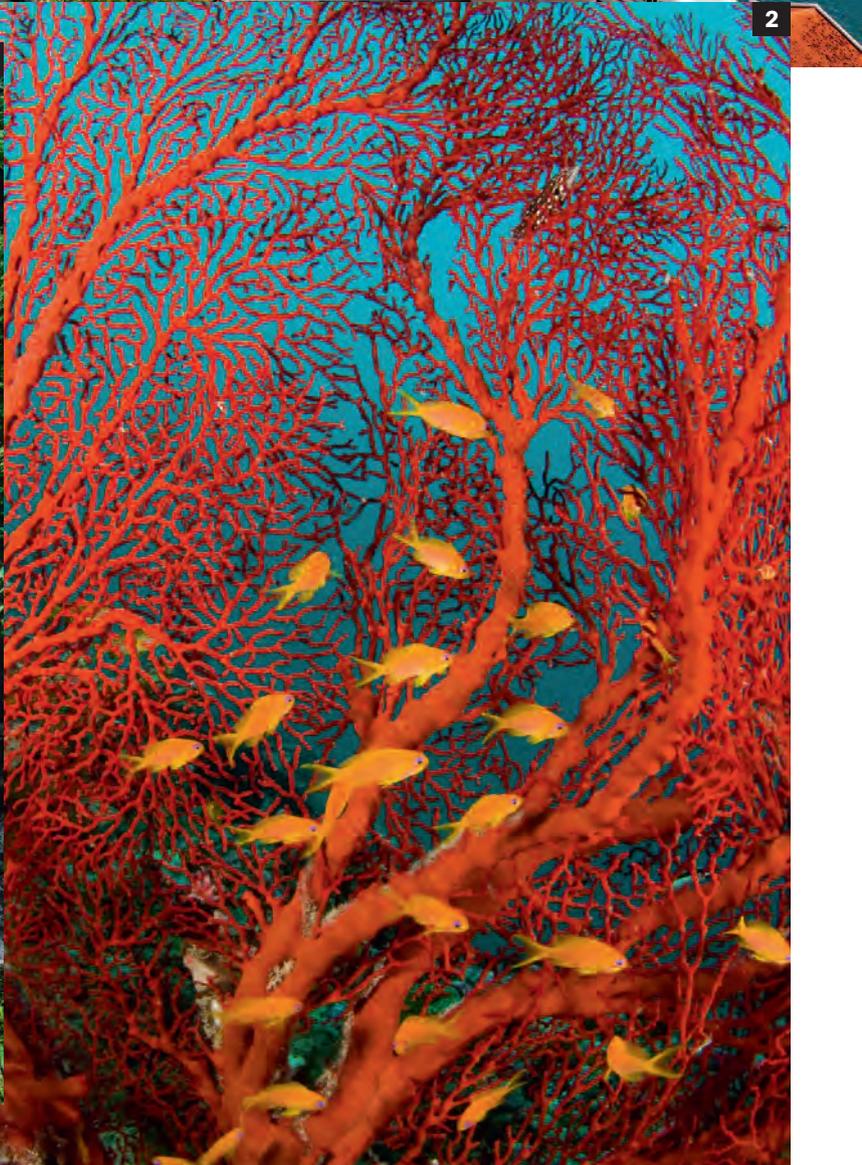
Der Unterschied ist zu schmecken – findet offenbar auch das Haus Windsor. Im Verkaufsraum herrscht große Aufregung: Große Päckchen mit feiner Schokolade (die 60-Gramm-Tafel kostet 6,50 Euro) werden verpackt und verschnürt. Am Wochenende geben sich Prince Charles und Camilla die Ehre. Zumindest was Schokolade angeht, haben die beiden einen ziemlich guten Geschmack.



- 1 | Von September bis Mai ist Hummer-Saison. Tipp: „BB's Crabback“ unterhalb der Festung von St. George's
- 2 | Mount Qua Qua: Grenada punktet mit viel Grün und Bergen
- 3 | Pool des neuen Luxushotels „Silversands“ an der Grand Anse



St. George's: The Carenage heißt der älteste Teil des Hafens



1

2



Dass Charles beim Bummel über den langen Strand Grand Anse nicht nur das Sakko, sondern auch seine Brogue-Schuhe angelassen hat, zeigt, wie hart das Leben als Dauerthronfolger sein kann.

Wer bei Sandstrand eher an Barefoot-Lifestyle, Shorts, Schwimmen und Schnorcheln denkt und dabei sowohl dem royalen wie auch bourgeoisen Treiben am längsten Strand der Insel entgehen will, an dem mit dem „Silversands“ ein neues schmuckes Luxushotel eröffnet hat, dem seien ein paar Strände empfohlen, die nicht weit entfernt sind.

Am Grooms Beach bekommt man seine Drinks barfuß in der Bar des „Laluna“-Resorts, hat aber ansonsten seine Ruhe, auch an Wochenenden, wenn bei den Locals überall mit lautem Soca untermalte Beach-BBQs angesagt sind. Alternativ bietet sich ein Stück weiter westlich der Concrete Strip aka Magazine Beach an. Den Sundowner holt man sich dort in der Bar des Restaurants „Aquarium“ ab, dessen Küche auch ein längeres Dinner rechtfertigt. Wer um die Felsnase herumswimmt, landet am Pink Gin Beach, hinter dem sich das Luxus-All-inclusive-Resort „Sandals“ erstreckt.

**DARF ES ETWAS WILDER SEIN?**

Das kann zwar „Silversands“ und „Radisson“ in Sachen Strandlänge nicht das Wasser reichen, sehr wohl aber, was Komfort und die hervorragende Kulinarik angeht. Besonders hat es mir das Sushi-Restaurant „Soy“ angetan. Dass der Strand überschaubar ist, dürfte den meisten Gästen egal sein – man lässt sich als Suitengast lieber vom Butler eine Liege am Pool oder einen Katamaran reservieren, mancher auch die Tauchtour. Einige Gäste scheinen sich vornehmlich der Herausforderung zu widmen, die täglich erneuerte Champagnerflasche nebst Whisky, Gin und Co. in der Suite-Bar zu leeren. Die besonders Glücklichen tun dies gut temperiert im privaten Skypool, der den Schlafzimerbalkon zum Pool mit Aussicht mutieren lässt.

Familien mit Kindern lieben den Morne Rouge aka BBC Beach. Ruhiges Wasser, sanft abfallender Strand, viel Schatten und Gastronomie im Rücken. Allen, für die das Meer gern auch mal rauer und mit kräftigeren Wellen daherkommen darf, empfiehlt sich La Sagesse Beach im Südwesten der Insel. Der Strand bildet eine perfekte Sichel mit viel Grünschaten, die starken atlantischen Wellen sind ideal zum Bodysurfen. Wen unterwegs der Hunger überfällt, dem seien als „Road Eat“ die „Doubles“ empfohlen: Kichererbsen-Curry, eingewickelt in frittiertes Brot, mit Mango-, Pfeffersoße oder Koriander gewürzt – und öltriefend.

Grenada, das südlichste Ende der Windward Islands, rühmt sich des ersten Underwater Sculpture Parks der Welt. 2006 installierte der Brite Jason de Caires Taylor in der Molinere Bay, rund sieben Kilometer vom Grand Anse Beach, in gut fünf bis zehn Me-

tern über 70 Statuen. Sie zeigen etwa einen Kreis von 26 Kindern, die sich an den Händen halten (Vicissitudes), eine junge Frau, die eine Handvoll Muskatnüsse nach oben streckt (Nutmeg Princess, siehe Seite 82) oder einen Mann, der auf einer Schreibmaschine tippt (The Lost Correspondent). Unterdessen nagt der Zahn der Zeit an den Statuen, einige hat er flachgelegt – zum Gefallen kräftig nachwachsender Korallen.

Taylor's Installationen verteilen sich weiträumig im Meer, man muss sich mit Schnorchel und Flossen systematisch auf die Suche machen – und dies möglichst früh. Später fallen Horden von Mini-Zodiacs mit lärmenden Außenbordern ein, die von überdrehten Amerikanern kreuz und quer durch das Revier gesteuert werden. Wie sich das mit dem Attribut „Protected Aera“ verträgt, bleibt ein Rätsel. Die Amis kommen nicht auf die Idee, dass der eine oder andere Vertreter des Homo sapiens schwimmend unterwegs sein oder tief unter ihnen tauchen könnte.

Erst nach einem gebrüllten „Respect the Nutmeg!“ ließ mich die Mini-Armada unversehrt davonflosseln. Auf den Schreck hin drückte mir mein Skipper ein kühles Carib-Bier in die Hand und erklärte: „Der Sculpture Park sollte der durch Hurrikan Ivan 2004 zerstörten Bucht biologisch wieder auf die Füße helfen, indem sich auf den Figuren Korallen ansiedeln. Und sie soll Besucherströme von der benachbarten, unversehrten Flamingo Bay, dem populärsten Schnorchel-Spot der Insel, ablenken.“ Was offenbar gut gelingt.

**EIN DRUNKEN WHITE GOAT, BITTE!**

Die Insulaner haben mehr drauf als Carib aus der Büchse. Das erfahre ich beim Besuch der West Indies Beer Company. Gegründet im Oktober 2014 in einer Minihütte auf dem Areal des „Tru Blue Bay Boutique Resort“ schreibt das Unternehmen von Mark Heather eine Erfolgsstory, musste mehrfach umziehen und erweitern. „Aktuell haben wir 18 Standardsorten im Programm. Das gesamte Repertoire“, so Robert Goodwin, „umfasst 35 Sorten.“ Darunter Exoten wie das White Chocolate Stout. Meine Favoriten? Drunken Goat, ein erfrischendes Weißbier, das Black Rock IPA mit 8,3 Volumenprozent Alkohol und das Windward IPA. Keine Spur von Muskatnuss, Zimt oder Kakao.

Und das ist fast nicht zu glauben: Ich wurde im „Blue Haven Spa“ des „True Blue Bay Boutique Resort“ sogar mit Schokolade beschmiert, Ziel: die Haut zu verjüngen und den Körper zu detoxen. Geholfen hat es nicht viel, aber einmal im Leben kann man auch als Schokomännchen herumlaufen ...

- 1 | Die 15 Wasserfälle auf Grenada garantieren Abkühlung, als Dusche oder beim Baden
- 2 | Über 30 Korallenarten sind vor Grenada zu sehen

**GRENADA IM KURZCHECK**



**Naturschönheit:** Saftiges Grün, 15 Wasserfälle und zwei Vulkankraterseen  
**Strände für jeden:** Sanft plätschernd oder windig-wellig wie La Sagesse  
**Schmeckt:** Gute kreolische Küche und Craft Beer in coolem Ambiente



**Anreise:** Keine Direktflüge außer mit Condor (Hinflug mit Zwischenstopp)  
**Gesundheit:** Vor Mückenstichen schützen, Zahl der Denguefälle steigt  
**Intoleranz:** „Homosexuelle Handlungen“ sind offiziell strafbar

**Zwölf reportergetestete Hotels und Restaurants,** darüber hinaus Inselkarte, Kostencheck, Klimabelle und Reiseplaner mit Veranstalter **ab Seite 92**



# Flower-Power für New York

Ein schickes, sauberes Hotel in guter Lage zu erschwinglichen Preisen in New York? Klingt nach der berühmten Quadratur des Kreises, gibt es aber: das „Moxy Chelsea“ in Manhattans Flower District

Text: Peter Pfänder



Anfang März eröffnete im Manhattaner Stadtteil Chelsea das dritte „Moxy“ New Yorks. Es steht in der West 28th Street zwischen 6th und 7th Avenue, mit hin inmitten des Flower District, der langsam an den Folgen der Gentrifizierung (die Menschen hier sprechen von „real estate frenzy“) zugrunde geht.

Von einst 65 Blumenhändlern, die nicht nur die Reichen und Mächtigen der USA, sondern der ganzen Welt belieferten, ist nur eine Handvoll übrig geblieben. Die (noch) blumige Umgebung spiegelt sich im Design des „Moxy Chelsea“ wider.

Der schlanke, 35 Stockwerke hohe Turm im Industrial-Look mit rostroten Cortenstahl-Säulen überragt die – abgesehen vom „Hyatt House“ – relativ niedrig bebaute Nachbarschaft. Das „Moxy Chelsea“ mit seinen 349 Zimmern versteht sich als „social hub inhabited as much by local residents as by visitors“. Es öffnet deshalb nicht nur das Restaurant und die Bars, sondern auch die Co-Working Area im zweiten Stock für hippe und trendbewusste Chelsea Locals.

- 1| Blick aus der Rooftop-Bar „The Fleur Room“ auf das nächtliche Empire State Building
- 2| „King View“ heißen die Standardzimmer mit besonders tollem Skyline-Blick
- 3| 35 Stockwerke hoch, viel rostroter Stahl und Glas
- 4| Das verglaste „The Conservatory“ hinter der Bar schwebt über dem Gehweg

## SO SCHLÄFT UND WOHT MAN

17 Quadratmeter große Zimmer mit hygienischen Designvinylböden, raumhoher und -breiter Fensterfront, abgetrenntem WC und Dusche hinter Stahl-Glas-Schiebetüren im Loft-Stil sowie Waschbecken im Zimmer. Statt eines Schrankes gibt es eine Garderobewand. Dort hängen an Haken Kleiderbügel, ein kleiner Klapptisch und ein Leder-Klapphocker, der auch als Luggage Rack genutzt werden kann.

## GESCHMACKSSACHEN

Im Erdgeschoss warten das „Feroce Ristorante“ mit klassischer italienischer Küche und das „Feroce Caffè“ mit gutem Espresso und Kuchen. Hotelgäste genießen dort statt American Breakfast eine typische „Colazione all'italiana“. Bei gutem Wetter wird die Glasfront zum Gehsteig geöffnet. Im zweiten Stock serviert die „Bar Feroce“ zu Drinks kleine „Bar Bites“. Im angeschlossenen „The Conservatory“ sitzt man in einem drei Stockwerke hohen Raum mit gläserner



Decke und nippt im Gewächshaus-Ambiente an seinem Drink. Im „Bar Feroce’s Backyard“ wartet knusprige Pizza aus dem Holzofen. Hinter den Feroce-Outlets steht das Konzept von Francesco Panella, Betreiber des legendären römischen Restaurants „Antica Pesa“ und dessen Brooklyner Dependence.

**WAS UNS AM „MOXY CHELSEA“  
BESONDERS GUT GEFÄLLT**

Das Design. Die Lage. Die coole Nachbarschaft. Der Blick aus den nach Norden gerichteten Zimmern auf das Empire State Building. Vor allem aber die Rooftop-Bar „The Fleur Room“ mit sensationellem Blick auf das nächtliche Empire State Building, sehr guten Cocktails und einer gigantischen Diskokugel aus den 1980ern. Hotelgäste dürfen vor 21 Uhr bevorzugt nach oben, während sich auf dem Gehweg später in der Nacht vor dem Eingang Schlangen bilden.

**IDEAL FÜR ...**

Geschäftsreisende, Designliebhaber und City-Urlauber – auch solche mit Kindern, denn es gibt Zimmer mit zwei Doppelbetten oder zwei Stockbetten. Wer New York mit dem Rad erkunden will, der schnappt sich ein kostenloses Single Speed Fixie von Solé. Das Hotel liegt nur wenige Gehminuten von Flatiron Building, Empire State Building und nur 25 Gehminuten vom Zugang zum High Line Park. Guter Zugang zu den wichtigsten Subway-Linien.

**DER KLEINE ODER GRÖßERE HAKEN?**

Keiner. Alles schick. Alles sauber. Alle supernett.

**DIE PREISFRAGE**

Für New Yorker Verhältnisse gute Preise. DZ gibt es sehr kurzfristig und mit viel Glück ab 160 Euro. In der Regel aber liegt der Preis zwischen 270 Euro und 380 Euro. Familienzimmer mit zwei Stock- oder Doppelbetten für 300 bis 400 Euro.

**INFO**

**MOXY CHELSEA** New York, 105 West 28th Street

[moxychelsea.com](http://moxychelsea.com)





DIESES BILD  
SCANNEN, UM  
DIASHOW  
ZU STARTEN



# Eclectic Electric durch die Arktis

Wir waren auf der dritten Reise von Hurtigrutens nagelneuem Hybrid-Expeditionsschiff „Roald Amundsen“ in der Arktis an Bord: Peak Shaving zwischen Tromsø, Nordkapp und Spitzbergen

Text und Fotos: Peter Pfänder

1

Das nach Norwegens großem Entdecker (1928 auf Spitzbergen spurlos verschwunden) benannte neueste Schiff von Hurtigruten ist 140 Meter lang, 23,6 Meter breit und hat 5,3 Meter Tiefgang. Die Eis-Klasse PC 6 erlaubt Fahrten durch Eis von bis zu einem Meter Dicke. „Das kann man schon extreme Eisverhältnisse nennen!“, so Kapitän Benny Didriksen bei meinem Besuch der aufgeräumten Brücke.

## SO SCHLÄFT UND WOHT MAN

Das Schiff hat 265 Außenkabinen, rund 50 Prozent davon – sämtliche Suiten und ein Teil der höherklassigen Kabinen – haben einen Balkon. Geschmackvolles Interieur mit bequemen, verstellbaren Sesseln anstatt von Sofas prägt die knapp 17 Quadratmeter großen „Polar Außenkabinen“ sowie die „Arktis Außenkabinen“.

## DAS GEWISSE ETWAS

Auf jeden Fall das Design. Der markante, wuchtige Bug mit senkrechtem Vorsteven durchschneidet das Wasser, statt es zu verdrängen. Dies reduziert die Widerstandskräfte und sorgt für ruhiges Fahrverhalten. Konzipiert wurde er von Rolls-Royce, das in vielen Bereichen des Neubaus involviert war, so auch beim „neu



**1** Die „Roald Amundsen“ ankert im Hornsund auf Spitzbergen. Zeit für die Anlandungen  
**2** Markanter Auftritt dank senkrechtem „Wave Piercing“-Bug

entworfenen, besonders eisfesten Seitenstrahlruder“, so Chefingenieur Jonny Johnsen, Chef über 15 Mann im Maschinen- und Kontrollraum. Das schicke Design der Kabinen, Restaurant- und Barbereiche trägt die Handschrift von Espen Oeino International. Spektakulär: der sieben Decks hohe LED-Bildschirm im Atrium für Filme und Livestreams von der 360°-Kamera am Mast oder der Unterwasserdrohne (!).

## HYBRID? PEAK SHAVING!

Die Kombination von vier dieselektrischen Maschinen mit je 3.492 Kilowatt (entspricht 4.750 PS) Leistung und zwei Lithium-Ionen-Batterieblöcken mit je 1.750 Kilowatt auf einem Kreuzfahrtschiff ist weltweit neu. „In erster Linie dient diese Technik“, so Chefingenieur Jonny Johnsen, „dem Peak Shaving. Bei steigendem Energiebedarf, etwa beim An- und Ablegen, werden nicht die Maschinen hochgefahren, sondern springen die Batterien ein. Die werden wieder aufgeladen, sobald die Maschinen mehr Strom produzieren, als für Antrieb und Schiffsbetrieb verbraucht werden. Es geht nicht in erster Linie darum, längere Strecken rein elektrisch zu fahren. Sollte dies aber notwendig sein, würde die aktuelle Speicherleistung für 20 Minuten ausreichen.“



Bald wird man die teuren und schweren Batteriekapazitäten um das Dreifache erhöhen müssen: Ab 2026 dürfen nur noch emissionsfreie Schiffe Norwegens Welterbe-Fjorde Nærøy-, Aurlands-, Geiranger-, Sunnlyvs- und Tafjorden befahren. Bis 2021 sollen sechs Schiffe auf der Postschiffroute entlang Norwegens Küste im Gas-Batterie-Betrieb unterwegs sein. Dazu will Hurtigruten neben LNG auch LBG (Liquified Biogas) einsetzen, das aus Fischereiabfällen und Biomasse aus der Forstwirtschaft gewonnen wird. Peak Shaving reduziert den Verbrauch an Marine-Diesel um rund 20 Prozent und damit den Kohlendioxidausstoß um jährlich 3.000 Tonnen.

**UND WEITERE UMWELTFRAGEN**

Hurtigruten hat schon zu seinem 125. Geburtstag Einwegplastik von Bord verbannt. Bei Anlandungen trägt man Leihstiefel, die nach jedem Landgang gereinigt werden, sodass kein biologisches Fremdmaterial verbracht wird. Laut Beschluss der internationalen Schifffahrtsorganisation ist ab 1. Januar 2020 weltweit nur noch Kraftstoff mit 0,5 Prozent Schwefelanteil erlaubt (Schwefelgehalt von Pkw-Diesel: 0,001 Prozent). Die „Roald Amundsen“ fährt mit Low Sulfur Marine Gasoil mit unter 0,1 Prozent Schwefelgehalt.

**WAS UNS BESONDERS GEFÄLLT**

Der teils gläserne Horizon-Pool am Heck. Das opulent mit Mikroskopen, Exponaten, Wissenschaftsbüchern und interaktiven Screens ausgestattete Science Center. Und das kompetente Expeditionsteam mit Ozeanografen, Glaziologen, Geologen, Marine-Biologen und Ornithologen aus aller Welt.

**GESCHMACKSSACHEN**

Das Hauptrestaurant „Aune“ unter Ägide von Chefkoch Yannick Peltier, der zuvor an Bord der Luxuskreuzer von Ponant diente, serviert internationale und norwegische Gerichte in kleiner, aber feiner Auswahl. Norwegischem Fine Dining hat sich das „Lindstrøm“ verschrieben, das allerdings in erster Linie den Suitengästen vorbehalten ist. Für die anderen Gäste ist es aufpreispflichtig und mit Wartelisten verbunden (mir war es in fünf Tagen leider unmöglich, einen Tisch zu bekommen). Burger, Dim Sum und Pizza gibt es gegen Aufpreis im „Fredheim“.

**SAUNA UND WELLNESS**

Kleine Sauna mit schöner Aussicht auf Deck 10, aber (noch) ohne Thermometer, Hygrometer und Sanduhren. Leider kein Ruhebereich, dafür muss man aufs Pool-Deck. Joggingbahn und Open-Air-Trainingsgeräte für Bodyweight-Workout in der frischen Luft auf Deck 11. Zudem gibt es ein überschaubares, aber gut ausgestattetes Gym beim Wellnesscenter auf Deck 7.

**IDEAL FÜR ...**

... aktive Entdecker mit Wissensdrang. 14 Zodiacs mit Oxe-Diesel-Außenbordern (90 Prozent weniger Stickoxidausstoß als klassische Benziner) und zwölf Doppelkajaks sowie ein paar SUP-Boards nebst Trockenanzügen garantieren Action auf dem Wasser. Karin Strand, Vice President Expeditions, dazu: „Wir planen, die Zodiacs demnächst mit Elektromotoren auszustatten.“ Dies wäre in der Tat begrüßenswert: Abgase und Lärm beeinträchtigen bei den Ausfahrten und Anlandungen den Genuss einsamer Fjorde oder Gletscherbuchten. In der Regel gibt es pro Tag eine Anlandung sowie eine Zodiac-Cruise für alle – und dazu thematisch passende Vorträge.

**DIE PREISFRAGE**

Wer gern Wein trinkt und die horrenden Preise auf dem norwegischen Festland kennt, wähnt sich im Paradies. So schlägt eine Flasche Domdechant Werner Riesling mit 35 Euro zu Buche, der Ramòn Bilbao Single Vineyard mit 29 Euro. Bier vom Fass kostet fünf Euro, ein Gilde-Aquavit sechs Euro. Der Durchschnittstagespreis (inklusive Anlandungen und Aktivitäten) liegt bei 600 bis 1.000 Euro pro Person. Eine 24-tägige Durchquerung der Nordostpassage kosten in der niedrigsten Kabinenkategorie ab 23.604 Euro. 14 Tage Alaska und Kanada in der Expedition Suite ab 7.500 Euro, in der Standardkabine ab 4.935 Euro.

**INFO**

**HURTIGRUTEN**

[hurtigruten.de/schiffe/ms-roald-amundsen/](http://hurtigruten.de/schiffe/ms-roald-amundsen/)

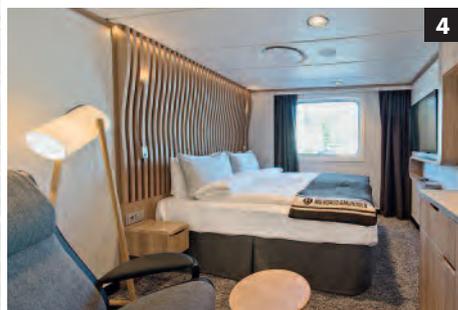


**3** | Im 25 Kilometer tiefen Fjord Hornsund auf Spitzbergen sorgen Dutzende Gletscher für reichlich Treibeis

**4** | Blick in eine „Polar Außenkabine“

**5** | Science Center: Hochwertiges Gerät, kompetente Wissenschaftler

**6** | Guggst du! Der LED-Bildschirm im Atrium ist sieben Decks, also gut 17 Meter, hoch





# Mein Design, dein Design

1

Die neue „Mein Schiff 2“ wurde als Designerschiff konzipiert, ist aber prima vista weitgehend baugleich mit der „Mein Schiff 1“. Wir durften vor der Taufe für einen Tag und zwei Nächte zwischen Bremerhaven und Zeebrugge an Bord und die Unterschiede erleben

Text: Peter Pfänder

Während die neue „Mein Schiff 1“ als Sportschiff auftritt, schlüpft die am 9. Februar in Lissabon von Carolin Niemczyk, der Sängerin von Glasperlenspiel, getaufte „Mein Schiff 2“ in die Rolle des Designerschiffs. Was zum Glück aber nicht bedeutet, dass die teils über dem Meer verlaufende 438 Meter lange Joggingbahn und der fast 600 Quadratmeter große Fitnessbereich der „Mein Schiff 1“ geopfert worden wären. Von der Vorgängerin bekannte Neuheiten wie etwa die Craft-Beer-Bar „Ebbe & Flut“, das Restaurant „Fischmarkt“ und die neue, zweigeschossige X-Lounge (mit sensationeller Aussicht!) am Bug auf Deck 14 und 15 für die Gäste der Junior-Suiten und Suiten gibt es auch auf der neuen „Mein Schiff 2“.

## ALLES BLEIBT ANDERS

Der Neuzugang bietet auf 16 Decks (und 20 Metern mehr Schiff als die „alten“ Neubauten) Platz für 2.894 Passagiere, zählt zwölf Restaurants und Bistros sowie 17 Bars und Lounges, wo durch das Premium-All-Inclusive-Konzept mit dem Reisepreis der Genuss von gut 100 Markengetränken bereits abgedeckt ist. Das 2.400 Quadratmeter große Spa punktet mit einer großen finnischen Panoramasauna, schönen Ruheräumen und einem top ausgestatteten Fitnessbereich.

Und das Design des Designerschiffs? Werner Aisslinger, der Erfinder des Wohncontainers LoftCube und unter anderem beteiligt am „25hours Hotel The

1 | Der sechste Neubau von TUI Cruises aus der Lachmöwenperspektive

2 | Designer Werner Aisslinger: „Neue Social Communities schaffen“

3 | Love Chairs in der „Schaubar“ nach Aisslingers Entwürfen

Circle“ und am „Kantini Food Court“ im „25hours Biki Hotel“ in Berlin, gestaltete auf der „Mein Schiff 2“ die „Schaubar“ und das „Tag & Nacht Bistro“.

Der Birkenhain-Look des „Tag & Nacht“ wurde durch ein „Gartenparty-Ambiente“ ersetzt. Auch die „Schaubar“ hat Aisslinger komplett anders angelegt. Stühle mit grünen und lila Samtbezügen, rote Love Chairs, goldfarbene Tische und große Korbleuchten sollen, so erfahren wir an Bord, für kubanisches Flair sorgen. Gut, Herrn Aisslingers Team war offenbar noch nicht auf Kuba unterwegs ...

Das ist nicht einfach ein anderer Look, ein schöneres oder nur neues Design. Nein, der Designer hat



2



3



4

4 | Der Diamant birgt das „Esszimmer“, das „Surf & Turf“, die „Diamant Bar“ sowie „Cucinare“ und „Manufaktur“  
 5+6 | Das Hauptrestaurant „Atlantik“ unterteilt sich in „Klassik“ mit täglich wechselnden Fünf-Gänge-Menüs und „Mediterran“. Wer besonders fett- und zuckerreduziert essen will, geht ins Bistro „Ganz Schön Gesund“



5



6

neue Zielgruppen im Blick: die oft bemühte Generation Z (vulgo die nach 1997 Geborenen), die jüngeren Millennials und die 25- bis 35-jährigen Self Seekers. Wobei sich der Altersmedian der „Mein Schiff 2“ wohl eher bei 55 Jahren einpendeln dürfte ...

#### INSTAGRAM, AHOI!

Aisslinger quirlte vor der ersten Reise einen Social-Media-Buzzword-Brei zusammen, der schwindelig machte: „Die neue ‚Mein Schiff 2‘ setzt noch mehr auf Design, Storytelling und vor allem auf Erlebnisse. Die Gäste auf dem Schiff werden in unterschiedlichste Szenarios und Raumerlebnisse mitgenommen, was ‚instagrammable moments‘ generiert und neue gemeinsame ‚social communities‘ (...) ermöglicht.“

Aber keine Furcht, man kann das Schiff auch zu zweit genießen, bestens entspannen, vorzüglich essen und sich freuen – ohne dabei Storys teilen zu müssen oder unablässig instagrammable moments und instagrammable food zu knipsen und zu sharen.

Mitgewirkt hat außerdem die Designerin Patricia Urquiola, die sich der Suiten angenommen hatte. Tilberg Design of Sweden hat das Pooldeck sowie „Überschaubar“, „Unverzichtbar“ und „Eisbar“ neu gestaltet. Das Hauptrestaurant „Atlantik“ mit seiner – wie auf allen Schiffen der TUI-Cruises-Flotte – wirklich außergewöhnlich guten Küche bekam von cmDesign einen neuen Look. So weit, so gut.

Wie steht es um die inneren Werte des Neubaus? Moderne Abgastechologie, so TUI Cruises, reduziere die Schadstoffemissionen „erheblich“. Der „weltweite und ständige Betrieb dieser Systeme“ mache die Neubauten zum Spitzenreiter bei der Emissionsminderung.

#### UND IN SACHEN UMWELT?

Der Neubau verbrauche 40 Prozent weniger Energie als vergleichbare Schiffe, dank Energiemanagement, neuen Beleuchtungssystemen, hocheffizienten Klimaanlageanlagen und des hydrodynamischen Rumpfs.

Sämtliche Textilien von der Bettwäsche über die Bademäntel bis zu Hand- und Badetüchern sind aus bio- wie auch fairtradezertifizierter Baumwolle. Flottenweit soll bis Ende 2020 das Programm Wasteless Einwegartikel aus Plastik vermeiden oder durch Alternativen aus nachwachsenden Rohstoffen ersetzen. Bei Duschgel und Shampoo werden so jährlich 380.000 Fläschchen eingespart, durch den Verzicht auf Plastikverpackungen für Slipper fallen nochmals 250.000 Plastikverpackungen im Jahr weg. Wäschebeutel aus biobasiertem Kunststoff sparen zudem jährlich 270.000 Plastiktüten ein.

Die größtmögliche Vermeidung von Lebensmittelabfällen – auch ein wichtiger ökonomischer Faktor – steht ebenfalls auf dem Programm. Zusammen mit United Against Waste und Futouris wurden 2017 Konzepte erarbeitet, die die Menge an zu entsorgenden Lebensmitteln um gut 20 Prozent reduzieren.

#### INFO

**MEINSCHIFF2** Lläuft erst die Kanaren und Madeira an, im Sommer geht es durchs Mittelmeer, ab Oktober 2019 durch die Karibik. Zehn Nächte Balkonkabine ab 1.995 Euro. [tuicruises.com](http://tuicruises.com)

Indonesien

Das neue Insel-Hideaway „Bawah“ schlägt in Sachen Nachhaltigkeit und Naturschönheit die meisten Malediven-Resorts um Längen. Wer hier – mitten im Südchinesischen Meer auf halbem Weg zwischen Malaysia und Borneo – landet, den erwartet über und unter Wasser eine Glückshormonkur

Text: Peter Pfänder

2°30'38.3"N, 106°03'14.2"E

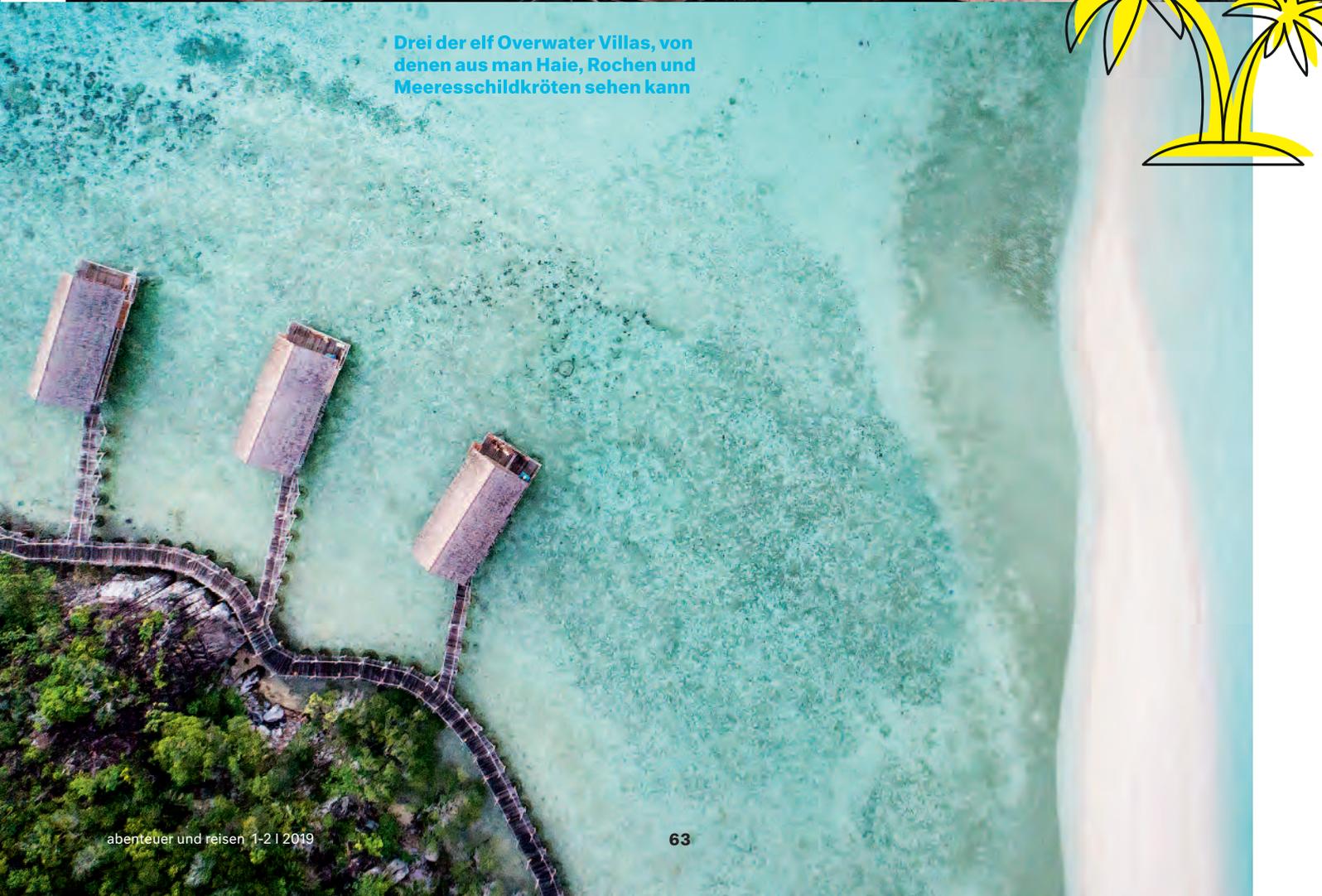
# *Paradise found!*



„Boathouse“: Lieblingsplatz des Reporters. Hier gibt es Bintang-Bier, coole Musik, indonesische Leckerbissen und weichen Sand unter den Füßen



Drei der elf Overwater Villas, von denen aus man Haie, Rochen und Meeresschildkröten sehen kann





**Unter den geschwungenen Zeldächern verbergen sich die aus Bambus erbauten Beach Suites mit großer Veranda und privatem Strandzugang. Die schilfgrasgedeckte Kuppel wird durch eine kühne Bambuskonstruktion (Foto oben) gestützt, die Gäste und Personal des offenen „Treetops“-Restaurants vor Sonne und tropischem Platzregen schützt**



# N

Nicht erst, wenn man die Füße in den weichen, warmen Sand (etwas Kurioses dazu am Ende der Reportage!) setzt und den Blick um 180 Grad schweifen lässt, glaubt man zu halluzinieren. Schon der Landeanflug im Wasserflugzeug auf die Inselgruppe im Anambas-Archipel berauscht. Ein paar von Riffen und Mangroven gesäumte Inselchen inmitten vom unendlichen, an alle Horizonte reichenden Blau. Es ist so schön am Arsch der Welt auf 2°30 N, 106°03 E!

Haken wir die anderen nüchternen Zahlen doch gleich ab. 6 Inseln. 13 Strände. 3 Lagunen. 2 Restaurants. 70 Gäste maximal. 150 Mann Personal. 35 Tented Suites und Überwasser-Bungalows. 3 Bars. 0 TV-Kanäle. Lage: 277 Kilometer Luftlinie nordöstlich von Singapur, 355 bis zur Küste Borneos und 1.500 zum Mekong-Delta. Das ist ganz schön jwd.

## BALLAST ABWERFEN!

Vor dem Flug nach Singapur und der ungefähr vierstündigen Weiterreise per Fähre und Wasserflugzeug ist die Kunst der Reduktion gefragt. 15 Kilo Gepäck sind erlaubt – nicht mehr.

Mit Light Packing kann ich gut leben, eigentlich geht es immer mit Minimalgepäck auf Reise. Wen dagegen beim Packen der Horror Vacui übermannt, den mag es trösten, dass „Bawah“ für Teilzeitinsulaner kostenlosen täglichen Wäscheservice, Schnorchelausrüstung, Sonnenhüte sowie umweltfreundliche Sonnen- und Insektenschutzmittel bereithält. Da kann man getrost mit kleinster Garderobe reisen – mehr als Badehose respektive Bikini, Flipflops, ein paar Shirts, Shorts und eine leichte Chino braucht man ohnehin nicht. Highheels und die Rahmengenähten können zu Hause bleiben. Barefoot luxury eben ...

Neben dem täglichen Wäscheservice sind auch alle Mahlzeiten sowie – man höre und stöhne – alle Spa-Treatments im Preis inbegriffen, dazu Beach-Picknick, Sunset-Törns, Segeln mit Katamaran oder Jolle, alle alkoholfreien Getränke (die Mocktails sind super, die frischen Kokosnüsse auch), WiFi sowie Anreise.

Das Ganze bekommt man ab 1.550 Euro pro Nacht und Unterkunft. Wer fünf Nächte bucht, zahlt zu manchen Zeiten sogar nur vier. Und nun: Schluss mit Zahlen. Zeit für Gefühle, reichlich tropische Schwüle, das wunderbare Meer, Korallen und bunte Fische.



Das freundliche und engagierte Personal stammt zu einem Drittel von den Nachbarinseln. Die Küche im „Treetops“ trägt die Handschrift von Executive Chef Roberto Bellitti aus Italien



**SEITE SCANNEN,  
UM VIDEO ÜBER  
BAWAH ZU SEHEN**

Mein Basislager ist eine der 19 klimatisierten, luxuriösen und 70 Quadratmeter großen Beach Suites, eine schöne Bambuskonstruktionen mit großer Veranda unter einem weiten Zeltdach, nur einen Kokosnusswurf vom Meer.

Mit geöffneten Seitenwänden ist man ganz nah an der Natur, hört das Meer und nachts rückt einem der (weitgehend naturbelassene) Inseldschungel flötend, klackernd, schnatternd, trällernd und kreischend auf die Pelle. Wird es trotz der leichten Brise zu stickig und warm, schließt man die Seiten und schaltet die Klimaanlage an. Das Bad mit Wanne, Dusche und Becken aus recyceltem Kupfer ist luftig-offen angelegt, Bambusjalousien bieten aber Blickschutz.

Mein Plan für den ersten Tag – noch bin ich offensichtlich so gar nicht im Entschleunigungsmodus – lautet: erst Schnorcheln am Dermaga Reef, dann eine Runde Stand-up-Paddling rund um die Hauptinsel Bawah. Das ist bei relativ ruhiger See und mit den schnittigen Holz-Boards in gut 45 Minuten ohne Problem zu schaffen, inklusive eines Badestopps am traumhaften Coconut Beach sowie Rochen- und Meeresschildkröten-Beobachtung im seichten, glasklaren Wasser zwischen Bawah und dem Mangrovensaum von Setigi Reef und Lidi Reef.

Auch die Unterwasserwelt vor der Haustür der Beach Suites ist toll und noch weitgehend intakt. Von der verheerenden Korallenbleiche, die auf den Malediven, im Barrier Reef und auf den Seychellen die Welt unter Wasser erbleichen und sterben lässt, ist (noch) nichts zu sehen.

Die Schäden an den Riffen, die ins Auge fallen, sind der unseligen Tradition geschuldet, dass hier bis zum Kauf der Insel durch den Resortbetreiber munter mit Dynamit und Cyanid gefischt wurde, eine desaströse Fangmethode, die in ganz Südostasien verbreitet ist. Ins Auge stechen vor allem die knallblauen Steinkorallen, tiefblaue Seesterne, Schwarzspitzen-Riffhaie sowie riesige Schwärme von Papagei-, Doktor- und Fledermausfischen.

Ambitionierte Wassersportler können sich auf Bawah richtig austoben. Bläst der Wind, schnappt man sich einen der simpel zu handhabenden Hobie-Wave-Katamarane und schippert um Elang Island und Sanggah Island herum, wo sich das Turtle Reef für einen Schnorchelstopp empfiehlt. Wir sahen dort viele bunte Korallen, darunter riesige Tisch- und Fächerkorallen, dazu Grüne Meeresschildkröten, Riffhaie, ulkig beschnauzte Adlerrochen sowie Schwärme der großen Büffelkopf-Papageifische.

**FITNESS IN THE JUNGLE?**

Wer lieber festen Boden unter den Füßen hat, nimmt die schweißtreibenden Island Hikes zu schönen Aussichtspunkten, zur Bat Cave und zum Coconut Beach in Angriff. Dabei geht es durch dichtes, sattes Grün, das mehr oder weniger naturbelassen erhalten ist. Unter anderem sind Flügelfruchtbäume und Palm-

farne zu sehen, die unseren Planeten schon seit 300 Millionen Jahren besiedeln.

Oder man macht etwas Work-out im brandneuen Jungle Gym, dem Reich von Lisa Jones, ihres Zeichens „Wellness Specialist“ auf Bawah. Die drahtige, tätowierte Britin konzipierte das Jungle Gym im Freien, wo man am Kletterseil, am Netz, an Power Racks für Klimmzüge und an Leitern mit dem eigenen Gewicht trainiert – oder sich beim Stemmen und Werfen von Baumstämmen und Felsbrocken austobt. Anschließend warten Meditation, Yoga und Pilates auf einer überdachten Plattform mit Meerblick.

**WIN-WIN FÜR MENSCH UND NATUR**

Der Verkauf und die Umwandlung der sechs Inseln von Bawah in ein Resort tun der Natur sichtbar gut. „Nun darf in einem Umkreis von 500 Metern um die Inseln nicht mehr gefischt werden, schon gar nicht mit Netzen oder Dynamit. Die Fischbestände und Korallen haben sich in den letzten sechs Jahren deutlich erkennbar erholt. Die Zahl der Arten und die Größe der Schwärme haben spürbar zugenommen“, erzählt Paul Robinson, der COO von „Bawah“. „Zwar liegt unser Resort inmitten des 12.000 Quadratkilometer großen Anambas Islands Marine Recreational Park, der seit 2014 mit zwölf anderen Schutzgebieten das Coral Triangle Marine Protected Area System bildet, die Natur aber war bis zu unserem Erwerb von Bawah durch illegale Dynamit- und Cyanidfischerei und Schleppnetzfisherei extrem bedroht.“

Man versuche, so Paul, den Fischern diese katastrophale Fangmethode abzugewöhnen, indem man ihnen und ihren Familien auf den Nachbarinsel alternative und nachhaltige Erwerbsmöglichkeiten eröffne. „Wir kaufen mit der Leine gefangenen Fisch für unsere Küche und setzen mit der Bawah Foundation Anreize, dass die Menschen uns mit Nahrungsmitteln aus biologischem Landbau versorgen. In Indonesien wird in der Landwirtschaft so viel Chemie eingesetzt, dass es einen Effekt wie Agent Orange hat.“

Bei einem anderen Problem sind den Machern von Bawah aber die Hände gebunden: Durch Strömungen werde immer wieder Plastikmüll aus China, Vietnam und von den Philippinen angeschwemmt, so Paul. „Da helfen nur regelmäßige Putzaktionen am Strand und unter Wasser. Durch das Verteilen von Mülltonnen und ein System der Müllsammlung und -entsorgung sowie die Schulung von Umweltbewusstsein vor allem bei den Kindern – die sind der effektivste Hebel – versuchen wir zu erreichen, dass von den Nachbarinseln weniger Dreck ins Meer gerät.“

Schnell wird klar: Beim Thema Umweltschutz und Nachhaltigkeit geht „Bawah“ weit über das hinaus, was Hotels ansonsten gern zur Imagepflege machen – vom Biogärtlein über Coral Planting bis hin zum

**ÖKOSYSTEM MEER**

Jedes Jahr landen rund acht Millionen Tonnen Plastikmüll in den Weltmeeren

Mikroplastik aus den Weltmeeren gelangt durch Fisch und Seafood auf unsere Teller – und in unsere Körper

80 Prozent des Mülls in den Weltmeeren gelangt über Flüsse in die Meere

Über 300.000 Delfine sterben jedes Jahr in Geisternetzen, die durch die Meere treiben

Ein Großteil unseres Sauerstoffs wird durch Pflanzen im Meer produziert. Ein Hektar Seegraswiese bindet deutlich mehr Kohlendioxid als ein Hektar Amazonas-Regenwald

Tipp: Sonnencreme ohne chemische Lichtfilter Oxybenzon und Octinoxat kaufen, die die Korallen ausbleichen oder absterben lassen

So ein Büffelkopf-Papageifisch wird bis zu 40 Jahre alt, bis zu 50 Kilo schwer und kackt im Jahr gut eine Tonne feinsten Sands





**Der Mix macht's; Dschungel für Inselwanderungen und Work-outs, bunte Korallenriffe, einsame Strände für Beach Picnics, seichtes Wasser für Stand-up-Paddler und eine steife Brise für Segler – was will man mehr?**



**Mit offenen Seiten schläft man in der Beach Suite fast im Grünen – und schätzt das Moskitonetz**

Verzicht auf Plastikstrohhalm und Plastikflaschen. Der grüne Fingerabdruck ist auf Bawah größer und klarer erkennbar, es beginnt schon bei den Gebäuden: „Die Zelt-Suiten nach Entwürfen des Singapur Architektensim Boon Yang wurden,“ so Paul Robinson, „aus Bambus errichtet. Für Duschen, Badewannen und Armaturen haben wir Recycling-Kupfer verwendet.“ Solarpaneele – gut versteckt im dichten Pflanzengrün hinter jeder Suite – sorgen für heißes Wasser. Ende 2018 bekamen auch einige Overwater Villas eigene Solaranlagen aufs Dach montiert.

Schon beim Bau des Resorts wurde Rücksicht auf die Natur genommen. „Keine schweren Maschinen durften eingesetzt werden und es wurden so wenig Bäume wie möglich gefällt. Das hat die Bauarbeiten natürlich in die Länge gezogen“, berichtet Raymond Saja, der General Manager. Mussten Felsen aus dem Weg geräumt werden, erfolgte dies thermisch durch extremes Erhitzen und schlagartiges Abkühlen, nicht durch Sprengstoff. Der anfallende Bruchstein wurde für den Bau von Treppen, Stützmauern und Wegen eingesetzt. Das Material für Geländer und Zäune lieferte das Meer, hierfür wurde Treibholz eingesetzt.

Auf einer Führung mit Cheftechniker I Ketut Wijaya sehen wir, wie das Regenwasser von den Dächern

Wer sich partout nicht unter Wasser traut, bewundert vom markanten Jetty aus Riffhaie, Meeresschildkröten und bunte Riff-Fische

der Unterkünfte, Lagerhäuser und Technikgebäude in Zisternen gelagert, gefiltert und zu Trinkwasser aufbereitet wird, das in Glasflaschen abgefüllt wird. „Fällt zu wenig Regen, wandeln wir in unserer Osmose-Anlage Meerwasser in Trinkwasser um. Sie schafft 62 Liter in der Minute. Ist der Grundwasserspiegel ausreichend hoch, greifen wir auch zu Grundwasser.“

**LUXUS, ABER BITTE SCHÖN ÖKO**

I Ketut führt uns ums Eck zu den Klärbecken: „Durch getrennte Abwasserkreisläufe sammeln wir Dusch- und Waschbeckenwasser, das gereinigt und geklärt für die WC-Spülungen und für die Bewässerung der Gärten genutzt wird.“ Das Abwasser der Toiletten wird in großen Klärbecken mithilfe von Bakterienkulturen gereinigt, die organische Kohlenstoffverbindungen und Stickstoffverbindungen abbauen. Anschließend landet das Wasser zur Bewässerung in den Grünanlagen der Insel.

„Papier und organische Abfälle aus der Küche werden kompostiert und später zu Dünger für die Biogärten. Das entstehende Methangas wird als Energieträger genutzt“, so I Ketut. Damit beim Kampf gegen Moskitos keine Chemie eingesetzt werden muss, greift man zu einem pfiffigen System von Eiablagefallen:



**INFO**

**ANREISE** Nach Singapur in rund zwölf Stunden mit Singapore Airlines in der Premium Economy ab 1.099 Euro, in der Business ab 2.965 Euro. Business-Flüge mit Turkish Airlines sind rund 500 Euro günstiger, dauern aber wegen Zwischenstopp in Istanbul fünf bis acht Stunden länger. Weiter geht es am Folgetag in Singapur morgens um 7 Uhr mit Transfer zur Fähre > 30 Minuten zur Insel Batam > 20 Minuten Taxi zum Flughafen > 80 Minuten im Wasserflugzeug bis Bawah. Ankunft gegen 12 Uhr.  
[singaporeair.com/de](http://singaporeair.com/de) | [turkishairlines.com](http://turkishairlines.com)

**BAWAH ISLAND** Wir empfehlen, statt eines der elf Overwater Bungalows (105 Quadratmeter, ab 2.100Euro) eine der 19 außergewöhnlichen, zeltartigen Beach Suites (70 Quadratmeter, ab 1.730 Euro) zu buchen – man ist direkt im Grünen, hat ebenfalls einen schönen Zugang zum eigenen Strand und spart zudem einiges an Geld. (Preise jeweils für zwei Personen, all inclusive.)  
[bawahreserve.com](http://bawahreserve.com)

**STOPOVER SINGAPUR: SIX SENSES DUXTON**

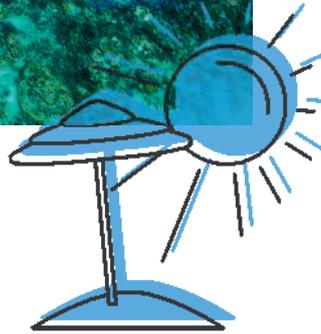
Brandneues Boutiquehotel in einer hippen Ecke zwischen Chinatown und dem Viertel Tanjong Pagar, keine 400 Meter vom berühmten Buddha Tooth Relic Temple. Sehr gute – und gesunde – Küche im „Yellow Pot Restaurant“. Der ansässige TCM-Mediziner berät auf Wunsch jeden Gast bei der Ankunft kostenlos. Keines der 49 Zimmer und Suiten gleicht dem anderen, dafür sorgte die Interior-Designerin Anouska Hempel. Das Interieur des „Duxton“ erinnert in vielen Punkten an Hempels legendäres „Blakes“-Hotel in London. Der Style in dem dreistöckigen Komplex aus acht früheren Shophouses reicht vom reduziertem All-in-White bis zum plüschig-roten Opium House Style.

Die Nachbarschaft? Läden und Kneipen in den renovierten Shophouses von Duxton Hill, Duxton Road und Tangjong Pagar Road. Die angesagte Rooftop-Bar des „Potato Head“ ist nur 400 Meter entfernt. Wer mal außerhalb essen will: Zum Tangjong Pagar Food Centre mit zahlreichen guten Gar-küchen sind es 300 Meter. DZ/F ab 230 Euro.

[sixsenses.com/duxtion/](http://sixsenses.com/duxtion/)



„Six Senses Duxton“: Der ideale Stopover in Singapur. Mehr Tipps zur Stadt finden Sie unter [abenteuer-reisen.de/singapur-stopover/](http://abenteuer-reisen.de/singapur-stopover/)



Neben jeder Unterkunft und in den Grünanlagen stehen über 60 Systeme aus kleinen Becken und Schalen mit stehendem Wasser, in denen die Moskitos ihre Larven legen. Das Larvenstadium wird täglich überprüft. „Dann werden, meist am dritten Tag nach der Eibablage, die Brutfallen von einem Mitarbeiter leergespült und durchgespült, sodass der Nachwuchs der Plagegeister stirbt, bevor er schlüpft“, erklärt Gästebetreuerin Mega.

Hinter diesem umweltfreundlichen Inseltraum steckt der in Singapur lebende Tim Hartnoll, der wie schon der Vater seine Dollars mit dem weltgrößten Container-Zubringer-Unternehmen X-Press Feeders macht. Nach so viel Öko und Zahlen brummt mir ein wenig der Schädel – Zeit, für einen Schnorchelgang und etwas Chillen am Sandstrand vor meiner Suite ...

### **STRÄNDE AUS FISCHKACKE, IMERNST?**

Kaum einer, der sich genussvoll im weißen, weichen Korallensand aalt, ist sich der Tatsache bewusst, dass er seine Zehen in Fisch-Scheiße bohrt. Aber das ist wahr. Zigmillionen Papageifische raspeln weltweit Algen von Korallenstöcken, dabei geraten Stücke der Korallen in den Verdauungstrakt. Die Tiere stoßen diese nicht verwertbaren Reste als Kot wieder aus – in Form von feinkörnig gemahlenem Sand!

Jeder Papageifisch produziert im Jahr zwischen 100 und – wie der riesige Büffelkopf-Papageifisch, der bis zu 40 Jahre alt werden kann – 1.000 Kilo jenes Stoffs, aus dem unsere „puderzuckerfeinen“ Strandträume sind.

Wissenschaftler schätzen, dass gut 70 Prozent des Sands der Strände in der Karibik, auf den Malediven und Hawaii „Parrotfish Poop“ ist. Umso wichtiger ist es in unserem eigenen Interesse, dass die Bestände an Riff-Fischen weltweit bewahrt bleiben und die Tiere nicht auf unseren Tellern landen – andernfalls verschwinden auch die Strände unweigerlich.





# HONGKONG

WALK  
THIS  
WAY  
!

Text: Peter Pfänder

Das erste Mal in Hongkong? Hier kommen 20 Empfehlungen für die meistbesuchte Stadt der Welt (28 Millionen Touristen!). Von Street Food bis Fine Dining, von Brachial-Architektur über Feng-Shui bis zu Murals bekannter Künstler, von der entspannten Foodie-Tour bis zur Sunset-Cruise



# #1

## CHECK-IN: „KERRY HOTEL“

STYLE, PLATZ, PREMIUM-PANORAMA

Das im April 2017 eröffnete Haus der Luxuskette Shangri-La ist klar unsere erste Wahl. Sehr große Zimmer, am besten einen der 52 Quadratmeter großen Premier Sea View Rooms (mit Frühstück ab 265 Euro) buchen. Dank raumhoher Fenster auf voller Breite bieten diese einen beeindruckenden Blick auf die Skyline von Hongkong Island und Victoria Harbour. Smartphone für den kostenlosen Einsatz beim Stadtbummel, Espressomaschine und wertige Toilettenartikel. Schickes, reduziertes Design ohne Heckmeck, Horizon Pool mit klasse Skyline-Blick und gute Anbindung an die U-Bahn. Tipp: Abends zur Symphony of Lights einen Tisch auf der Terrasse des „Red Sugar“ reservieren und zum bunten Lichterspiel einen Cocktails genießen. City-View-DZ/F ab 190 Euro.

[shangri-la.com/hongkong/kerry](http://shangri-la.com/hongkong/kerry)

# #2

## THE PEAK

GIPFELSTUNDE UND HOCHHÄUSER

Selbstverständlich ist auf der Aussichtsplattform des Peak Tower auf 428 Meter Höhe wie auf dem 3,5 Kilometer langen Rundweg Circle Loop und in der antiken Standseilbahn The Peak Tram aus dem Jahr 1888 immer sehr viel los. Aber das muss man gesehen haben und dafür muss man Schlange stehen und die Menschenmassen in Kauf nehmen. Vom Peak aus blickt man dem Meer von Hochhäusern auf Hongkong Island und Kowloon aufs Dach. In der Nachbarschaft unter dem Peak und in höheren Hanglagen befinden sich die Luxuswohnungen der Superreichen, für die schon mal Quadratmeterpreise von 30.000 bis 80.000 Euro fällig werden können. [thepeak.com](http://thepeak.com)

# #3

## STAR FERRY

NOSTALGISCH ÜBERS WASSER

Zwar verbinden Tunnel und U-Bahnen unter dem Victoria Harbour die Stadtteile Tsim Sha Tsui auf Kowloon und Central respektive Wan Chai auf Hongkong Island. Die mit Abstand schönste Art, das andere Ufer zu erreichen, ist aber eine Fahrt mit den zwölf teilweise aus den 1950ern stammenden nostalgischen Schiffen der Star Ferry. 0,25 Euro/Fahrt mit Octopus Card. [starferry.com.hk](http://starferry.com.hk)

# #4

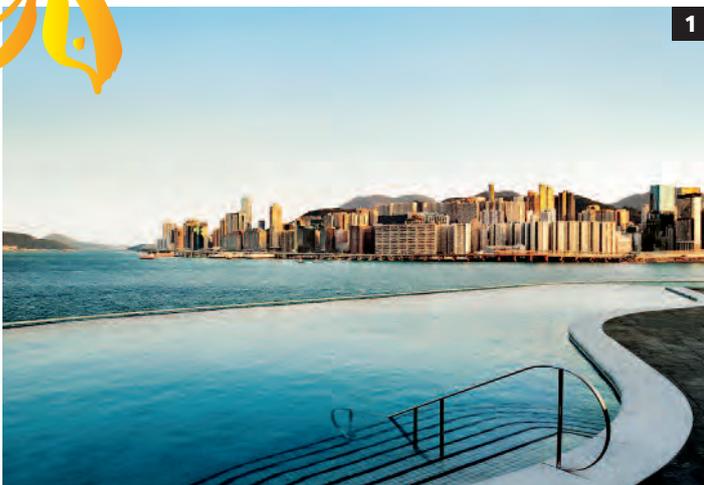
## SHAM SHUI PO FOODIE TOUR

TOUGHES FLAIR UND STREET FOOD

Sham Shui Po ist eines der ältesten, am dichtesten besiedelten und ungehobeltesten (im Sinne von ursprünglichsten) Stadtviertel Hongkongs. Es ist geprägt von Tausenden kleiner Läden für Textilbedarf, Werkzeuge, Kleidung, Elektronik, Spielzeug und Küchengeräte sowie für Lebensmittel und Delikatessen – dazu viel Street Food und Garküchen. Hier taucht man tief in die authentische, aber auch harte Welt von „Hongkong’s yesteryears“ ein.

Die charmant und kundig geführte Sham Shui Po Foodie Tour bietet interessante Einblicke und macht kulinarische Legenden der Stadt erlebbar. Das Programm? Typisches Hongkonger Frühstück mit Silk Stocking Milk Tea und einem fluffigen Pineapple Bun. Der enthält keine Spur von Ananas, der Name spielt auf die Oberfläche an. Das Oberteil ist aus Mürbteig, das Unterteil aus süßem Brotteig. Besonders gut sind

- 1 | „Kerry Hotel“: Pool with a view
- 2 | Star Ferry: Nicht die schnellste Verbindung, aber mit Sicherheit die stilvollste
- 3 | The Peak: Ein Muss für jeden Besucher
- 4 | Sham Shui Po: Ungeschminktes Hongkong-Flair mit unzähligen Garküchen, Restaurants und viel shabby 1950er-Architektur





3



4

1



SEITE SCANNEN,  
UM VIDEO ÜBER  
DEN STREET-ART-  
EVENT „HKWALLS“  
ZU SEHEN

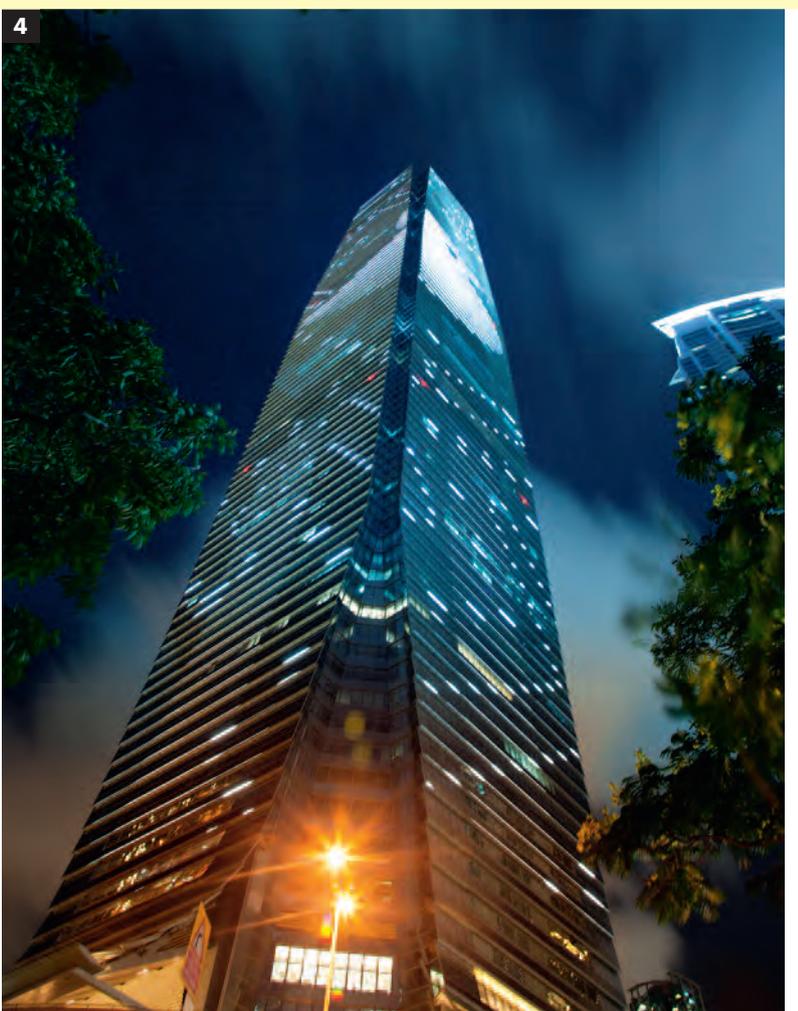
2



3



4



diese Buns laut Guide Yammay im „Kowloon Restaurant“ (282 Yu Chau Street).

Später gibt es Rice Rolls mit würziger Soße im populären, stadtbekanntem und sogar vom „Guide Michelin“ empfohlenen „Hop Yik Tai“ in der Kweilin Street Nummer 121. Hochgerühmt sind die Kreationen aus feinstem Tofu der „Al Tofu Company“ ein paar Häuser weiter. Mein Favorit: das Tofu-Dessert „Dau Fu Fa“ mit Ingwersirup und Rohrzucker. Basis des Tofu ist kanadisches Bio-Soja.

Ein Klassiker beglückt uns im „Yuen Fong Dumpplings“ (104 Fuk Wa Street): Kohl-Schweinefleisch-Dim-Sum und Wasserkresse-Schweinefleisch-Dim-Sum „Gao Zi“. Nach etwas Süßem vom „Eight Angels Cake Shop“ in der 197 Nam Cheong Street bilden die Bamboo Noodles mit Shrimps von „Lau Sum Kee Noodle“ (80 Fuk Wing Street) den krönenden Abschluss des dreistündigen Spaziergangs, der pro Kopf 75 Euro inklusive aller Degustationsgerichte kostet.

Noch ein Tipp: Unbedingt zur „Kung Wo Beancurd Factory“ gehen und dort die erfrischende Sojamilch und den Tofu-Pudding (10 HK-\$) nach Originalrezept des Gründers Bom Lok versuchen. Die Firma geht auf das Jahr 1893 zurück, wird oft als der beste Tofu-Macher der Stadt gelobt. Der kleine Laden in der 118 Pei Ho Street wird von der umtriebigen Renee So geleitet, die nach vielen Auslandsjahren zurückkehrte, um den Familienbetrieb mit 50-jähriger Tradition weiterzuführen. [hongkongfoodietours.com](http://hongkongfoodietours.com) | [a-r.tips/kungwo](http://a-r.tips/kungwo)

## #5

### SKY100

#### HÖHEN-RAUSCH GEFÄLLIG?

Rasend schnelle Aufzüge katapultieren die Besucher hinauf zum Observation Deck Sky100 im 100. Stock des ICC. Beeindruckend ist der Rundumblick über Hongkong, die vorgelagerten Inseln und das Meer. Es geht sogar noch ein wenig höher: Wer zum Sunset im „Ozone“ von „Ritz-Carlton“, der höchsten Rooftop Bar der Welt, im 118. Stock des ICC einen Platz reserviert, genießt einen erhabenen Blick zu Champagner (Flasche ab 130 Euro). [sky100.com.hk](http://sky100.com.hk) | [ritzcarlton.com](http://ritzcarlton.com)

## #6

### TRAMWAY DING-DING

#### ENTDECKUNG DER LANGSAMKEIT

Alle 250 Meter stoppt die Doppeldecker-Straßenbahn an einer Haltestelle. Entsprechend gering ist der Stundenschnitt. Eilige nehmen besser eines der günstigen Taxis. Wer aber Zeit und Lust auf Sightseeing im Sitzen hat, ist hier genau richtig. Von Kennedy



- 1 | Old Town Central: Viel Street Art in den Straßen und Gassen, viele Treppen – und viele Hipster
- 2 | Rice Rolls: Die besten gibt's im „Hop Yik Tai“
- 3 | Tipp für Dim Sum: „Yuen Fong Dumpplings“
- 4 | ICC: Toller Rundumblick im 100. Stock
- 5 | Ding-Ding: Lautmalerischer Kosenamen der berühmten Hongkonger Tramway

Town im Westen bis Shau Kei Wan im Osten sind es knapp 13 Kilometer – und damit 50 Stopps, an denen sich Fahrgäste hinten in die Tram drängen und vorne versuchen, noch rechtzeitig vor Abfahrt aus dem Wagen zu kommen. Die Tram wurde 1904 gegründet, Doppeldecker sind seit 105 Jahren unterwegs. Vier-Tage-Pass: 3,55 Euro. [hktramways.com](http://hktramways.com)

## #7

### OLD TOWN CENTRAL

#### STREET ART UND SHABBY CHIC

Hipstertauglicher Bezirk, nicht nur SoHo = South of Hollywood Road. Kein Wunder, dass Heerscharen von Touristen und Expats durch die Straßen ziehen, vor Coffee Shops und kleinen, feinen Kneipen sitzen. Lustige Läden, unzählige Galerien und Boutiquen sowie Dutzende sehenswerter Murals machen den Reiz von Old Town Central aus.

Hier ein Vorschlag für einen Rundgang, der einige der wichtigsten Murals und Sehenswürdigkeiten erschließt: Start bei der Tram-Station Western Market Terminus, durch Morrisson Street und Queens Road zur Possession Street und links ab in die Hollywood Road. Vorbei an Graffiti des Koreaners Xeva und des Franzosen Hopare in der Tank Lane und einem neuen Werk des Japaners ONQ in der Shin Hing Street. In den Seitengassen gibt es eine Menge anderer Murals zu sehen, teils offizielle, teils illegale Werke. Weiter zum bekannten Man Mo Temple und bis zur Ecke Hollywood Road/Graham Street mit einem großen Townhouse Mural des Hongkonger Sprayers Alex Croft. Von hier sind es nur ein paar Schritte zur „Tai Cheong Bakery“ (siehe #9) und zur längsten Rolltreppe der Welt, dem 800 Meter langen Midlevel Escalator. Wer noch mehr Murals sehen möchte, der fährt nach Sheung Wan und Sai Ying Pun. Geführte Privattouren für ein bis zwei Personen zum Thema Street Art gibt es bei Wanderlust Walks Hong Kong mit Alexandra Unrein, vier Stunden kosten ab 200 Euro.

[hkwalls.org](http://hkwalls.org) | [wanderlustwalkshongkong.com](http://wanderlustwalkshongkong.com)

## #8

### PMQ

#### DESIGNERLÄDEN UND SOUVENIRS

Wenn die Lieben daheim weniger auf getrocknete Schwalbennester und Fischblasen (für bis zu 3.500 Euro pro Beutel!) oder billige Plastikmassenware stehen, ist man für die Suche nach Mitbringseln im früheren Police Married Quarters richtig. Das im Jahr 1951 erbaute Wohnhaus für verheiratete Polizisten wurde vor dem Abriss bewahrt und 2014 zu einem mehrstöckigen Kreativkomplex mit über 100 Designerläden, Kreativbüros und Shops umgewandelt. Man bummelt herum, isst hier eine Kleinigkeit, trinkt dort etwas – und deckt sich etwa im „GOD. Goods of Desire“ mit pffiffigen Souvenirs ein.

[pmq.org.hk](http://pmq.org.hk) | [god.com.hk](http://god.com.hk)

## #9

### TAICHEONG BAKERY

#### KALORIENBOMBEN FÜR STADTBUMMLER

Diesen beliebten und viel gelobten, 1954 eröffneten Laden in Central (35 Lyndhurst Terrace) erkennt man schnell an den langen Warteschlangen im und vor dem Geschäft. Wir haben uns in die hüftgoldträchtigen Egg Tarts verliebt. Das sind kleine Pasteten aus Mürbteig mit Eiercreme. Süß, fett, lecker und für zwei Hongkong-Dollar zu haben.

- 1 | Old Town Central: Die Hollywood Road ist gesäumt von Cafés, Bistros und Restaurants wie dem Fast-Food-Lokal „Seoul Bros“
- 2 | „Tai Cheong Bakery“: Beglückt Hongkong seit 64 Jahren mit seinen famosen Egg Tarts
- 3 | „Aqua Luna“: Kreuzt jeden Abend zur Symphony of Lights vor Hongkong Island
- 4 | PMQ: Souvenirs, Kunst und Events im früheren Polizei-Wohnheim



1

## #10

### QUARRY BAY MONSTER BUILDINGS

#### KOPF IN DEN NACKEN!

Betonschungel vom Allerfeinsten, bekannt aus dem Film „Transformers: Age of Extinction“! Die fünf riesigen, Anfang der 1960er in U-Form errichteten und auf je 18 Stockwerken extrem dicht bewohnten Wohnkomplexe Oceanic Mansion, Montane Mansion, Fok Cheung Building, Yick Cheung Building und Yick Fat Building sind eine Blickwinkel-Challenge für Massen von Instagrammern – und der Beton gewordene Wahnsinn. MTR-Station Quarry Bay Station, Exit A.

[a-r.tips/monsterblgd](https://a-r.tips/monsterblgd) (Video)

## #11

### SAM'S TAILOR

#### MASS NEHMEN BEIM PROMI-SCHNEIDER

Was haben Meghan Markle, Prince Charles, Barack Obama, George W. Bush, Angela Merkel, Gerhard Schröder, Richard Quest, Coldplay, Björk, Bill Clinton, Nelson Mandela, König Juan Carlos, Celine Dion, Madelaine Albright, Jimmy Carter, Joan Collins, Steffi Graf und viele weitere Promis aus Politik und Show-Business gemeinsam? Sie ließen sich von Manu Melwani aka „Sam“ Hemden, Blusen, Anzüge oder Hosen maßschneidern. Der führt sein Geschäft seit 1957 und trägt den von Botschaften und Konsulaten organisierten Promi-Ansturm mit Fassung. Natürlich wird bei den Herrschaften nicht im kleinen Laden in der Burlington Arcade, Nathan Road Nummer 94, Maß genommen. Hohen Besuch bediente er mit seinem Team selbstverständlich in der Hotelsuite oder im VIP-Bereich des Flughafens, so Sam. „Viele Promis aber legen Wert darauf, in diesen Laden zu kommen.“ Hemd, maßgeschneidert binnen 24 Stunden, je nach Stoffqualität ab 30 Euro.

[samstailor.com](http://samstailor.com)

## #12

### AQUA LUNA CRUISE

#### SYMPHONY OF LIGHTS GANZ NAH

Knallrote Segel sind das Erkennungszeichen dieser Cruise-Dschunke, die auf dem Victoria Harbour hin und her schippert. Legt um 19.30 Uhr ab, dreht pünktlich zum Start der zehnmütigen „Symphony of the Lights“ bei und startet den passenden Soundtrack. Blinkende, flimmernde Hochhausfassaden, Laser-Show und animierte Fassaden – ein sehenswertes Spektakel, das von Land und ohne fetten Sound nur





halb so schön ist. Einstündige Fahrt ab dem Tsim Sha Tsui Public Pier mit einem Drink knapp 30 Euro. Show jeden Abend ab 20 Uhr. [aqualuna.com.hk](http://aqualuna.com.hk)

## #13

### MONG KOK

#### SHOPPINGSHOPPINGSHOPPING

Tags wie nachts ideal für Shopoholics, nicht nur auf dem lebhaften Ladies Night Market. Wem es tagsüber zu heiß wird, der flüchtet in den Langham Place mit vielen Etagen voller Top-Marken und einem netten Food Court. MTR: Mong Kok. [ladies-market.hk](http://ladies-market.hk)

## #14

### „HO LEE FOOK“

#### FANCY CANTONESE CUISINE

Warteschlangen am Eingang zu diesem Kellerrestaurant verraten: Das „Ho Lee Fook“ ist sehr hip und angesagt. Die „Funky Chinese Kitchen“ von Jowett Yu umfasst Gaumenfreuden wie die sehr guten „Hunan Style Twice-cooked Pork Ribs“, „Mom’s ‚Mostly Cabbage, a little bit of Pork‘-Dumplings“ oder „Jack’s Salt and Pepper Grouper with Silken Tofu and Lemon“.

[blacksheeprestaurants.com](http://blacksheeprestaurants.com)

## #15

### „FU RONG“

#### SCHARFE CHENGDU-CUISINE

Mit raffinierten Wein- und Sake-Pairings erfreut die scharfe Sichuan-Küche des vor nicht langer Zeit eröffneten Restaurants „Fu Rong“ im Ocean Terminal. Tollen Blick auf die Skyline gibt es on top. Tipp: Das achtgängige Menü „Experience Cheng Du“ (60 Euro), unter anderem mit einigen knackig-frischen Chongzhou-Gemüserollen an Wasabi-Kaviar, schön fettem Schweinebauch mit Knoblauchmarmelade und Gurken, dem Sichuaner Traditionsgericht Hühner-Consommé mit Yam und Hühnchen, Kunga Bao Shrimps mit Chili und Cashews, sautierten Sweet Beans, die an Seidentofu erinnern, Wagyu Beef mit Sichuan-Pfeffer-Soße und das Red Rice Porridge sowie als Dessert die butterzarte, sehr überraschende Shredded Winter Melon. Das „Fu Rong“ gehört zu einer in der Volksrepublik ziemlich erfolgreichen Gastrokette, die sich der scharfen (!), aromatischen Sichuan-Küche verschrieben hat. In der Harbour City warten außerdem drei mit einem Michelin-Stern gekrönte Adressen: „Épure“, „Sushi Tokami“ und „Yé Shanghai“.

[harbourcity.com.hk](http://harbourcity.com.hk)

## Hongkong



1 | „Ho Lee Fook“: Zum „good fortune for your mouth“, so die Übersetzung des Restaurant-Namens, gehört auch Shima-aji mit Tokyo-Negi-Zwiebeln und Jalapeños

2 | Jowett Yu: Executive Chef des „Ho Lee Fook“

3 | Mong Kok: Shoppen, Bummeln, Futtern

4 | „Fu Rong“: Zucchini-Nudeln mit süßer und scharfer Sojasoße und ...

5 | ... sautierte Sweet Beans mit Seerosenfrüchten

## #16

### HKOW

#### EINMAL DURCHDREHEN

Das Hong Kong Observation Wheel (= HKOW) ist ein 60 Meter hohes Riesenrad an der Central Harbourfront unweit der Anlegestelle der Star Ferry. Netter Ausblick und eine gute Gelegenheit, mal die Beine auszuruhen. Aber alles andere als spektakulär ... Fahrt 2,10 Euro. [hkow.hk](http://hkow.hk)

## #17

### „CUISINE CUISINE“

#### KANTON-KÜCHE MIT WOW-FAKTOR

Ein Erlebnis ist das Tasting Set Dinner des Restaurants im Designhotel „The Mira“ mit raffiniertem Wein-Pairing von William Chan. Der smarte Sommelier und Restaurant Manager, der seine Karriere im legendären „Peninsula“ begonnen hat, hält seit fünf Jahren die Fäden im vom Guide Michelin empfohlenen und für zwei Jahre sogar mit einem Stern ausgezeichneten „Cuisine Cuisine“ in der Hand. William kombiniert modern interpretierte Kanton-Gerichte wie Schweinebauch und Shrimp-Paste mit schwerem portugiesischen Pedra Cancela Reserva Tinto und E-Fu-Nudeln mit Wildpilzen und Sojasprossen mit einem Buçaco Tinto Reservado 2010. Das Restaurant ist nach Entwürfen des Manhattaner Innendesigners Charles Allem gestaltet. Die Zimmer des „The Mira“ sind prima vista ein echter Hingucker, vor allem was das Design angeht, sie zeigen allerdings beinahe alle viel mehr Gebrauchspuren, tiefe Kratzer auf den Böden und Macken in den Möbelfronten, als man von einem neun Jahre alten Hotel erwarten würde. Dafür sind mindestens 280 Euro für das Doppelzimmer zu viel ... [themirahotel.com](http://themirahotel.com)

# #18

## ARCHITEKTUR-IKONEN

### FENG-SHUI UND NOSTALGIE

Hongkong zählt über 1.360 Wolkenkratzer. Die meisten davon sind fantasielose bis hässliche Normware. Einige Skyscraper aber tanzen aus der Reihe. Der 1985 eröffnete HSBC Tower von Sir Norman Foster – damals das teuerste Gebäude der Welt – wurde streng nach Feng-Shui-Kriterien mit offenem Erdgeschoss gebaut. Der benachbarte, 315 Meter hohe Bank of China Tower von I. M. Pei hingegen verstößt konsequent gegen alle Vorgaben von Feng-Shui: Er zeigt wie eine Messerkante auf die umstehenden Gebäude, dreieckige Fassadenstrukturen sorgen für schlechtes Qi. Das Cheung Kong Centre nach Entwürfen von César Antonio Pelli, der durch die Petronas Towers in Kuala Lumpur berühmt geworden ist, wiederum wurde mit Feng-Shui-Beratung entworfen.

Auffällig ist auch das Murray Building ein paar Schritte die Garden Road hinauf. Das frühere Regierungsgebäude mit markanter Fassade wurde unter der Ägide von Foster and Partners Anfang 2018 ein Hotel. Weiterhin sehenswert sind die Doppeltürme des Lippo Center („Koala Tree“) nach Entwürfen von Paul Rudolph und das Jardine House von 1972 mit seinen runden Fenstern, im Volksmund bekannt als „House of Thousand A\*\*holes“.



- 1 | Knutsford Terrace: Al-fresco-Lokale, Bars und Cafés mit ein wenig Grün
- 2 | „Royal Pacific Hotel & Towers“ in Tsim Sha Tsui: Viel Bling-Bling für Fassade und Räume
- 3 | The Lippo Centre: Die im Jahr 1988 eröffneten Zwillingstürme entwarf der US-Architekt Paul Marvin Rudolph
- 4 | Alt und Neu: Old Supreme Court (1912), Bank of China Tower (1990) von Ieoh Ming Pei und das Cheung Kong Center (1999) von César Antonio Pelli

Bekannt ist auch The Repulse Bay mit einem großen Loch in der Fassade, das dem Glück bringenden Drachen den Weg vom Berg zum Meer ermöglichen soll.

# #19

## 2IFC

### HÖHENRAUSCH

Das mit 420 Metern zweithöchste Gebäude Hongkongs ist das Two International Finance Centre, kurz 2IFC, das in nur drei Jahren erbaut worden ist. Übertroffen wird es nur vom 484 Meter hohen International Commerce Center. Noch ein Rekord: Das 374 Meter hohe Central Plaza beherbergt die höchstgelegene Kirche der Welt, die Sky City Church. [ifc.com.hk](http://ifc.com.hk)

# #20

## KNUTSFORD TERRACE

### ABFEIERN UND ABSACKEN

Es muss nicht immer SoHo in Central sein. Im Stadtteil Tsim Sha Tsui, gleich ums Eck vom Hotel „The Mira“, pulsiert hinter der Kimberley Road in drei Dutzend Bars, Pubs und Restaurants mit mexikanischer, spanischer, japanischer oder italienischer Küche ausgelassenes Nachtleben. Mit etwas Glück ergattert man einen Sitzplatz im Freien unter Bäumen. Wer Lust auf Shisha hat – aktuell sehr angesagt in Hongkong –, wird im „Merhaba“ fündig. [mhihk.com](http://mhihk.com)

## INFOS

**ANREISE** Mit Swiss ab Frankfurt via Zürich Business Class ab 2.100 Euro, Economy Saver ab 525 Euro. Turkish Airlines via Istanbul Economy ab 690 Euro. [swiss.com](http://swiss.com) | [turkishairlines.com](http://turkishairlines.com)

**GÜNSTIG HERUMKOMMEN** Metro, Bus und Tram fahren mit hoher Frequenz und sind in Hongkong spottbillig. 150 HK-\$ (= 16 Euro) kostet die wiederaufladbare Octopus Card. Damit kommt man locker fünf Tage durch die Stadt – und kann auch in Convenience Stores einkaufen. Taxis kosten für die ersten zwei Kilometer 24 HK-\$ (= 2,60 Euro), danach 8,50 HK-\$ pro Kilometer. [octopus.com.hk/en](http://octopus.com.hk/en)

**GELD** 10 HK-\$ sind rund 1,05 Euro. Überall Wechselstuben und ATMs. Bezahlung ist oft auch mit der Octopus Card möglich

**BESTE REISEZEIT** Von Juni bis Ende Oktober ist es in Hongkong sehr heiß und extrem schwül, zudem drohen Taifune. Von Oktober bis Ende Dezember ist es zuverlässig warm und trocken, März und April sind auch sehr angenehm

**AUSKÜNFTE** Das Hongkong Tourism Board pflegt eine recht gute Website mit zahlreichen Tipps und Anregungen.

[discoverhongkong.com/de/](http://discoverhongkong.com/de/)



SEITE SCANNEN,  
UM VIDEO „HONG  
KONG OFF THE  
BEATEN TRACK“  
ANZUSEHEN

2



3 4



# Schickes Doppel

Am Dorfplatz des Vinschgauer Orts Burgeis steht das traditionsreiche Hotel „Weisses Kreuz“. Vis-à-vis hat die Gastgeberfamilie Theiner aus einem Bau-Ensemble des 13. und 16. Jahrhunderts ein architektonisches Schmuckstück geschaffen, den „Ansitz zum Löwen“

Text: Peter Pfänder



1



2



3



4

- 1| „Ansitz zum Löwen“: Neuer Anbau und ...
- 2| ... Suite Fontauna
- 3| Spuren früherer Bewohner ...
- 4| Ein massiver Sichtbetonblock verbindet Gotik- und Renaissancebau

Recht weit hinten im schönen Südtiroler Vinschgau liegt am Oberlauf der Etsch und nahe des Reschen-sees der liebenswerte 850-Einwohner-Ort Burgeis, überragt vom Kloster Marienberg mit seinen bedeutenden Fresken. Nur wenige Fahrminuten entfernt warten Waalwege auf Wanderer und das Schloss Churburg bei Schluderns auf Geschichtsinteressierte. Verwinkelt ist Burgeis, bäuerlich geprägt und mit eigener Käserei.

Mittendrin thront das Hotel „Weisses Kreuz“ mit Baukörpern aus verschiedenen Epochen und seit 1871 im Besitz der Familie Theiner. Dort können wir den minimalistischen Anbau mit Panoramasuiten empfehlen, von denen der Blick auf Kloster, Berge und die Poolterrasse reicht. Doch der historische



**SEITE SCANNEN  
UND DIE HÖHE-  
PUNKTE DES  
VINSCHGAU  
AUS DER LUFT  
ERLEBEN**

„Ansitz zum Löwen“ auf der anderen Seite des Dorfplatzes hat es uns beim Besuch besonders angetan ...

## WAS IST DAS BESONDERE AM „ANSITZ“?

Die ebenso kreative wie behutsame Metamorphose zweier bis zu 800 Jahre alter, denkmalgeschützter Gebäude mit hypermodernem Annex. Familie Theiner hat zusammen mit den Architekten Elke Ladurner und Stefan Marx aus Schlanders eine Design-Preziose geschaffen. Lang standen die zwei Häuser leer, bis 2011 die aufwendigen Restaurierungsarbeiten begannen. Das gotische Pfisterhaus und den Renaissancebau des späteren Löwenwirts aus dem 16. Jahrhundert, der Händlern aus Venedig als Warenlager gedient hatte, verbindet ein massiver Sichtbetonblock rund um den Aufzugschacht (siehe Bild 4). Ein ebenso brachialer wie gelungener Kontrast zum Kreuzgewölbe, alten Täfelungen, Böden und kunstvollen Holzdecken. Der Betonblock steht losgelöst

im Bau, hält respektvoll Abstand zur alten Hauswand. Die Bäder der historischen Suiten sind mit Martelltaler Granit, Sarner Porphyrr oder tiefschwarzem Marmor ausgekleidet. Im Erdgeschoss hat links vom gewölbten Mittelgang das Tourismusbüro seinen Sitz, gegenüber die kleine „Dorf-Bar“. Vor der kann man vortrefflich bei einem Glas Wein sitzen, in die Sonne blinzeln und dem Treiben rund um den Sankt-Michael-Brunnen zusehen.

#### SO SCHLÄFT UND WOHNTE MAN

Wer sich in den Suiten Fontauna, Pfistersuite oder Clavá einbucht (letztere in der 800 Jahre alten, gotischen Stube, das Bad in der rußschwarzen früheren Rauchkuchl), wohnt in knarzigem, schief getäfeltem und unvergleichlich gemütlichem Ambiente. Mächtige Dielen, kunstvolle Kassettendecken, alte Wandvertäfelungen – dahinter und darunter versteckt sich modernste Technik.

#### DAS KONTRASTPROGRAMM?

Die Arunda-Panoramasuiten im neuen Holzanbau des „Weissen Kreuz“ bieten auf 42 Quadratmetern reduzierten Schick mit viel Holz, große Balkone und Duschen.

#### GESCHMACKSSACHE

Dass man in Südtirol gut isst, ist kein Geheimnis. Was das Team des jungen Küchenchefs Marc Bernhart, des Lebenspartners von Hotelchefin Mara Theiner, aus der Pfanne zaubert, bestätigt dieses Positivklichee. Die Küche ist nicht bodenständig, bewahrt aber die Bodenhaftung. Die Bandbreite reicht weit über Schlutzkrופן und Südtiroler Klassiker wie selbst geräucherten Speck hinaus. Auch Currys, Wagyu aus eigener Zucht und Adlerfisch sind zu finden. Gäste mit Halbpension dürfen sich auf liebevolle Küche freuen, zu der man sich am besten aus der Weinkarte vom kundigen, freundlichen Personal die passenden Tropfen empfehlen lässt.

#### WAS UNS AUSGESPROCHEN GUT GEFÄLLT

Die zauberhaften und einzigartigen Suiten im „Ansitz“ und der weite Bergblick von der Panorama-Terrasse des „Weissen Kreuz“, der bis zum Ortler reicht.

#### IDEAL FÜR ...

Paare, wegen der Lage auch für Mountainbiker und Wanderer. Familien, aufgepasst: Kinder sind erst ab zwölf Jahre im „Weissen Kreuz“ willkommen.

#### SAUNA, POOL, SPA

Im Erdgeschoss des „Weissen Kreuz“ wartet ein stillvoller Wellnessbereich mit Dampfbad, Zirben-Bio-Sauna (60 Grad), Finnischer Sauna, heißem Outdoor-

Whirlpool, Innen-/Außenpool. Dazu: Spa-Angebot von Maniküre über Schröpfen bis Honigmassage.

#### DER KLEINE HAKEN?

Als sensorisches Tüpfelchen auf dem i gibt es eine Brise Kuhstallduft aus der Nachbarschaft. Das gehört zu einem Dorf, auch wenn der eine oder andere Gast die Nase rümpfen mag.

#### DIE PREISFRAGE

Mit Glück bekommt man sieben Tage Halbpension in der „Ansitz“-Suite Clavá als Last-minute-Package für 1.280 Euro, eine Nacht in der Arunda-Panoramasuite mit Halbpension für zwei Personen ab 250 Euro.

#### RAUS! VINSCHGAU ERLEBEN!

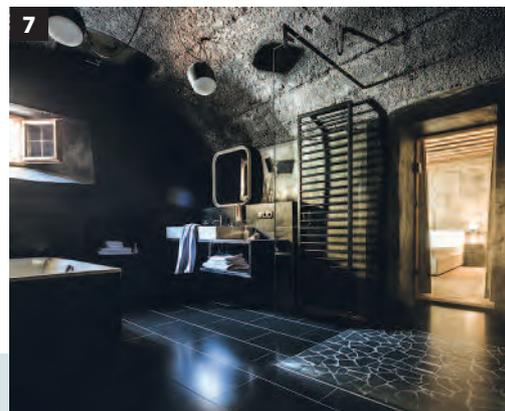
Der Vinschgau, eine der sonnenscheinreichsten Regionen Europas (300 Sonnentag pro Jahr), ist immer ein lohnendes Ziel. Mit der Vinschgau Card und Bussen ist man ohne Auto mobil. Familientipp: Ausflug nach Schluderns, um dort auf der sieben Kilometer langen Runde über den Leitenwaal und den Bergwaal zu wandern und das Schloss Churburg mit seiner gigantischen Sammlung an Ritterrüstungen und herrlichen Fresken zu besuchen. Sportliche nehmen den 108 Kilometer langen Vinschgauer Höhenweg in Angriff, Bergsteiger zieht es ins Ortler-Gebiet und Biker auf Montesole Trail und Holy Hansen Trail.

#### INFO „WEISSES KREUZ“ UND „ANSITZ ZUM LÖWEN“

Hotel „Weisses Kreuz“, Burgeis 82, Burgeis/Mals

[weisseskreuz.it](http://weisseskreuz.it) | [vinschgau.net](http://vinschgau.net)

- 5 | „Weisses Kreuz“: Raffinierte, nicht affektierte Küche
- 6 | „Ansitz zum Löwen“: Alte Mauern, alte Böden
- 7 | Bad der Suite Clavá: In der rußgeschwärtzten früheren Rauchkuchl untergebracht

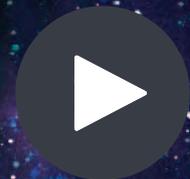


Flug um die Welt

# CATCH ME IF YOU CAN

Text: Peter Pfänder

Wir wollten den längsten Nonstop-Linienflug der Welt testen: Von Singapur nach New York mit Singapore Airlines. Und machten daraus kurzerhand einen Flug rund um die Welt. Entgegen aller Unkenrufe blieb der Jetlag aus. Wir waren wohl zu schnell... Auszüge aus dem Logbuch



SEITE SCANNEN, UM  
FLIGHT-PATH-VIDEO  
UNSERES FLUGS MIT  
SQ 22 ZU STARTEN

Grafik unserer Route auf dem längsten Nonstop-Linienflug der Welt: Von Singapur ging es über das Südchinesische Meer, vorbei an Taiwan, Japan und Kamtschatka, über die Beringstraße, Alaska und den Norden Kanadas bis nach New York

## **ERSTE ETAPPE: S-BAHN** *Herrsching-Flughafen München* *75,55 Kilometer. 1:30 Stunden*

Wie schön, ausnahmsweise mal keine „Verspätungen und Abweichungen im Fahrplanablauf“. Osterurlauber mit Riesenkoffern en masse. Mein Nebensitzer riecht, als habe er die Welt zweimal im Flugzeug umrundet, ohne einmal zu duschen.

## **ZWEITE ETAPPE: A350-900** *SQ 327 München-Singapur* *10.643 Kilometer. 11:37 Stunden*

Kurz nach 13 Uhr hebt der Airbus ab. Die „Zeitreise“ kann beginnen. Die Route wird über die Türkei, Irak und Iran, Indien und Sumatra führen. Ich lümmle mich in die bequemen Sitze der Business Class und checke das umfangreiche Unterhaltungsprogramm mit vielen neuen Filmen. Zwar ist der Airbus recht leise, die Kopfhörer mit Active Noise Cancelling sorgen für noch mehr Stille. Kurz nach dem Start werden Heidsieck-Champagner sowie Beef and Chicken Satay serviert, danach die vorab über die Option „book a cook“ bestellten Lemon Pepper Prawns. Dazu gibt es einen 2013er Château Rahoul. Dann ist es Zeit für etwas Zeitungslektüre, einen Whisky und den Film „Vice“ auf dem riesigen Bildschirm. Und für jede Menge Wasser. Meine Faustregel auf Langstrecken verlangt einen halben Liter pro Flugstunde. Nach knapp sieben Stunden Flug kommt die Müdigkeit, obwohl es erst 20 Uhr deutscher Zeit ist. Mit zwei Handgriffen wird der Sitz zum Bett, 72 Zentimeter breit und fast zwei Meter lang. Ich schlafe ein. Und wache erst wieder auf, als es zum Frühstück Dim Sum und einen dramatischen Sonnenaufgangshimmel über der Andamanensee gibt. Kurz nach sieben morgens landen wir am Changi Airport.

**München-Singapur-München ab 779 Euro.**  
[singaporeair.com](http://singaporeair.com)

## **DRITTE ETAPPE: POOL DES** **„CROWNE PLAZA CHANGI“** *35 Bahnen. 30 Minuten*

Nach der zügigen und ausgesprochen freundlichen Immigration-Prozedur geht es raus und im Freien zum Hotel, wo ich einen Day Use Room (sehr groß und sehr schick) gebucht habe. Etwas Bewegung muss sein. Die schwüle Hitze ist schon deutlich spürbar. Ich brauche dennoch frische Luft. Nach dem Check-in gleich in den 30 Meter langen Outdoor-Pool, der noch völlig leer ist. Begleitet vom Sound startender Flugzeuge ziehe ich meine Bahnen. Danach, um 10 Uhr Ortszeit (16 Uhr deutscher Zeit), schnell unter die Dusche und ab ins Bett, ein wenig auf Vorrat schlafen. Sechs Stunden später läutet der Wecker. Zeit für den Check-out und eine Tour durch das am Vortag eröffnete Jewel Changi

**Day Use Room 6 Stunden 190 S\$.**  
[changiairport.crowneplaza.com](http://changiairport.crowneplaza.com)

Höhepunkt des Jewel Changi ist der  
40 Meter hohe Wasserfall

## **VIERTE ETAPPE: ZU FUSS** *Jewel Changi* *Sieben Etagen, 90 Minuten*

Der 40 Meter hohe Wasserfall ist spektakulär. Die Besuchermassen sind es auch – kein Wunder, hat das Jewel doch erst am Vortag eröffnet. Der Bau schließt direkt an Terminal 1 an und ist über „Link Bridges“ mit den Terminals 2 und 3 verbunden. 2.000 Bäume und über 100.000 Büsche und Stauden wurden in diesem donutförmigen, transparenten Bau verpflanzt. Leider überdeckt laute Musik das Rauschen und Tosen der über sieben Etagen in die Tiefe stürzenden Wassermassen. Am Rand des Donut ist auf sieben Etagen alles vertreten, was teuer ist oder gut schmeckt.

## **FÜNFTTE ETAPPE: A350-900 ULR** *SQ 22 Singapur-New York* *16.551 Kilometer. 17:41 Stunden*

Fünf Minuten vor Mitternacht hebt der Airbus A350-900 ULR mit 165.000 Litern Kerosin in den Tanks (von denen bei der Landung noch rund 4.000 bis 6.000 Liter übrig sein werden) und einem Gesamtgewicht von 280 Tonnen ab. Geplante 18 Stunden Flugzeit liegen vor den Passagieren auf 67 Business-Class- und nur 94 Premium-Economy-Sitzen der neuen Generation mit mehr Privacy und Beinabstand. Ansonsten fliegen in einem A350-900 doppelt so viele Kunden. Je nach Windverhältnissen und Route kann es länger dauern oder eineinhalb Stunden schneller gehen. Vor



A350-900 ULR: Größere Fenster, höhere Kabine, 18.000 Kilometer Reichweite und fliegt bis zu 20 Stunden lang



mir liegt, wenn ich die Route richtig deute, eine unendliche Nacht von 18 Stunden. Oder eher eine lange Nacht und ein geschrumpfter Tag. Oder ein superkurzer Kalendertag? Immerhin sind wir am 18. April ab Mitternacht summa summarum 17 Stunden und 36 Minuten in der Luft. Die Uhr in New York aber zeigt bei der Landung in Newark am 18. April nur 5 Stunden 44 Minuten später an.

Wo sind die restlichen 11 Stunden und 52 Minuten hin? Zurückgespult? Verloren? Oder gewonnen? Bin ich in der Realität nun jünger, als ich sein sollte. Über zwei Gläsern Single Malt Whisky gerate ich schwer ins Grübeln. Wie war das nochmals mit der Speziellen Relativitätstheorie? Besagt sie nicht, dass Uhren in zehn Kilometer Höhe etwas schneller als am Boden ticken. Wir haben fast zwölf Stunden gewonnen, meine innere Uhr tickt deutlich langsamer, auch wenn die Armbanduhr schneller tickt.

Wie wäre es in der Gegenrichtung, beim Flug von New York nach Singapur? Auf dieser Route sind die Chancen recht groß, den Nordpol zu überfliegen. Dabei ist man wegen des Gefrierpunkts von Kerosin auf wesentlich geringerer Flughöhe unterwegs als üblich, was den Sightseeing-Effekt verstärkt. Flug SQ 21 startet um 10.25 Uhr und landet um 17.10 Uhr des Folgetags in Singapur. Damit ist es an Bord und vor den Fenstern deutlich länger Tag. Und der Reisende ist am Ziel laut Kalender 30 Stunden und 45 Minuten älter.

Mein Flug SQ 22 geht nicht über den Nordpol gen USA. Sondern eher „hintenrum“, auf der Norpac-Route: über das Südchinesische Meer, Taiwan, vorbei an Tokio und der Insel Hokkaido, über Petropalowsk-Kamtschatski und Kamtschatka...

Gut drei Stunden nach dem Start muss ich eingenicht sein, so zwischen Taiwan und der philippinischen Insel Luzon. Auf Höhe der Südspitze von Kamtschatka wache ich fünf Stunden später wieder auf. Geweckt von Essensduft. 8:28 Stunden Flugzeit sind vergangen. Es ist zapfenduster draußen, in der Kabine auch.

Leichtes Schnarchen mischt sich mit Geschirrklaupern. Bildschirme flimmern. Essen. Schlafen. Filme ansehen. Das sind die drei Disziplinen an Bord. Fürs Essen auf Langstreckenflügen gilt: leichte Gerichte wie Geflügel oder Fisch statt schwerem Essen, bei dem zu viel Blut in den Magen strömt. Kohl, Brokkoli, Bohnen und Blumenkohl lösen wie stark kohlenensäurehaltige Getränke Blähungen und Bauchkrämpfe aus, verstärkt durch den geringeren Luftdruck in der Kabine.

Wie auch immer, olfaktorisch ist der Luftraum über Sitzreihe 19 für eine Stunde eine Herausforderung. Der Herr, der als digitaler Multitasker drei Stunden lang parallel im Internet nach T-Shirts und Sneakers suchte (die Rechnung fürs On-Board-WiFi dürfte gewaltig ausgefallen sein), einen Film auf dem Bildschirm verfolgte und sich einem Handyspiel widmete, hat sehr offensichtlich das Falsche gegessen.

Dabei bietet Singapore Airlines seinen Kunden auf den Superlangstreckenflügen in Zusammenarbeit mit der US-Wellness-Marke Canyon Ranch besonders bekömmliche, leichte Gerichte wie Fenchel-Pfirsich-Salat oder Seebarsch-Filet mit Gemüse an.

Ich hatte mich zum „After-Take-off-Dinner“ (um zwei Uhr morgens Ortszeit Singapur) für den legendären Lobster Thermidore entschieden, der sich als äußerst bekömmlich erweisen sollte. Acht Stunden nach dem Start ist es Zeit für das laut Karte „Midflight Dinner“. Ist aber eher ein Frühstück, wenn man davor fünf Stunden geschlafen hat, oder?

Was sagt meine innere Uhr? Ist es Morgen oder Abend? Keine Ahnung. Ich folge der Empfehlung von Chief Steward Alex Koh und entscheide mich für Sate, Tiger Beer und ordere einige Wasserflaschen auf Vorrat. Für diesen Flug sind 200 Liter Mineralwasser in Flaschen an Bord – und 146 Flaschen Wein.

Fürs Wohlbefinden versuche ich, weiterhin pro Flugstunde einen halben Liter Wasser zu trinken. Das erfordert nach den fünf Stunden Schlaf eine Art Druckbetankung mit 2,5 Litern – was thromboseverhindernde Wirkung hat: Man rennt ständig zur Bordtoilette und steht dort recht lang an. Es scheint in der 67 Sitze umfassenden Business Class noch einige andere eifrige Wassertrinker zu geben.

Nach elf Stunden überfliegen wir die Beringstraße und St. Lawrence Island. Wir haben für knapp zwei Stunden Tageslicht, unter uns funkeln Schnee- und Eisflächen. Weiter geht es quer über Alaska und Kanada, an der Hudson Bay vorbei und dann Richtung New York, wo wir schließlich um 5.39 Uhr auf dem Newark Liberty Airport landen, nach exakt 17 Stunden und 41 Minuten Flugzeit.

**Singapur–New York Premium Economy ab 1.114 Euro.**  
 **Tipp: Über Reisebüros buchbarer Round-the-World-Tarif in Premium Economy ab 3.410, Business Class ab 6.310 Euro**  
[singaporeair.com](http://singaporeair.com)

## **SECHSTE ETAPPE: BUS** *Newark Airport–New York Grand Central* *23 Kilometer. 45 Minuten*

New Yorks Newark Liberty International Airport empfängt uns in Form eines muffigen Terminals mit langer Warteschlange vor der Immigration. Zwei Schalter für die Passagiere von SQ 22 und einer Boeing 777 ELAL! Einer für US-Bürger und Kanadier, einer für alle anderen – das ist einfach wenig. Dafür kommandieren zwei „Airport Customer Experience Specialists“ (keiner beherrscht die Kunst der zynischen Euphemismen besser als die Amerikaner) die Wartenden munter herum. „No cellphone!“ „Step forward!“ Welcome to the Land of the Free! Dass auch noch der Fingerabdruck-Scanner spinnt, wundert nicht weiter.

Nach eineinhalb Stunden ist es geschafft. Ab in den Bus von Newark Airport Express und mit Blick auf die morgendliche Skyline geht es über schlaglöchrige Highways nach Manhattan, bis zur Grand Central Station.

**Newark Airport Express, 18 US\$.**  
[newarkairportexpress.com](http://newarkairportexpress.com)

## **SIEBTE ETAPPE: NEW YORK ZU FUSS**

*Grand Central - Flower District/Chelsea -  
Flatiron Building - Empire State Building -  
Rockefeller Center - Metropolitan Museum of  
Art - Brooklyn Bridge - One World Trade Center*  
*23,3 Kilometer. 12 Stunden*

Was kann man an einem Tag sehen und wie sich dabei nach einem fast 18-stündigem Flug ausreichend bewegen? Laufen! Laufen! Laufen! Von der pompösen Grand Central Station erst mal mit samt Rollkofferchen halb Manhattan runter bis zum neu eröffneten, coolen Hotel „Moxy NYC Chelsea“. Kurze Dusche. Frische Klamotten, Sonnenbrille auf die Nase und dann bei schönstem Wetter die Fifth Avenue hinauf und auf der Seventh Avenue und dem Broadway runter bis zum One World Trade Center (1 WTC) und dem 9/11-Mahnmal, zuvor einen Abstecher über die Brooklyn

Wer New York erleben will, besteigt keinen Hop-on-Hop-off-Bus, sondern geht zu Fuß. Regel: 20 Blocks sind eine Meile!



Bridge. Dann mit dem rasend schnellen Aufzug hoch in den 102. Stock des ohne Antenne 417 Meter hohen 1 WTC mit grandiosem Blick über New York City im Sonnenuntergang.

Nach einem Burger und einem Brooklyn IPA im traditionsreichen, herrlich patinierten irischen „McManus Cafe“ ins Hotel. Dusche, frisches Hemd und auf einen Drink in die Rooftop-Bar „The Fleur Room“ im 35. Stock des „Moxy NYC Chelsea“ mit famosem Blick aufs Empire State Building. Langsam werde ich müde.

[oneworldobservatory.com](http://oneworldobservatory.com) | [petermcmanuscafe.com](http://petermcmanuscafe.com) |  
[moxy-hotels.marriott.com](http://moxy-hotels.marriott.com)

## **ACHTE ETAPPE: SUBWAY** *Port Authority Terminal–JFK Airport* *31 Kilometer. 1:15 Stunden*

Am nächsten Tag geht es vor dem Rückflug noch ins Metropolitan Museum of Art, dessen Exponate ebenso großartig sind wie die Warteschlange im strömenden Regen lang. Nach vier Stunden Kunst und Kultur mit der Subway Eighth Avenue Local und dem AirTrain zum Flughafen JFK.

**Subway E Train, 2.75 US\$ (mit MetroCard),**  
**AirTrain 5 US\$ (mit Metro Card)**

## **NEUNTE ETAPPE: A380** *SQ 25 New York JFK–Frankfurt* *6.188 Kilometer. 6:40 Stunden*

Kaum der Rede wert, dieser kurze Sprung über den Atlantik. Hat man das Abendessen verputzt und zwei Gläser Bordeaux genossen, ist der Flug schon fast halb vorüber. Zeit, zu schlafen. Auf SQ 22 lag ich weicher, weil den Passagieren die Matratzenauflage aus der First Class spendiert wird. Aber kein Problem, kurzer Power-Nap und ein Continental Breakfast später landen wir überpünktlich um 10.12 Uhr in Frankfurt. Dann geht es (nur mit Handgepäck zu verreisen ist ein Riesenvorteil und spart Zeit!) blitzschnell durch die Terminals und die Passkontrolle zum Fernbahnhof.

**New York–Frankfurt Business Class oneway ab 1.522 US\$.**  
[singaporeair.com](http://singaporeair.com)

## **ZEHNTE ETAPPE: ICE 1113** *Frankfurt–München* *400 Kilometer. 3:26 Stunden*

Um 10:52 Uhr fährt der ICE 1113 pünktlich und fast leer los Richtung München. Am Ostersonntag schließt sich der Kreis in der S 8 von Pasing nach Herrsching. Ich bin in 96 Stunden einmal um die Welt gereist. Nun ist es Zeit für ein großes, fettes Osterei – und einen vitalisierenden Sprung in den 10 Grad kühlen Ammersee.



Japan

# KYOTO SIEHT ROT

**Japaner lieben die Kirschblüte – und den Herbst. Explodiert im November das Laub der Ahorn- und Ginkobäume in allen denkbaren Rot-, Gelb- und Orangetönen, bläst halb Japan zur Rote-Blätter-Jagd alias „Momijigari“. Dank Verstärkung aus China und Korea platzt die alte Kaiserstadt aus allen Nähten. Eine kleine Überlebenshilfe und Tipps für Ihren Kyoto-Besuch**

Text: Peter Pfänder Fotos: Thomas Linkel



Adashino Nenbutsu-ji in  
Arashiyama: Für uns der  
schönste Tempel Kyotos





Hunderte Tempel, Paläste und Schreine vor bergiger Kulisse machen den Reiz der Kaiserstadt Kyoto aus



Fushimi Inari-Taisha: Tausende Holztore führen hinauf zum Mount Inari



1 2



3 4

- 1 | Detail in unserem „Lieblings-Tempel“ Adashino Nenbutsu-ji, der rund zwölf Kilometer westlich vom Stadtzentrum in Arashiyama liegt
- 2 | Maiko-san Tomitsuyu ist Mitte zwanzig und im vierten Jahr ihrer Ausbildung zur Geisha im „Ochaya Tomikiku“. Ihr Kimono wiegt zehn Kilo und kostet ein Vermögen. Das Schminken dauert jeden Morgen eine Stunde, dabei werden die Lippen schmalgeschminkt, das gilt als schick
- 3 | Nishiki Tenman-gū: Reinigungsbrunnen des beliebten Schreins im Nishiki-Markt
- 4 | Garten Murin-an: Die Gärtner betreten die Moos- und Grasflächen stets mit schonenden Spezialschuhen



Yasaka-Pagode:  
Stammt aus dem  
siebten Jahr-  
hundert, wurde  
mehrfach zerstört  
und dann wieder  
aufgebaut

# K

Keine Ahnung, wie viele Japaner, Koreaner, Chinesen und Amerikaner Kyoto zum Indian Summer jeden Tag fluten. Aber es müssen Hunderttausende sein. Die Vorzeigestücke unter den insgesamt 300 Schreinen und 1.600 Tempeln der alten Kaiserstadt sind rund um die Uhr überlaufen. An einigen Tempeln wie dem Eikan-dō Zenrin-ji oder dem Nanzen-ji werden die herbstbunten Bäume nachts illuminiert. Dann kann man nochmals nach Herzenslust Schlange stehen, um „Rot zu sehen“.

## #1 RAUS AUS DER STADT: ADASHINO NENBUTSU-JI

Der erste Tag. Was tun? Sparen Sie sich die Very Important Temples für später auf. Es gibt keinen besseren und schöneren Auftakt als den Besuch des Tempels Adashino Nenbutsu-ji westlich des Zentrums in Arashiyama. Er ist viel schöner, deutlich kleiner, ungewöhnlicher und mit tollerem Blick auf die Stadt gelegen als seine 1.599 Konkurrenten. Man erreicht ihn in rund 30 Minuten Fußmarsch vom berühmten Sagano Bamboo Grove über die Saga Toriimoto Street, die von traditionellen Holzhäusern gesäumt ist. Über 8.000 Buddha-Steine stehen im Garten des Tempels, dahinter wiegt



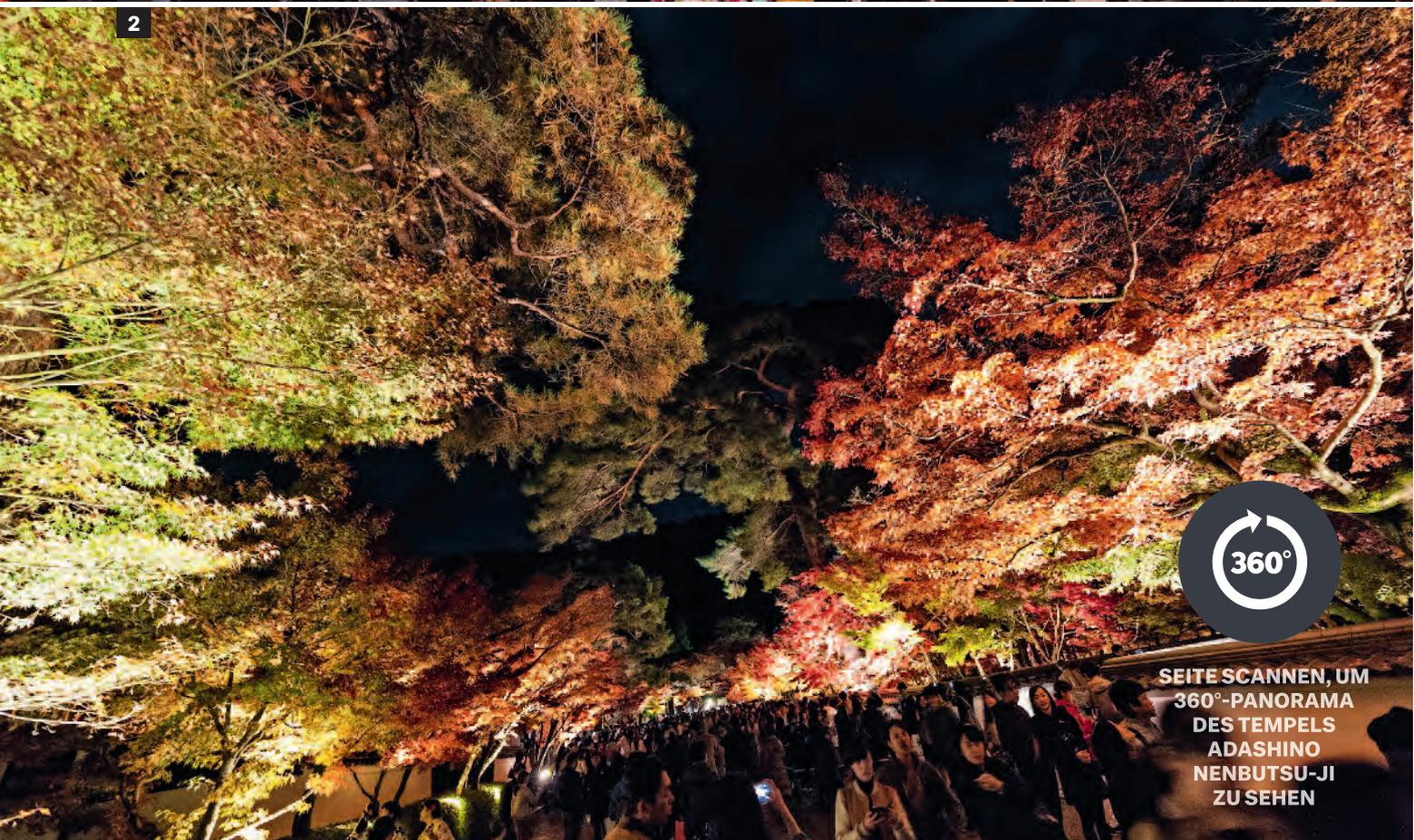
sich ein kleiner Bambuswald im Wind. Kontemplativer kann der Kyoto-Aufenthalt nicht starten. Zumal die Bäume der Umgebung und im Tempelbezirk beim Wettbewerb „Wer treibt's bunter“ weit vorn mitmischen. Zehn Gehminuten weiter liegt der Tempel Otagi Nenbutsu-ji mit 1.200 Raka-Statuen.

Wer den ganzen Tag in Arashiyama verbringen will, schaut noch beim sehenswerten Zen-Tempel Tenryū-ji und der populären Togetsukyō Bridge vorbei. Im Sommer können Besucher beobachten, wie auf dem Fluss Hozu mit dressierten Kormoranen gefischt wird.

Die erste Nacht bucht man sich am besten im „Kyoto Arashiyama Onsen Ryokan Togetsutei“ unweit der Togetsukyō Bridge ein. Für eines der 25 Tatami-Zimmer, in denen man auf Futons schläft, zahlt man pro Nacht ab 370 Euro pro Kopf inklusive Onsen-Nutzung und Halbpension mit klassischem Kaiseki-Dinner und japanischem Frühstück. Das ist Ihnen zu teuer? Dann verweisen wir auf Tipp #20. Arashiyama erreicht man in 25 Bahn-Minuten von der Kyoto Main Station, Ausstieg in der JR-Station Saga Arashiyama. [togetsutei.co.jp](http://togetsutei.co.jp)

## #2 REIN INS PRALLE LEBEN

Entspannt? Erholt? Beseelt? Dann geht es wieder den Berg runter und einmal durch den Bambuswald Sagano Bamboo Grove. Am besten nachmittags, wenn die biegsamen, hohen Bambusstämme beleuchtet sind und die Besuchermassen ein wenig nachlassen. Staunen, spazieren – und nochmals Luft holen. Dann zurück ins Zentrum und ein wenig durchs Altstadtviertel Higashiyama



- 1 | Die Altstadtgassen Ninen-zaka und Sannen-zaka bilden eine Art „Drosselgasse Kyotos“. Viele gut erhaltene Holzhäuser traditioneller Bauart säumen die Straßenzüge dieses Altstadtbereichs, in dem es zur Kirschblüte und Herbstlaubverfärbung schon mal recht eng werden kann
- 2 | The show must go on: Manche Tempel wie der Eikan-dō Zenrin-ji zelebrieren die „Rote-Blätter-Jagd“ auch bis spät in die Nacht hinein, indem sie ihre Gärten aufwendig illuminieren. Schaulustige stehen zu Hunderten in den Warteschlangen



1



2

- 1 | Burg Nijo-jo: Kunstvolle Gebäude und Gärten aus dem 17. Jahrhundert prägen den einstigen Sitz des Shogun. Als Kyoto die Rolle der Hauptstadt Japans 1868 an Tokio abtreten musste, war der Prunk der Ninomaru-Residenz überflüssig, die Anlage fiel an die Stadt
- 2 | Bambuswald Sagano Bamboo Grove: Bester Zeitpunkt für den Besuch sei eher nachmittags, wenn die hohen Bambusstämme beleuchtet sind und die Besuchermassen abebben, hat man uns wissen lassen

bummeln. Hunger bekommen? Würzige Hühnerspieße gibt es im kleinen, gemütlichen „Yakitori Tarokichi“ in Gion. Das Grilllokal liegt rund 150 Meter von der Station Gion-Shijo. Die Spieße mit saftig-zartem Hühnerfleisch kosten 160 bis 240 Yen, dazu gibt's Bier oder Sake. Unser Tipp: Yakitori mit Rote-Bohnen-Paste und Wasabi. [yakitoritarokichi.com](http://yakitoritarokichi.com)

**#3 AB INSBETT**

Am stilvollsten schläft man natürlich auf einem Futon im Ryokan – das kann zur Hochsaison nur kein Mensch zahlen. Von Spitzenhäusern werden für eine Futon-Nacht auf Tatami-Matten nebst exzellentem Kaiseki-Menü bis zu 3.000 Euro verlangt – pro Nacht und Person. Im ordentlichen Drei-Sterne-Hotel „Kyoto Royal & Spa“ bekommt man zur Foliage für 200 Euro (fast ein Schnäppchen; außerhalb der Hochsaison ab 80 Euro) ein recht großes Doppelzimmer in zentraler Lage an der Kawaramachi Street, einer von Kyotos Gastro- und Vergnügungsmeilen. [a-r.tips/royal](http://a-r.tips/royal)

**#4 ZEIT FÜR EINE BERGTOUR: FUSHIMI INARI**

Der Fushimi Inari-Taisha ist ein wichtiger Shinto-Schrein im südlichen Teil Kyotos. Hauptattraktion: der Weg Senbon Torii zum Gipfel des 233 Meter hohen Mount Inari, der unter Tausenden von zinnoberroten, mit Kalligrafien verzierten hölzernen Torii-Toren hindurchführt. Auf den ersten 300 bis 400 Metern bis zur Plattform Okusha Hohaiho mit ihren berühmten Steinlaternen und weiter bis zum Teich Kodamagaika geht es im Toppelschritt dicht gedrängt voran – für Besucher mit einschlägigen Psychosen ein Horrortrip. Wer Kondition hat und Zeit mitbringt, hat den Rest des Wegs zum Gipfel fast für sich. [inari.jp](http://inari.jp)

**#5 KYOTO MANGA MUSEUM: SCHÖN BUNT!**

Kyoto ist nicht nur die Heimat von Nintendo, sondern es gönnt sich seit elf Jahren auch ein riesiges Manga-Museum. Wobei der Begriff Museum etwas irreführend ist – Didaktisches zur Kunstform Manga erfährt man kaum, ein wenig Geschichte hier, ein paar Grundprinzipien bei der Erstellung dort. Das frühere Grundschulgebäude beherbergt Dutzende Regalkilometer mit über 300.000 Manga-Bänden von den Anfängen im späten 19. Jahrhundert bis zur Gegenwart. Viele Bände können aus dem Regal genommen und gelesen werden. Dabei geht es von elegisch-poetisch über heldenhaft bis ein wenig versaut zu. Mangas sind in Japan extrem populär. So verkauften sich von den Manga-Serien „One Piece“ seit 1997 380 Millionen Bände, von „Golgo 13“ 280 Millionen und von „Dragon Ball“ 240 Millionen. [kyotomm.jp](http://kyotomm.jp)

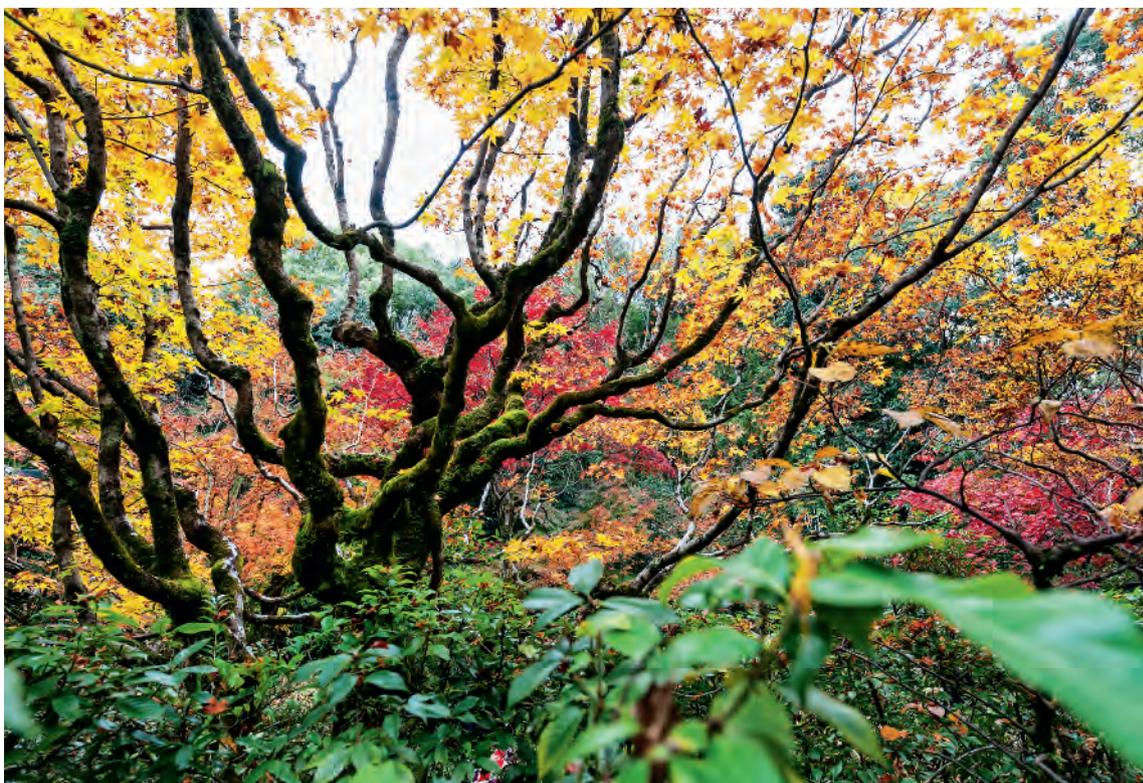


**3** | „Fire Ramen Menbakaichidai“: Heißer, fettiger und feuriger kann es für eine Nudelsuppe nicht zugehen  
**4** | Washoku-Küche: Naturbelassen, mit saisonalen Zutaten, schonend zubereitet



**#6 MENBAKAICHIDAI: JAPANS HEISSESTE NUDEL**

Auf den ersten Blick wirkt das Lokal „Fire Ramen Menbakaichidai“ nördlich der Burg dunkel, fettig und abgerissen. Auf den zweiten Blick ist es das auch. Vor Beginn der pyromanen Pasta-Show bemüht sich der grimmig dreinblickende Chef Masamichi Miyazawa (der verblüffend dem Kabarettisten Wilfried Schickler ähnelt), den Gästen Angst zu machen. „Abstand halten!“ „Hände hinter den Rücken!“ „Keine Fotos!“ Dann bereitet er zusammen mit seinem Assistenten die Green Onion Ramen in einer riesigen Feuerwolke zu: Die Nudeln werden mit brennendem Öl flambiert. Dabei geht es ziemlich heiß, wild und ölig zu. Der Geschmacksgewinn rechtfertigt den Aufwand und die Kosten von 1.250 Yen zwar nicht, aber die Show ist schon eine Nummer. [fireramen.com](http://fireramen.com)



Der Tempelkomplex Daitoku-ji umfasst 22 sehenswerte Bauten aus dem 16. und 17. Jahrhundert. Hier ein Blick in den Garten des kleinen Tempels Kōtō-in

#### #7 NISHIKI ICHIBA: FUGO, BOHNEN, LUXUS-PILZE

Den Nishiki-Markt muss man sehen, es ist der lustbetonte Bauch der Stadt. Über 100 Shops und Lokale liefern genügend Stoff für zwei, drei Stunden Bummeln, Verkosten und Staunen. Man kann zusehen, wie Tofu hergestellt wird, oder Shibori Kuramame, delikate geröstete Black Beans, knabbern. Die werden zu Apothekenpreisen verkauft: 8 Euro für 80 Gramm. Man sieht echten Wasabi und dazugehörige Haifischhaut-Wasabihobel, bestaunt sündteure Pilze beim verschmitzt dreinblickenden, rundgesichtigen Herrn Koji Ueda, der vor unseren Augen für fünf Pilze mal schnell 50.000 Yen, also 420 Euro, kassiert. „Ja, so ist das!“, meint er. Saison sei im Oktober und November, da laufe das Geschäft. „Die restliche Zeit schlafe ich oder geh’ auf Reisen. Letztes Jahr war ich in Schweden, da hab’ ich die gleichen Pilze, die meine Familie hier seit drei Generationen für teures Geld verkauft, massenhaft im Wald herumstehen gesehen.“ Sagt’s und ruft uns zum Abschied überraschend auf Deutsch ein „Herr Ober, bitte, ich mag Bier am liebsten“ hinterher. Geschmackvolle Souvenirs gesucht? Feinste Tees, hochwertige Messer von Aritsugu, Yaki Mochi mit Rote-Bohnen-Paste oder in Sake marinierte Fugoflossen für 130 Euro – der Markt bietet alles!

#### #8 BURG NIJO-JO: DES SHOGUNS SINGENDER BODEN

Eine riesige Gartenanlage umgibt den großzügigen, von den Shogunen errichteten Ninomaru-Palast.

Dessen Böden wurden aus Angst vor heimlich heranschleichenden Meuchelmördern, die dem Herrscher und seiner Entourage an den Kragen wollten, so verlegt, dass sie bei jedem Schritt und Tritt „singen“ und quietschen. Die Japaner nennen die Dielen Nachtigallenböden. Schmankerl für Buntlaubsucher: die knallgelben Gingkobaume und deren farbenprächtige Laubteppiche in der weitläufigen Gartenanlage rund um die Burg.

#### #9 AB INS GEDRÄNGE: PHILOSOPHENWEG

Einer der bekanntesten Tempel ganz Kyotos ist der Ginkaku-ji, auch Jisho-ji genannt. Dieser „Silberpavillon“ markiert den Startpunkt des sogenannten Philosophenwegs entlang eines kleinen Baches. Unser Spaziertipp: Abends nach Schließung der Tempel um 17 Uhr ist so gut wie nichts mehr los. Allerdings haben dann auch alle Cafés und Shops entlang des während der Kirschblüte überfüllten Fußwegs geschlossen. Nach gut 20 Minuten erreicht man den Tempel Eikan-dō Zenrin-ji.

#### #10 FLAMMENDE FARBEN: EIKAN-DŌ ZENRIN-JI

Dieser Tempel zu Füßen der Higashiyama-Berge geht auf das 9. Jahrhundert zurück und wurde nach Zerstörungen im desaströsen Onin-Krieg von 1472 bis 1497 neu erbaut. Er zieht abends die „Leafpeeper“ in Heerscharen an: Sie stehen geduldig Schlange, um das illuminierte Buntlaub zu bestaunen.



1



2

1 | Herr Koji Ueda verkaufte während unseres Besuchs fünf Pilze für 420 Euro  
 2 | „Yakitori Tarokichi“ im Viertel Gion: Sehr gute Hühnchenspieße mit Wasabi und roten Bohnen

#### #11 NOCH MEHR FLAMMENDE FARBEN: NANZEN-JI

700 Meter weiter steht der Nanzen-ji. Der Haupttempel der Rinzaï-Sekte gilt als einer der bedeutendsten Zen-Tempel ganz Japans und bekannt für seinen kunstvollen Garten. Der akribisch gerechte und geharkte Hojo-Steingarten gehört zu den Höhepunkten meditativer Kieselpflege. Im Schatten des imposanten Holzturms des San-mon Gate stehen sich Leafpeeper abends ebenfalls geduldig die Füße platt. Wer Hunger hat, geht 300 Meter weiter zum Restaurant „Okutan Nanzen-ji“...

#### #12 TOFU AT IST BEST: OKUTAN NANZEN-JI

Dieses traditionsreiche Restaurant existiert seit mehr als 370 Jahren und hat früher die Zen-Mönche des nahen Tempels versorgt. Es ist spezialisiert auf vege-

tarische Tofugerichte wie Dengaku (frittiertes Tofu am Holzspieß), Gemüse-Tempura, Goma-Dofu mit Sesam. Was das Bestellen vereinfacht: Es gibt nur ein Yudofu-Menü. Man sitzt auf Tatami-Matten an niedrigen Tischen.

Wer es moderner, lässiger und shabby mag, steuert das hippe „Café Indépendants“ im Keller eines Hauses aus dem Jahr 1928 an. Dort futtern Models, Künstler und Studenten zwischen rauem Ziegelwerk an massiven Holztischen günstige Lunch-Menüs wie Chicken Curry mit Reis und Salat für 650 Yen, Salate, Pasta oder Pizza. Ein Geschoss darüber zeigt die Dohjidaï Gallery moderne Kunst. [cafe-independants.com](http://cafe-independants.com)

#### #13 GION: AALBETTEN UND GEISHAS

Kiyomizudera heißt einer der berühmtesten Tempel Japans. Diesem „Tempel des reinen Wassers“ sollte man sich langsam nähern. Startpunkt ist der eher unspektakuläre Schrein Yasaka Jinja. Durch Altstadtstraßen und -gassen geht es zur fünfstöckigen Yasaka-Pagode, die bestiegen werden kann, und weiter durch die von Holzhäusern gesäumten Gassen Gions. Die Altstadtgassen Ninen-zaka und Sannen-zaka bilden die „Drosselgasse Kyotos“ mit Heerscharen von Fußgängern, vielen Souvenirshops, Cafés und Restaurants. Machiya heißen die langen, schmalen Holzhäuser in der Altstadt, im Volksmund „Aalbetten“. Meistens haben sie einen oder zwei winzigste Hinterhöfe. Die unterhalb des Higashiyama-Bergzuges gelegenen Bereiche von Gion sind der Geisha District. Rund 180 Geikos, so heißen in Kyoto die Geishas, und 70 Meikos (Geishas in Ausbildung) unterhalten dort japanische Kunden und Touristen gegen teures Geld mit Gesangseinlagen, Musikaufführungen, Teezeremonien. In vielen Geisha-Häusern wird zudem klassische Kaiseki-Küche serviert.

#### #14 GRÜNER TEE UND TEURE KIMONOS

Maiko-san Tomitsuyu ist eine junge Frau, die sich im vierten Jahr ihrer Ausbildung zur Geisha befindet. Für uns zelebriert sie „Ochaya Asabi“: klassische Teezeremonie, Gesang und Tanz. Die Bewegungsabläufe bei der Teezeremonie Chado sind hyperakurat und extrem ritualisiert. Wie ein Roboter führt Tomitsuyu, die aus einer Dynastie bekannter Kimono-Hersteller stammt und vor ihrer Ausbildung acht Jahre in Neuseeland lebte, die sorgsamst einstudierten Handgriffe aus. Zum sehr sämigen, fast suppenhaften Tee reicht sie uns süße Snacks – und ein paar Einblicke in ihren Alltag im „Ochaya Tomikiku“ unweit des Yasaka-Tempels. „Schon auf der Junior Highschool wusste ich, dass ich Geiko werden will. Die Ausbildung in Tanz, Gesang, Lauten- und Flötenspiel ist hart, die meisten Freundschaften liegen auf Eis. Ich habe im Jahr nur zwei-, dreimal eine Woche Urlaub, nur dann kann ich meine Familie und Freundinnen treffen.“





Yoshiko Katagiri eröffnete vor 60 Jahren als erste Frau ein Geisha-Lokal. Rechts: Szene in einer Garküche

Handys sind in dem Ochaya im Viertel Gion Higashi verboten, Internet auch. Jeden Tag verbringen die Maikos eine Stunde mit Schminken: „Die aufwendige Frisur wird geschont, indem wir auf einem Holzgestell statt eines Kissens schlafen, immer den Kopf auf der Seite und bewegungslos. Das war zu Beginn ganz schön schmerzhaft.“ Um die 850 Euro verlangen bekannte Geikos für eine „Aufführung“, nicht wenige dieser Damen treten auch noch mit 70, 80 Jahren auf. Kurios: Geishas waren bis in das 17. Jahrhundert immer Männer, erst danach drängten Frauen ins Metier der „schönen Künste“.

[gion-east.jp](http://gion-east.jp)

#### #15 AUF VIER BIER MIT YOSHIKO

Nach dem abendlichen Besuch der Tempelanlage Kennin-ji rund um die markante Dharma-Halle Hattō am Ende der Hanami-koji Street haben wir uns verlaufen – und landen, von der Espressomaschine angezogen, im „Cafe + Inn“ von Herrn Hisashi Tsukiji. Dort lernen wir die 84-jährige Yoshiko Katagiri kennen. Sie erzählt uns, dass sie just an diesem Tag ihr Geisha-Lokal nach 60 Jahren geschlossen und verkauft habe. Yoshiko war die erste Frau im Business, als sie 1956 im Geisha District ein Lokal eröffnete. Die damals 23 Jahre alte Yoshiko erntete dafür Kopfschütteln, so erzählt sie, während sie uns ein Bier nach dem anderen spendiert: Schließlich gelte es, den Verkauf ihres Lokals und die neuen Pläne für ein Gästehaus in einem großen, alten Bauernhaus



weit nördlich von Kyoto zu feiern. Und da seien wir willkommene Gäste. Yoshiko erzählt uns ein wenig vom Geschäft der Geishas: „Geikos starten mit Schulden von 20 Millionen Yen in den Beruf. Sie benötigen jeden Monat einen neuen Kimono, dieser muss handgenäht und aus Seide sein, kein Plastikfummel, wie sie Touristen in Shops ausleihen, um darin den ganzen Tag durch Kyoto zu laufen. So ein Kimono kostet leicht 10.000, gar 15.000 Euro. Und diese Schulden müssen sie abarbeiten. Wenn sie vorher heiraten, muss der Mann sie auslösen.“

#### #16 WOHNEN IM MACHIYA-HAUS

Das klingt doch zu schön, um wahr zu sein: während des Kyoto-Besuchs in einem traditionellen Altstadt-haus wohnen statt in einem der gesichtslosen Hotels oder überteuerten Ryokane. Das französische Unternehmen Japan Experience mit Filiale in Berlin hat eine Vielzahl von größeren und kleineren, bis zu 150 Jahre alten Machiya-Häusern nicht nur im Angebot, sondern sogar im Besitz. Das 200 Quadratmeter große, wunderschöne Haus Honganji mit eigenem Tee-pavillon und kleinem Garten liegt zehn Minuten von der Kyoto Station unweit der Tempelanlagen Nishi Hongan-ji und Higashi Hongan-ji. Es gilt der Stadtverwaltung als „significant cultural asset“ und kostet ab 425 Euro pro Nacht für bis zu vier Personen. Eine größere Auswahl an Machiya-Häusern, darunter auch günstigere, finden Sie online auf [japan-experience.de](http://japan-experience.de)



1

2



- 1| Architektonisch hält Kyoto den Ball ziemlich flach. Hochhäuser wie in Tokio oder Osaka sind die Ausnahme  
2| Die Ursprünge der Burg Nijo-jo gehen auf die Edo-Zeit zurück. Zwischen der Residenz Ninomaru und dem von einem mächtigen Burggraben umgebenen Bereich Honmaru erstreckt sich ein kunstvoller Garten. Berühmt sind die sogenannten Nachtigallenböden der Residenz. Die Dielen sind so verlegt, dass sie laute Töne abgeben, sobald sie jemand betritt



1

#### #17 HUNGER? AB INS MUSASHI SUSHI

Unweit der Einkaufspassage Sanjo Dori liegt das „Musashi Sushi“. Dort genießen Touristen wie Einheimische gute, erschwingliche Sushi vom Fließband. Man nimmt sich, was man will. Am Schluss werden die je nach Preiskategorie (meist 140 bis 370 Yen) unterschiedlich farbigen Teller gezählt, um den Preis zu errechnen. Einfache Einrichtung, eng und laut, die Speisen sind delikate.

#### #18 NOCH EIN TEMPEL: DAITOKU-JI

Hohe Mauern umgeben den Tempelkomplex Daitoku-ji, der 22 Bauten aus dem 16. und 17. Jahrhundert umfasst. Von denen hat es uns der kleine Kōtō-in besonders angetan. Dort stehen zahlreiche farbenprächtige, kühn gewachsene Ahornbäume. Japanische Besucher sitzen in dem offenen Raum und starren wie die Zuschauer in einem Theater andächtig auf die bunten Bäume und auf das Laub am Boden. Mit etwas Glück sieht man im Daitoku-ji auch einen Rinzai-Priester mit übermäßigem, kastenförmigem Hut und klobigen Schuhen. Bekannt ist diese Tempelanlage für die kunstvollen Steingärten. Unter denen ist der Daisen-in der bekannteste, gilt er doch als Inbegriff des perfekten Zen-Gartens. Daitoku-ji entwickelte sich im 16. Jahrhundert nach dem Wiederaufbau – der Onin-Krieg hatte den Großteil von Kyoto samt seiner Tempel in Schutt und Asche gelegt – zu einem Zentrum der Teezeremonie und setzte



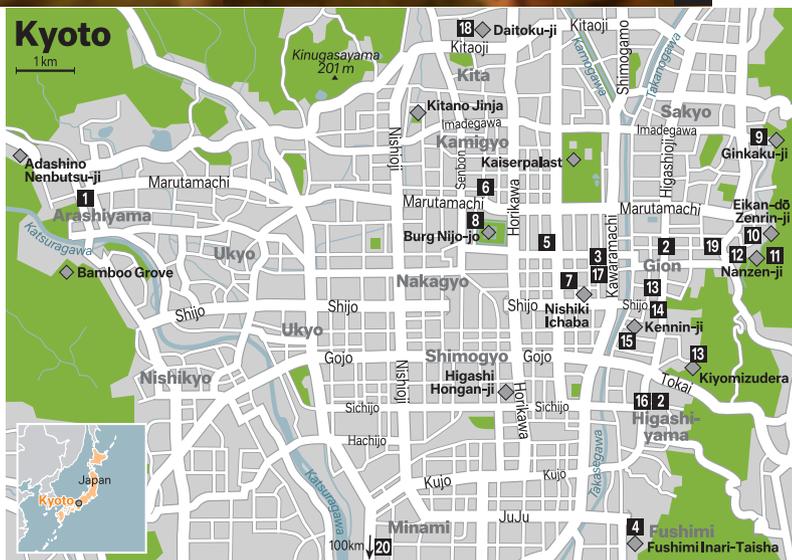
damit ebenfalls landesweit Maßstäbe. Noch heute kann man sich hier einen traditionell zubereiteten feinen Tee servieren lassen – so man die nötige Zeit fürs Warten hat.

#### #19 NATUR ALS KUNSTWERK

Sie lieben Gärten, richtige Gärten, keine geharkten Steine und fein aufgeschichteten Sandhaufen? Dann ist der kleine Garten Murin-an ideal. Die Gartenanlage rund um ein traditionelles Haupthaus mit Innenhofgärtchen mag zwar aussehen, als ob da vieles einfach rumsteht, liegt und wächst, wie es will. Aber nein, die Anlage, die 1894 bis 1898 vom berühmten Gartenarchitekten Jihei Ogawa VII entworfen wurde, inszeniert mit immensem Aufwand ein Idealbild der Natur mit sorgsam gepflegten Moosflächen jeder Couleur und Form, mit akribisch geschnittenen Bäumchen und gestutztem Rasen. Bevor die Gärtner hier das erste Mal die Baumschere anlegen dürfen, müssen sie eine fünfjährige Ausbildung beim Meister absolviert haben.

#### #20 INUNAKI: WELLNESS AM BELLENDEN BERG

Ein erschwinglicher Ryokan in zauberhafter Landschaft. Mit schönem Onsen. Nur 30 Minuten vom Flughafen Osaka und 90 Minuten von Kyoto? Den gibt es! Selbst viele Japaner kennen den Mount Inunaki und die Region Izumisano nicht. Wir verbrachten dort die Nacht vor dem Rückflug im „Fudou-



guchikan“. Der Ryokan bietet neben netten Tatami-Zimmern und raffiniertem Washoku-Dinner ein richtiges Rotonburo, also ein Open-Air-Bad, mit Thermalwasser vom Mount Inunaki. Die Nacht mit Halbpension für zwei Personen kostet ab 290 Euro. Wer sich mehr Zeit nimmt für den „Bellenden Berg“, der kann in der Umgebung den über 1.300 Jahre alten taoistischen Tempel Shipporyuji besuchen. Der Mount Inunaki sei, so versichert mir der Chef des Hotels, auch zur Kirschblüte im Frühling und im Winter ein Hit, nicht nur während der Herbstlaubverfärbung. Weiterer Vorteil: Man habe es nicht weit bis nach Osaka, und „das ist ja nun mal die Stadt mit den besten Restaurants ganz Japans“. Was schamlos übertrieben ist, denn immerhin verzeichnet Tokio allein 13 Restaurants mit drei Sternen, 51 mit zwei Sternen und 153 mit einem Stern. Eines allerdings stimmt wohl: Die Bewohner von Osaka sind landesweit bekannt als Gourmets und Gourmands, die sich für ihre Leidenschaft ruinieren. Selbstverständlich hält die präzise japanische Sprache auch dafür ein eigenes Wort bereit: Kuidaore (= Füttere dich in den Bankrott). Klingt sehr sympathisch! Ich weiß, welcher japanischen Stadt ich wohl als Nächstes einen längeren Besuch abstatten werde. [fudouguchikan.com/en](http://fudouguchikan.com/en)

1 | Den Garten Murinan mit Pavillon ließ der frühere Regierungschef Yamagata Aritomo errichten  
2 | Die Reporter im heißen Freiluftbecken des Ryokan „Fudouguchikan“

## INFO JAPAN

**ANREISE** Ab 549 Euro in unter elf Stunden nach Osaka/Kansai International Airport mit Finnair. Danach in 90 Minuten mit dem Shuttle Bus oder in 75 Minuten mit dem Zug Limited Express Haruka ins 100 Kilometer entfernte Kyoto. [finnair.com](http://finnair.com)

**UNTERKÜNFTE** Wer zur Kirschblüte Sakura (Ende März bis Mitte April) oder zur Foliage (Ende Oktober bis Anfang Dezember) nach Kyoto will, der ist gut beraten, seine Unterkunft viele Monate im Voraus zu buchen. Eine große Auswahl an Ryokanen und Guesthouses auf [japaneseguesthouses.com](http://japaneseguesthouses.com)

## WEITERE RESTAURANT-TIPPS

**Kairikiya:** Gutes, sehr rustikales Ramen-Lokal (800 bis 950 Yen) um die Ecke vom „Royal Hotel & Spa“. Hier gibt es die beliebten Nudeln von sanft bis scharf, garniert mit grünen Zwiebeln, fettigem Schweinebauch oder Chilis. [kairikiya.co.jp](http://kairikiya.co.jp)

**Cafe + Inn:** Kleines Kunstcafé zwischen dem Tempel Kennin-ji und Higashi Oji Dori mit leidlich gutem Espresso. [ocafe-inn.com](http://ocafe-inn.com)

**Omen:** Unterhalb vom Tempel Ginkaku-ji (siehe #9) liegt dieses Lokal, das mit die besten Udon-Nudel-Gerichte der Stadt serviert, wie uns kundige Einheimische bestätigten. [omen.co.jp](http://omen.co.jp)

**Hyotei:** Für Genießer mit dicker Brieftasche empfiehlt sich dieses Lokal unweit des Tempels Nanzen-ji, das in der 14. Generation von derselben Familie betrieben wird. Drei Michelin-Sterne gab es für die Kaiseki-Menüs. Ohne langfristige Reservierung keine Chance auf einen Platz. Lunch Box ab 5.400 Yen (= 44 Euro), Kaiseki-Dinner ab 27.000 Yen (= 220 Euro). [hyotei.co.jp/en/](http://hyotei.co.jp/en/)

**Tousuiro:** Die Adresse für Vegetarier! Wie uns Kenner versichert haben, gibt es in den beiden „Tousuiro“-Restaurants in Gion und unweit der Kiya-machi Dori jenseits des Flusses Kamogawa mit die beste Tofu-Küche der Stadt, und zwar im Kaiseki-Stil. Dinner ab 7.000 Yen (= 55 Euro). [tousuiro.com/en/](http://tousuiro.com/en/)

**KOMMUNIKATION** Überall in der Stadt gibt es Hotspots von KYOTO Wi-Fi. Nutzung kostenlos nach einmaliger Registrierung

**LESEN** „Japan für die Hosentasche“ von Françoise Hauser (Fischer Verlag, 10 Euro) – genug für den Hinflug und auf jeden Fall aufschlussreich. Kurzweilig geschrieben

## WEB

**tabelog.com/en/kyoto:** Für die spontane Suche nach einem Lokal ein guter Tipp, denn hier schreiben japanische Gourmets und Gourmands, allerdings leider nur auf Japanisch. Aber die Noten können schon hilfreich sein

**jnto.de:** Offizielle Website der japanischen Tourismusbehörde

Text: Peter Pfänder Fotos: Emmanuelle Eyles

# BURNING LOVE

KENNEN SIE SHETLAND? DIE KLEINE INSELGRUPPE WEIT NÖRDLICH VON SCHOTTLAND, AUF HALBEM WEG ZWISCHEN DEN FÄRÖER-INSELN UND NORWEGEN? EINMAL IM JAHR TREIBEN ES DIE SHETLANDER SO WILD, DASS DIE FUNKEN FLIEGEN. WIR WAREN BEIM UP HELLY AA IN LERWICK DABEI



Der Höhepunkt des Up Helly Aa: Das Wikingerschiff „Falcon“ wird mit Fackeln in Brand gesetzt und brennt lichterloh



1

## SHETLAND IM KURZ-CHECK



**Landschaft:** Rau, wild, schön. Eine nordische Schönheit mit grandiosen Küstenlandschaften  
**Menschen:** Entspannt und gelassen  
**Essen:** Frischer Fisch, Jakobsmuscheln, Hummer und Lachs  
**Natur:** Ein echter Hotspot für Wal- und Orca-Beobachtung  
**Schön schlafen:** Übernachtungen in hübschen Leuchtturmwärter-Häuschen



2

1 | Erst auf das Kommando des Guizer Jarl werfen die Männer ihre Fackeln auf das Wikingerschiff „Falcon“

2 | „Your kisses lift me higher, like the sweet song of a choir, you light my morning sky with burning love!“ – Lyall Gair und seine Mannen ziehen zu Elvis’ „Burning Love“ durch die Stadt

**S**ehr geehrte Damen und Herren vom Ordnungsamt,

ich möchte bei Ihnen die Durchführungsgenehmigung für eine tolle Veranstaltung beantragen, die ich gern inmitten der historischen Altstadt veranstalten würde. Es geht um Folgendes: In einer langen Prozession werden 1.000 Männer mehrere Stunden lang durch die Stadt ziehen und dabei riesige Paraffinfackeln vor sich her tragen, während die komplette Straßenbeleuchtung ausgeschaltet ist. In einem gut zwei Kilometer langen Zug, gefolgt von Musikkapellen und Schwadronen von Kostümierten, ziehen wir alle fröhlich brüllend durch die Altstadt, vorzugsweise an einem stürmischen Januartag. Nach längerem Paradieren versammeln sich alle Fackelträger auf einem rund 150 mal 50 Meter großen, freien Platz, gern auch auf einem Spielplatz voller Holzgerüste, um dort ein knapp zehn Meter langes Boot aus lackiertem Vollholz feierlich in Flammen aufgehen zu lassen. Anschließend benötigen wir alle verfügbaren Schulturnhallen und öffentlichen Räume, um dort bis in den Morgen des folgenden Tages zu singen, zu tanzen, etwas rumzumachen und enorme Mengen an Gin, Wodka und Whisky zu vernichten. Ich denke, dass keinerlei Aspekte der Feuersicherheit dagegen sprechen – und wegen der paar Flammen müssen Sie uns nicht mehr als ein kleines Feuerwehrauto zur Verfügung stellen. Ach ja, nett wäre es zudem, wenn wir den Folgetag im gesamten Landkreis zum Feiertag erklären könnten, denn zum Arbeiten sind dann alle zu betrunken, erschöpft oder euphorisiert.

In Erwartung einer schnellen positiven Antwort,  
Ihr Peter Pfänder

Kein Ordnungsamt würde einen solchen Antrag genehmigen. Eher droht dem Antragssteller die Einweisung in eine Heilanstalt. Die Schotten, um präzise zu sein: die Shetlander, sehen das ganz anders. Bei Europas größtem Feuerfestival, dem Up Helly Aa, geht es genau so zu, jedes Jahr am letzten Dienstag im Januar. Die Anfänge dieser Mega-Party gehen zurück bis auf das Jahr 1840: „Damals begannen Horden von ausgelassenen, betrunkenen jungen Kerlen brennende Teerfässer durch die engen Gassen von

Lerwick rollen zu lassen, begleitet von Schlägereien und Randalen“, erzählt mir Brydon Wright, ein besonders wild gestyltes Mitglied der sogenannten Guizer Jarl’s Squad.

#### AM ANFANG WAR ... RABAUKENTUM

„Das war brandgefährlich, also wurde das Ganze 1870 abgeschafft. Damals taten sich ein paar Jungs aus dem Ort zusammen, machten aus dem Chaos einen geordneten Umzug und verpassten ihm den Namen Up Helly Aa. Keine Ahnung, woher der kommt.“ So entstanden die ersten „Guizers“, eine Verballhornung des englischen „disguising“ (= Verkleiden). Nach dem Ersten Weltkrieg tauchte erstmals eine „Guizer Jarl’s Squad“ auf, deren Mitglieder sich mit kunstvollen, jedes Jahr neu und von Hand gemachten Helmen, Harnischen, Kettenhemden und Streitäxten als Wikinger verkleideten und durch Lerwick zogen.

Vormittags wird bei einem kleineren Umzug das Wikingerschiff „Falcon“ erstmals den Zuschauern präsentiert

Im Januar 2017 gibt das Wetter sein Bestes, das Up Helly Aa zur Härteprüfung für Teilnehmer und Zuschauer zu machen. Stundenlang prasselt der Regen, anfangs senkrecht, später waagrecht, als der Wind mit 10 Beaufort über die Insel peitscht. Besuchern und Zaungästen fliegen nicht nur die fetten Regentropfen ins Gesicht, sondern auch ein Meer von Funken und brennenden Paraffinstücken, die der Wind von den Fackeln reißt.

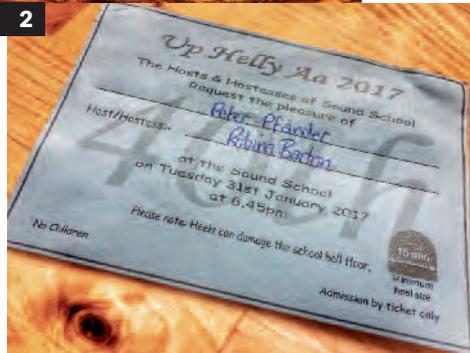
#### FRIEREN, SINGEN, BRÜLLEN

Dabei begann der Tag harmlos. Nieselregen fällt, als das Wikingerschiff „Falcon“, das Lerwicks brave Mannen über ein Jahr lang und unter strengster Geheimhaltung im Galley Shed gebaut haben, im Rahmen einer





1 2



- 1 | Das war's und der Guizer Jarl zieht von dannen. Zeit zu feiern ...
- 2 | ... die Einladungen sind extrem begehrt
- 3 | Küste in der Nähe des Eshaness Lighthouse
- 4 | Am Strand von West Voe im Süden der Hauptinsel

Prozession durch die Stadt gezogen wird. An Bord kauern sich ein halbes Dutzend in der Kälte bibbern und zitternder Dreikäsehochs zwischen sechs und acht in Wikingerkluft aneinander.

Menschenmassen säumen die Straßen, als Lyall Gair, der diesjährige Guizer Jarl, seine hinter Rüstung, Helm und Fellen versteckte Wikingerhorde anpeitscht. Ein Wandschrank von Mann mit Monsterbart, gewaltiger Mähne und Adlerflügelhelm. Heute ist der größte Tag im Leben von Lyall, der 13 Jahre im Festkomitee mitgewirkt und ein Dutzend Schiffe mitgebaut hat, bis endlich er der Star sein konnte.

„Wichtiger als die Hochzeit ist der Auftritt als Guizer Jarl im Leben eines Shetlanders“, raunt er mir abends um zehn zu, als er in der Umkleide der Sound Primary School kurz Luft holt und ein Glas Cider auf ex trinkt. „Heiraten kannst du immer wieder, aber das hier machst du nur einmal im Leben!“ Noch schnell ein paar Selfies mit weiblichen Fans, dann geht's weiter.

Die Wikingerhorde drängt mit schweißnassen Bärten nach dem kurzen Auftritt in „unserer“ Turnhalle zurück ins Freie, gilt es doch, zehn weitere Hallen zu bespaßen. Grölend, aber sicheren Schrittes ziehen sie davon, durch Sturm und Wolkenbruch.

#### VIEL FLEISCH! VIEL REGEN! VIEL FEUER!

Fünf Stunden zuvor: Lerwicks „Grand Hotel“ lädt zum Dinner Carvery Style. Für 15 Pfund gibt es im verstaubt-vergilbten und patinierten Hotel aus dem 19. Jahrhundert so viel Fleisch, wie man nur verdrücken kann. Und die Shetlander verdrücken immense Men-

gen. Auch einige der Wikinger aus Lyall Gairs Gruppe sind da, zur Stärkung nach diversen Pflichtauftritten im Museum und vor dem Bürgermeister.

Der Bauch ist gefüllt, die Hosen kleben nass vom mittäglichen Spaziergang an den Beinen. In den Boots quietscht das Wasser. So geht es hinauf zum King George V Playground, einem grünen Geviert, umstanden von alten Häusern und einer Kirche. Dort stehen wir uns zwei Stunden die Füße platt. Was für eine Kälte! Wie viel Regen! Endlich marschiert der Umzug mit den Fackelträgern, Brass Bands und Tausenden Verkleideten heran.

Brav stapft der Festzug mit Kampfesgeschrei hinter dem Wikingerschiff „Falcon“ her, das dann kurz nach 20 Uhr in einem infernalischem Spektakel in Flammen aufgeht. Andächtig starren die Menschen auf das martialische Funken- und Flammenmeer, aber nach 15 Minuten gibt es kein Halten mehr: Nun fliegen die Regenjacken in den Kofferraum, werden Highheels und superkurze Röcke angelegt. Und alle Geladenen strömen zur Party im Gebäude der British Legion und zu den anderen Partyspots. Der Rest der Nacht? Suff, Tanz, Flirten, Fummeln und fröhliches Brüllen bis in den frühen Morgen.

#### THE DAY AFTER: INSELHÜPFEN NACH YELL UND UNST

Lerwick ist am Mittwoch nach Up Helly Aa tot, ausgestorben, eine einzige Partyleiche. Allein die Crews der Fähren zwischen den Inseln tun Dienst, beste Zeit also für ein Inselhopping der kalt-stürmischen Art.

Die Fähre bringt uns zur Insel Yell, einem von dickem, saftigem Torfmoor bedeckten Buckel im Atlantik mit etwa 1.000 Bewohnern. Wenige Siedlungen, bescheidene, schmutzig-graue Häuser, die sich vor den Stürmen wegzuducken scheinen. Warum ist kein Shetlander auf die Idee gekommen, dem Grau-Braun der Umwelt bunte Fassaden entgegenzusetzen, wie es auf den Lofoten oder den Färöer gang und gäbe ist?

Zweite Fährfahrt, rüber nach Unst. Kurze Überfahrt, gewaltiger Wellengang. Diese Insel ist noch kleiner, hat knapp 600 Bewohner, ein weltberühmtes Buswartehäuschen – Bobby's Bus Shelter – mit eigener Website und eine Menge Rekorde aufzuweisen: unter anderem Großbritanniens nördlichste Destillerie (Reel), die nördlichste Brauerei (Valhalla Brewery), die nördlichste Kirche, das nördlichste Wohnhaus. Und den wohl verfänglichsten Namen einer Leuchtturminsel: Muckle Flugga, was sich im rauen, schnellen Shetlandisch nach Motherfucker anhört.

Die Brauerei konnten wir nicht besichtigen, aber Mark Turnbull, der Manager der Reel Distillery vis-à-vis, lädt uns zur Verkostung seiner Gins und des Blended Whiskys. Klarer Favorit: Ocean Scent, der mit Seetang gebrannt wird.



3



4



1

## SHETLAND IM KURZ-CHECK



### Ab vom Schuss:

Die Anreise zieht sich doch sehr in die Länge

**Unterkünfte:** Geringe Bettenkapazitäten.

Das Wunschhotel unbedingt rechtzeitig reservieren!

**Regen:** Gibt es an 195 Regentagen reichlich. Dafür ist das Wetter auch im Winter nur kühl, aber nicht kalt. Und gern mal stürmisch ...



2

- 1 | Bobby's Bus Shelter: Das weltbekannte Buswartehäuschen auf der Insel Unst zwischen Belmont and Haroldswick ist eine Mini-Galerie mit wechselnden Ausstellungen  
 2 | Muckle Flugga Lighthouse: Der am nördlichsten gelegene Leuchtturm des Königreichs



Wer auf den Inseltrip verzichten kann, macht über Voe und Brae einen Ausflug auf die kleine Insel Muckle Roe. Dort hat Fraser Knitwear seinen Sitz, das wunderbare Schals aus Shetland-Wolle herstellt. Auf Brae empfiehlt es sich, auf jeden Fall bei „Frankie’s“ einzukehren. Britanniens „most northerly Fish & Chips“ führt seit Jahren die einschlägigen Gastro-Rankings an und heimst zuverlässig Preise ein.

Nach dem Essen – mein Tipp sind King Scallops in Knoblauchbutter – ist es Zeit für windumtoste Klippen. Die sturmgekämmte, vulkanische Landschaft um das Eshaness Lighthouse stürzt dramatisch und steil in den Atlantik ab. Der vier Meilen lange Cliff Walk führt durch eine der schönsten Kliff- und Küstenlandschaften Großbritanniens mit topografischen Extravaganzen wie dem Calder’s Geo. Besonders schön ist es dort bei Sturm.

Wer davon nicht genug bekommen kann, der mietet sich im Leuchtturmwärter-Häuschen ein. Das geht auch am anderen Ende der Insel Mainland, nur einen Katzensprung vom Sumburgh Airport entfernt. Das dortige luxuriös renovierte „Sumburgh Head Lighthouse Keeper’s Cottage“ mit Platz für fünf Personen bekommt man ab 75 Pfund pro Nacht. Die Gäste haben zudem ein grandioses Panorama-Café vor der Nase, dessen selbst gemachte Kuchen jede Kaloriensünde wert sind.

### KUCHEN, WALE UND ORCAS

„Wer Glück und Geduld hat, kann von hier aus zu Kaffee und Kuchen Buckelwale und Orcas im Meer beobachten“, erzählt uns eine Bedienung. Geschichtsinteressierte besuchen die Ausstellung in der früheren Radarstation unter dem gedrungenen Leuchtturm. Diesen Raum kann man wohl als kriegsentscheidend betrachten, hat doch die damals neue Technik am 8. April 1940 einen Angriff von Hitlers Luftwaffe auf die Flotte ihrer Majestät verhindert, die vor den Orkneys ankerte. Viel weiter zurück in die Vergangenheit der Shetland Islands führt ein Besuch von Jarlshof. Dort haben Ausgrabungen unter anderem beeindruckende

Reste eines Broch (Wehrturm aus der Eisenzeit), eines sehr gut erhaltenen Wheel House und von Wikinger-Langhäusern freigelegt.

Die ersten Wikinger kamen um das Jahr 800 nach Shetland. Man darf vermuten, dass das Aufeinandertreffen von Wikingern und Pikten, den Ureinwohnern, nicht sonderlich friedlich verlaufen ist. Von den Pikten, die sich 500 Jahre vor dem Einfall der Wikinger erfolgreich gegen die Römer zur Wehr gesetzt hatten, ist wenig mehr geblieben als ein paar Bildsteine und Stelen – und ein paar Exponate im sehenswerten Shetland Museum.

Die Wikinger machten Shetland zur Basis für Piratenangriffe auf Festland-Schottland und Norwegen, bis es Norwegens König Harald Fair Hair zu bunt wurde. Er besetzte Shetland und Orkney im Jahr 875. 600 Jahre lang blieben die Inseln unter norwegischer Herrschaft, 1472 fielen sie an die schottische Krone. Das sprachliche Erbe der Norweger hat sich erhalten. Noch heute stößt man überall auf Elemente des nordischen Norn-Idioms. Neun von zehn Ortsnamen der Shetland Islands gehen auf die ausgestorbene Sprache zurück, die mit der Sprache der Färöer und dem Isländischen verwandt ist. Wie Clibberswick, die „Speckstein-Bucht“ auf Unst, Britanniens nördlichster Insel. Nur der Begriff des Wikingerfestivals Up Helly Aa hat mit dem Norn überhaupt nichts zu tun.

### INFO SCHOTTLAND

**ANREISE** Von diversen deutschen Flughäfen ab 300 Euro mit British Airways/flyBE über London und Aberdeen nach Sumburgh ([britishairways.com](http://britishairways.com))

**UP HELLYAA** Das Feuerfestival findet wieder am 30. Januar 2018 statt. Programm und Termine unter [uphellyaa.org](http://uphellyaa.org)

### SCHLAFEN

**Scalloway Hotel** In der Main Street des kleinen Hafenorts Scalloway wartet dieses von außen unspektakuläre, familiengeführte Hotel. Die 23 Zimmer sind beileibe nicht alle state of the art, eher britisch-plüschig und etwas angestaubt. Sie werden jedoch schrittweise renoviert. Das Essen aber ist famos, vor allem der fangfrische Fisch der ortseigenen Flotte. Auch das Frühstück ist eine positive Überraschung ... mit viel frischem Obst – da kann sich manches Vier-Sterne-Haus ein Beispiel nehmen. DZ/F ab 160 Euro.

[scallowayhotel.com](http://scallowayhotel.com)

**Malmaison Aberdeen** Dieses schöne Vier-Sterne-Hotel bietet sich als idealer Stopover auf dem Weg zu den Shetlands oder als Basis für eine Erkundung der Großstadt Aberdeen auf dem schottischen Festland an. Moderne, große Zimmer, großes und stilvolles Restaurant, klasse Service. DZ/F ab 120 Euro. [malmaison.com](http://malmaison.com)

### WEB

[visitscotland.com](http://visitscotland.com), [shetland.org](http://shetland.org)

# The Big ROAAAAR!



Sie träumen davon, zumindest einmal im Leben alle Big Five zu sehen? Dann haben wir einen Tipp. Im Sabi Sands Game Reserve sind Wildsichtungen mit allen Big Five so häufig und intensiv wie kaum woanders. Zwei, drei Nächte in der „Sabi Sabi Earth Lodge“ sind ein echtes „Once in a Lifetime“-Erlebnis

Text: Peter Pfänder

Was ist verrückt? Dieser Zugang zur „Earth Lodge“, der sich wie ein Schützengraben durch das Erdreich windet? Die Tatsache, dass wir bei der Abholung vom Flughafen Skukuza keine 200 Meter fahren, bis wir die ersten drei Löwenmännchen sehen? Oder das kleine Wunder, dass binnen 18 Stunden alle Big Five an uns vorbeigezogen sein werden? Und das oft auf Armeslänge. Nur möge man, so mahnt Ranger Lazarus eindringlich, keine Gliedmaßen, auf deren weitere Verwendung Wert gelegt wird, aus dem Auto strecken. So ein exponierter Selfie-Arm wird schnell mal zum Take-away-Happen für Löwen oder Leoparden. Instagramoptimierter Fotograferwinkel hin oder her: „Bleibt unbedingt sitzen! Nicht aufrichten!“, rät uns Lazarus.

## BIG FIVE IN FÜNF STUNDEN

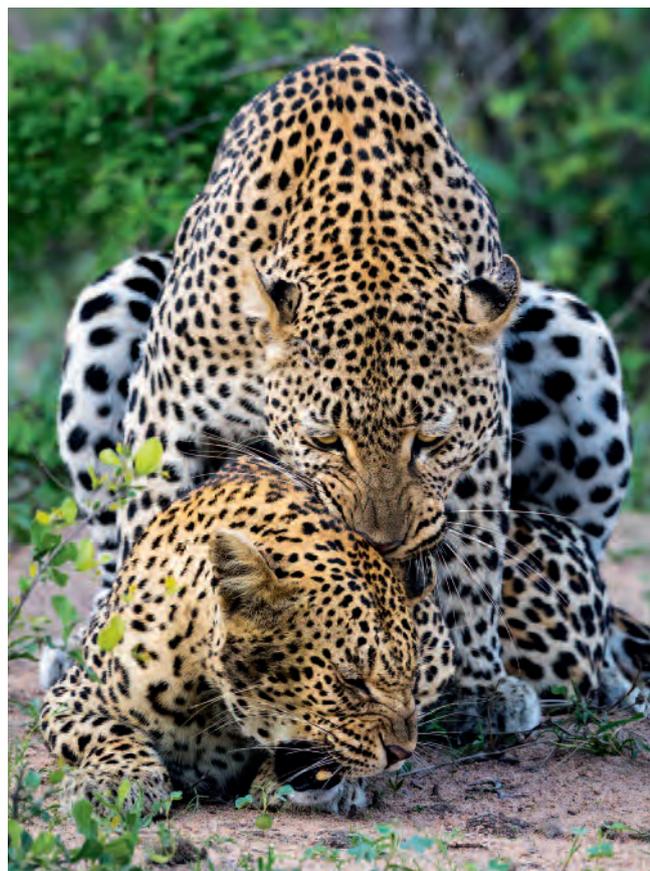
Erster Morgen in der „Earth Lodge“. Zum Frühstück um 9 Uhr sind die Big Five „abgehakt“, nach gerade mal fünf Stunden Game Drive am Vorabend und frühen Morgen. Und wir sehen dabei nicht nur ein Breitmaulnashorn (White Rhino). Nein, es sind zwei, drei, fünf Nashornkühe nebst Nachwuchs. Sowie zwei kapitale Bullen. Wir sehen Büffel in Massen, fünf Löwenmännchen und elf Löwinnen plus Nachwuchs. Acht oder neun Elefanten und einen Leopard. Eine unglaubliche Bilanz für den ersten Safari-Tag!

Den Adrenalinspiegel jagt bei der abendlichen Exkursion am Ankunftstag eine Truppe Löwinnen in eine Höhe, die bis weit nach Mitternacht nicht an Schlaf denken ließ. Oder ist es Serotonin, das Glückshormon? Zunächst drei Löwinnen pirschen sich in der Dämmerung an eine große Büffelherde heran. Schlagartig beginnt eine wilde Hatz über 200, 300 Meter. Als die vermeintlich hirnlos-panisch in einer dichten Wolke aus Staub davonestürmende Meute

die Hilferufe jenes Tieres hört, in dessen Hinterteil sich eine Löwin verbissen und verkrallt hat, machen die schweren Tiere blitzartig kehrt und gehen zum Gegenangriff über. Der Boden des Buschs erzittert unter dem Getrappel von Dutzenden Tonnen an Muskelmasse. Die Löwin lässt ab – die Rotte bleibt wohl hungrig. Was für ein Spektakel!

Fast rauschhaft ist unsere Begeisterung, als zwei Tage später keine zehn Meter neben unserem Wagen ein Leopardpaar seine Paarungsorgie beginnt. Das Weibchen drängt das Männchen geradezu aggressiv,

„Honeymoon in the Bush“ nennen die Ranger die Paarungszeit der Leoparden. Eine Woche lang paaren sich die Tiere bis zu 50-mal am Tag ...





es zu besteigen. Lautes, sonores und markerschütternd tiefes Knurren, ein paar Stöße – und vorbei ist die Nummer.

Per Nackenbiss fixiert das Männchen das fauchende Weibchen, als es seinen Penis zurückzieht. Das schmerzt, denn die Eichel ist, wie bei Katzen und Löwen, mit einer Art Widerhaken ausgestattet. Diese Penisstacheln sorgen erst für die Ovulation, erklärt uns Lazarus.

**FREMDLÖWEN WILLKOMMEN!**

Die Kopulationen werden von Mal zu Mal kürzer, meistens ist das Ganze nach gerade einmal fünf Sekunden vorbei. Ermattet und schwer atmend lässt sich das Männchen dann auf die Seite ins Gras fallen, das Weibchen ebenfalls. Aber von wegen lange Pause: Nach wenigen Minuten fordert sie ihn wieder heraus. „So geht das den lieben langen Tag beim Leopard-Honeymoon“, lacht Lazarus. „Bis zu 50-mal am Tag paaren sich die Tiere, und das geht gut eine Woche lang so.“ Wenn alles gut lief, sollte der Ende letzten Jahres zwölf Leoparden umfassende Bestand im Sabi Sabi Game Reserve im März diesen Jahres Verstärkung bekommen haben.

Es gibt kaum ein Game Reserve mit höherer Großkatzendichte als das 650 Quadratkilometer große Sabi Sands Game Reserve, zu dem auch Sabi Sabi gehört. Nun darf man sich das Ganze nicht wie ein eingezäuntes, einem Zoo ähnliches Gehege vorstellen. Nach außen hin schützt ein hoher, überwachter Zaun die Menschen in der Nachbarschaft vor den Tieren, vor allem aber die Tiere vor den Wilderern. In Richtung Kruger National Park ist das Reservat völlig offen. Die 50 Kilometer lange Grenze ist ohne einen Meter Zaun. „Alle Wildtiere können frei ziehen, sie können zu uns in den Süden kommen wie die beispielsweise die drei Löwenmännchen, die wir gestern gesehen haben. Oder sie wandern eben ab in den Norden“, so Lazarus.

**ECHTER GENUSS: OFFROAD-GAME-DRIVES**

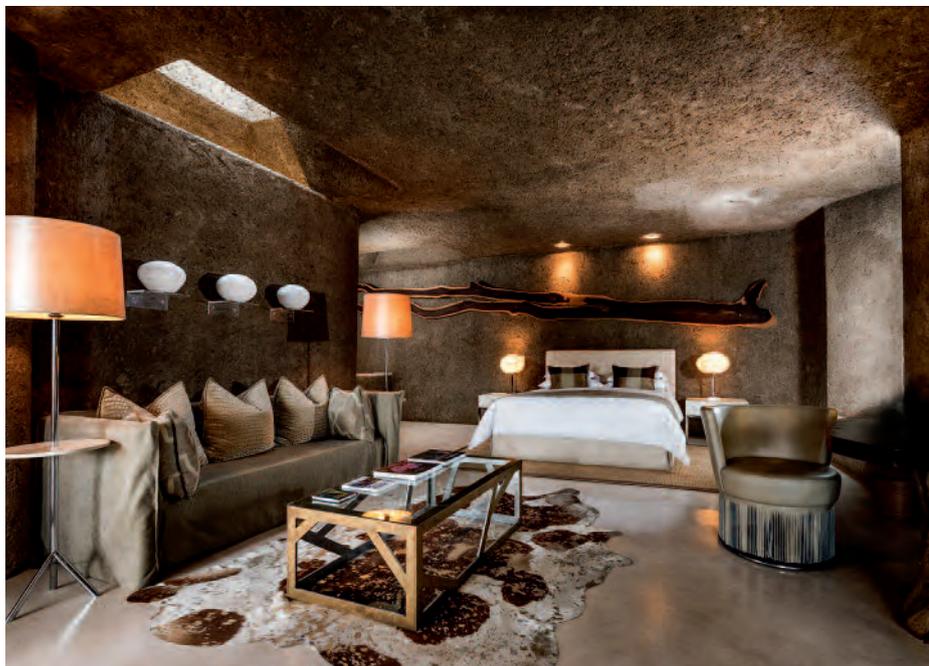
In Reserves wie Sabi Sands geht es deutlich ruhiger zu als im Kruger National Park, in dem Touristen in ihren Pkws durch die Gegend fahren. Auf freigegebenen Straßen und Pisten, aber nie offroad, was nur in den privaten Reservaten erlaubt ist. Nur so kommt man den Tieren so nahe, dass das Fernglas in der Tasche bleiben kann oder ein kleines Opernglas genügt. Offenbar streifen Löwe, Leopard und Nashorn lieber dort durch den Busch, wo es weniger wild zugeht. Prinzipiell aber stören laufende Motoren und der Geruch von Autos die Großkatzen, Büffel und Nashörner nicht.

Grenzenlos geht es von Sabi Sands aus nicht nur durch den 20.000 Quadratkilometer großen (so groß wie Israel) Kruger National Park und von dort über die offene Grenze in Mosambiks Limpopo National

- 1 | „Sabi Sabi Earth Lodge“: Gegessen wird im offenen Gastrobereich
- 2 | „Sabi Sabi Earth Lodge“: Terrasse und Pool einer der 13 Suiten ...
- 3 | ... die im Inneren sehr viel Platz bieten und durch den Lehm-/Grasputz sehr erdverbunden wirken



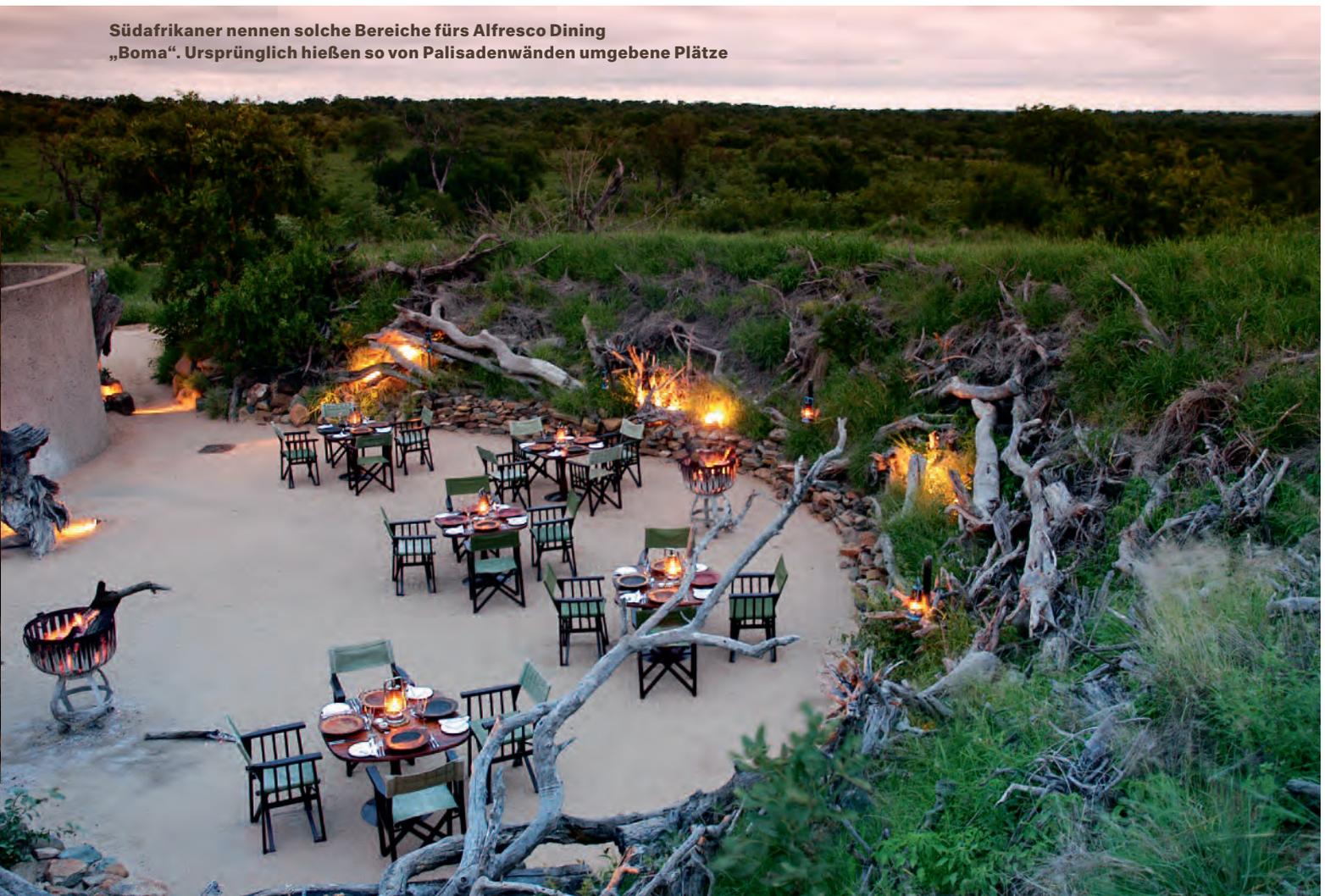
1  
2





**Sabi Sabi Game Reserve:**  
Zwei Game Drives zählen zum täglichen Programm

**Südafrikaner nennen solche Bereiche fürs Alfresco Dining  
„Boma“. Ursprünglich hießen so von Palisadenwänden umgebene Plätze**





Park und in Simbabwe Gonarezhou National Park weiter, sondern – mangels Zäunen – auch direkt auf das Areal der „Earth Lodge“.

Löwen oder Leoparden erlegen immer wieder mal vor dem Restaurant oder vor einer der Suiten ein Tier und füttern es gemütlich über Stunden hinweg, um dann in einen Verdauungshalbschlaf zu verfallen, den man als zweibeiniger Safarigast auf dem Weg zum Lunch am besten nicht stört. Und potenzielle „Zaungäste“ gibt es viele. Tracker Louis spricht beim Game Walk von „70 Säugetierarten, 300 Vogelarten, 55 Reptilien- und 28 Froscharten sowie 140 Baumarten“, die auf dem Gelände der früheren Farm wieder heimisch seien.

#### BLUTTATEN IM AFRIKANISCHEN BUSCH

Verglichen mit den 35.000 Quadratkilometern des Great Limpopo Transfrontier Park ist das Gebiet der Sabi Sands Game Reserve winzig: 650 Quadratkilometer. Das darin integrierte Sabi Sabi Game Reserve zählt „nur“ 60 Quadratkilometer. Es ist ein offenes Geheimnis, dass man nur an wenigen Orten Afrikas eine so gute Chance hat, in zwei, drei Safaritagen die Big Five zu sichten. Während unseres Besuchs haben die Ranger sogar frische Spuren eines Spitzmaulnashorns ausgemacht. Das ist eine kleine Sensation.



Giraffenbullen kommen auf bis zu sechs Meter Schulterhöhe und gut 1.600 Kilo Gewicht

Seit Jahren ist die Wilderer-Problematik in Afrika schlimmer als je zuvor. Zwei Nashörner am Tag werden allein im Kruger National Park ermordet, 2016 waren es dort 662 Tiere, erzählt uns Ranger Lazarus. In Südafrika fielen mehr als 1.050 Nashörner den „poachers“ zum Opfer, während es zehn Jahre zuvor 30 bis 50 Tiere pro Jahr waren. Und jährlich über 60 südafrikanische Elefanten zahlen für Asiens Gier nach Elfenbein mit dem Leben. Im Sabi Sands Game Reserve sei, nicht zuletzt durch den Einsatz schwer bewaffneter Truppen, die „nicht lange fackeln“, in den letzten vier Jahren kein Fall von schwerer Wilderei vorgekommen, versichert Louis, der Tracker.

Die Wilderei lässt Afrikas Wildtierbestände ausbluten. Wissenschaftler beklagen einen dramatischen Rückgang der Elefantenbestände in Angola, Mosambik und Tansania. In der Demokratischen Republik im Kongo, in Kamerun und Sambia gelten die Tiere als nahezu ausgerottet. Die Bestände in Südafrika, Kenia, Uganda und Malawi seien noch stabil. „Rund 17.000 Elefanten streifen durch Südafrika“, erzählt ein junger Ranger, als wir gemeinsam zusehen, wie drei Elefanten an der „Earth Lodge“ vorbeiziehen und sich einen tiefen Schluck aus dem Zierteich vor dem Restaurant gönnen. In ganz Afrika leben um die 415.000 Elefanten, vor zehn Jahren waren es fast 530.000. Andere Studien sehen die Lage dramatischer und gingen Ende 2016 von 350.000 Savannen-Elefanten aus, davon 84 Prozent in „geschützten“ Gebieten und Reservaten.

#### DER KAMPF UMS NASHORN ESKALIERT

Das ist die Kehrseite der an sich guten Idee von grenzüberschreitenden Nationalparks: Ein Großteil der Wilderer, die im Kruger National Park wüten, kommt aus Mosambik. Was zu Überlegungen führt, den 2001 abgebauten, 80 Kilometer langen Grenz zaun neu zu errichten und unter Strom zu setzen. Den Kampf gegen die technisch bestens ausgestatteten Wilderer führen keine Ranger mehr, sondern schwer bewaffnete und hart gedrillte Spezialkräfte, was immer wieder auch Menschenleben fordert.

Der Kampf ums Nashorn-Horn dürfte noch härter werden, leben in Südafrika doch um die 95 Prozent aller afrikanischen Rhinos. Die Verbrecher gehen weltweit immer skrupelloser vor. Vorläufiger Höhepunkt: Im März 2017 erschießen Unbekannte einen Breitmaulnashorn-Bullen im französischen Zoo Parc de Thoiry und sägen ihm das Horn ab.

Die Auftraggeber vor allem in China und Vietnam zahlen bis zu 60.000 Euro pro Kilo, weil der Genuss von Nashornpulver angeblich potenzsteigernd ist. Ein Witz: Das Horn besteht aus Keratin, genauso gut könnten Chinesen und Vietnamesen die eigenen Finger- oder Zehennägel essen und hoffen, dass dies die Potenz steigern ...





Die Schutztruppen von Sabi Sands machen auf jeden Fall einen guten Job. Und die Menschen in den Dörfern jenseits des Zauns haben in den 24 Lodges sichere und relativ gut bezahlte Jobs. Es liegt in ihrem ureigensten Interesse, dass die Wilderer nicht zum Schuss kommen. So sind die Dickhäuter im Sabi Sands Game Reserve recht unbeschwert unterwegs.

#### ELEFANT IN MEINEM POOL

Da kommt es schon vor, dass das bei 40 Grad erfrischende Bad im privaten Pool vor der „Earth Lodge“-Suite sehr abrupt zu Ende geht, weil ein ohrenschlackernder Elefant aus dem Dickicht stapft, um seinen Durst genau dort zu löschen, wo zehn Sekunden zuvor der Reporter im Wasser planschte. Und immer wieder mal stapft ein Elefant auf das begrünte Dach des Hauptgebäudes und begutachtet gelassen durch das Oberlicht die Gäste beim Lunch.

Ranger Lazarus und Spurensucher Louis versorgen uns bei den Game Drives und dem aufregenden Bush Walk mit Wissenswertem über die Tiere. Ohne Pause scannen sie mit ihren Adleraugen den Busch. Man glaubt nicht, wie viel Elefant sich hinter einem schütterten Busch verstecken kann!

1 | Wer stellt sich schon ins Badezimmer, wenn man unter freiem Himmel duschen kann  
2 | Eine der zwei Luxury Villas der „Sabi Sabi Bush Lodge“



1

So lernen wir, dass Elefanten mit den Fußsohlen „hören“, bis zu 18 Stunden am Tag fressen und die Ohren als Air-Condition zur Blutkühlung einsetzen. Und dass der kugelbäuchige Leopard im Scheinwerferlicht vor uns kurz zuvor ein Babywarzenschwein verputzt hat: Etwa zehn Kilo Fleisch entsprechen einem Siebtel bis zu einem Fünftel des eigenen Gewichts.

Und wir erfahren, dass die weißen Minikegel im Gras keine Kalksteinablagerungen sind, sondern Hyänenscheiße. Die ist blendend weiß, weil die Tiere auch die Knochen vom Aas komplett verputzen. So wird der Hyänenkot zur begehrten Kalziumspritze für andere Buschbewohner. Louis: „Was ein Rudel Löwen von einem Bullen übrig lässt, verputzen die Hyänen binnen drei Stunden, sodass vom Bullen nichts mehr zu sehen ist außer einer eingetrockneten Blutlache auf dem Boden. Und die wird dann von Käfern und anderen Insekten verwertet. Recyclingquote: 100 Prozent.“

#### HERRN NASHORNS URINDUSCHE

Auch die Rhinos sorgen für Erheiterung – nicht nur das Weibchen, das sich einen Meter neben der Piste genüsslich in einem Schlammloch wälzt. Kurios ist auch der Rhino-Bulle, der vor uns sein Revier markiert. Stapft ein paar Meter und verpasst der Umwelt eine meterweite Urinbrause mit nach hinten gerichtetem Penis, der an einen Duschkopf erinnert. Auch dazu kann Lazarus Fakten beisteuern: „So ein Rhino pisst alle paar Meter, um sein Revier, das meist zehn bis zwanzig Quadratkilometer, manchmal aber doppelt so groß ist, zu markieren. An den Außengrenzen hat er Stellen, die er alle paar Tage mit frischem Kot-

2





Das Safari-Deck der „Bush Lodge“, die auch im Sabi Sabi Game Reserve liegt

Wenn Löwen auf Büffeljagd gehen, geht es laut, staubig, aber nicht immer blutig zu



SEITE SCANNEN  
UND DURCH  
VIER 360°-PANOS  
DER „SABI SABI  
EARTH LODGE“  
KLICKEN



Der Leopard verbringt die meiste Zeit in Bäumen,  
im Gras ist er selten unterwegs



Rhino in der typischen subtropischen  
Bushveld-Landschaft der Provinz Limpopo





haufen markiert, um Nebenbuhler und Revierkonkurrenten fernzuhalten.“ Wehe, ein fremder Bulle wagt es, dort ebenfalls seinen Haufen zu setzen. Dann mache sich der Revierchef auf seine Duftspur und suche notfalls den ganzen Tag. Stoßen die Kontrahenten aufeinander, könne es blutig zugehen. „Es gibt hier auch einen crazy Nashornbullen. Bei dem muss man aufpassen, der attackiert unsere Safari-Fahrzeuge. Die Tiere gehen mit bis zu 45 Stundenkilometer in den Angriff und wiegen bis zu dreieinhalb Tonnen – da bleibt kein Land Rover heil, glaub mir.“

Rhinos sind Kraftmaschinen und eine der „erfolgreichsten“ Säugetierarten. Sie streifen extrem weit-sichtig, aber umso hellhöriger seit 50 Millionen Jahren über den Planeten. Das Herz von Bullen, die stets als Einzelgänger unterwegs sind, wiegt bis zu fünf Kilo und der bis zu 20 Meter lange Darm verarbeitet am Tag locker bis zu 100 Kilogramm Gras. Im Gegensatz zu den Breitmaulnashörnern (White Rhino), die weite Grasflächen abäsen, tun sich die deutlich kleineren und leichteren Spitzmaulnashörner (in Südafrika Black Rhino genannt) an Laub, Ästen sowie Knospen gütlich.

#### DESIGN-BUNKER: BUSH BRUTALISM

Wer nach dem frühmorgendlichen Game Drive und dem anschließenden Frühstück in der „Earth Lodge“ Bewegungsdrang verspürt, steuert den etwas abseits gelegenen Fitnesscenter mit großer Glasfront an. Nicht selten kann man dort während des Kardiotrainings Elefanten beobachten.

Die „Earth Lodge“ nach Entwürfen von Architekt Mohammed Hans sorgte bei ihrer Eröffnung 2001 für gespaltene Reaktionen. Diese Art von Bush Brutalism war und ist nicht jedermanns Sache. Mir gefällt gut, wie die Unterkünfte und öffentlichen Bereiche ins Erdreich hineingebaut wurden, ein wenig wie Hobbit-Häuser. Das Prinzip der Earth Lodges geht zurück auf die Indianer der großen Ebenen der USA, die ihre runden Behausungen vor über 2.000 Jahren in die Erde bauten, mit Lehm und Erde bedeckten und mit einem Dom krönten.

Vom Tümpel unterhalb der „Earth Lodge“ (Achtung, Hippos!) betrachtet, verschwindet die Lodge fast komplett im Hang. Von oben betrachtet, sieht man außer den Dachkuppeln: nichts.

Das Sabi Sabi Game Reserve wurde, so Stefan Schoeman, der General Manager aller vier Lodges, 1979 von Hilton und Jacqui Loon gegründet. Sie kauften die Farm Shaws, wo das heutige „Sabi Sabi Selati Camp“ steht und sich eine Haltestelle der Selati Railway befand, die Material und Arbeiter zu

den Goldminen fuhr und später auch „Game Viewer“ durch die Gegend schaukelte. Im Lauf der Zeit kam immer mehr Farmland dazu, sodass das Reserve nun gut 60 Quadratkilometer umfasst.

Sabi Sabi hat als eines der ersten Safari-Unternehmen umliegende Communities mit eingebunden und sorgt gezielt dafür, dass die Menschen vor Ort vom Safari-Business profitieren, nicht zuletzt um den Anreiz zur Wilderei zu minimieren. Alle Game Drives werden von Rangern und Trackern der örtlichen Shangaan durchgeführt. Ein Großteil des 170-köpfigen Personals von Sabi Sabi kommt aus Orten in der Umgebung. Dort finanziert das Unternehmen auch Kinderbetreuungs- und Bildungsangebote.

#### FLUSS-SCHLAMM ALS WANDPUTZ

Anders als das „Selati Camp“ mit seinen Reminiscenzen an die Ära des „Big White Hunter“ und die Tented Camps anderer Lodges schmiegen sich die Bauten der „Earth Lodge“ in den Hang, durch das Grau-Braun der Fassaden an die Natur angepasst. Das erinnert ein wenig an Bunker des Atlantik-Walls.

Auf die Betonwände des Hauptgebäudes und der Unterkünfte wurde eine Mischung aus Elephant Grass, Zement und Flussschlamm gespritzt. Die 13 Suiten liegen ausreichend weit auseinander, Erdwälle sorgen für Sichtschutz zwischen den Nachbarn. Alle haben einen kleinen Plunge-Pool, ein En-Suite-Badezimmer mit Glasfront und Außendusche.

Was Sie auf jeden Fall wagen sollten, ist ein mehrstündiger Bush Walk in Begleitung zweier Ranger. Da schlägt einem anfangs schnell bei jedem knickenden Ast oder Rascheln im Busch das Herz bis zum Hals – auch wenn sich der anpirschende Vierfüßler als Leguan entpuppt. Großkatzen machen da deutlich weniger Geräusche.

Was blieb uns Sabi Sabi nach vier Nächten schuldig? Nichts. Außer den faszinierenden Wild Dogs, die ich so gern wieder einmal beobachtet hätte.

Ranger und Guide Lazarus bombardiert uns jeden Tag mit spannenden Fakten zu den Tieren und Pflanzen im Park. Er ist Ranger in der dritten Generation





# TAIPEH

## BEST PLACES

Text: Peter Pfänder

**WER URLAUB IN DOWN UNDER PLANT, SOLLTE STATT VIA QATAR, ABU DHABI ODER DUBAI ÜBER TAIPEH FLIEGEN. MIT DEN RICHTIGEN TIPPS GENÜGEN DREI TAGE STOPOVER, UM TAIWANS HAUPTSTADT ZU ERKUNDEN. HIER GIBT ES STATT ABGEDROSCHENER ADRESSEN UND WARTESCHLANGEN GUTE SIGHTSEEING-ALTERNATIVEN, ZWEI TOP-HOTELS UND JEDE MENGE ÜBERRASCHENDEN STREET FOOD**

Taipeh



Shilin Night Market:  
Einer der populärsten und  
größten Nachtmärkte der  
Stadt findet sich nördlich  
des Keelung River



Taipeh

Bo Pi Liao Historic  
Block: Ziegelbauten  
und Galerien.  
Yongkang Street:  
Das „Thanh Ky“ ist  
seit 25 Jahren  
berühmt für seine  
vietnamesische  
Nudelsuppe Pho



1 | Longshan: Einer der populärsten Tempel der Stadt. Am Vorplatz plätschert ein großer, künstlicher Wasserfall und in den Gassen der Umgebung gehen Puffmütter und Weissagerinnen auf Kundenfang

2 | Bo Pi Liao wurde während der Qing-Dynastie und unter japanischer Fremdherrschaft errichtet und vor der Abrissbirne gerettet. In fast allen Häusern sind Kunstausstellungen untergebracht. Die Straßen sind leicht kurvig angelegt, um Geister abzuhalten – die können nur geradeaus unterwegs sein, so heißt es

3 | Blick vom Observation Deck im 89. Stock des Taipei 101 auf die Stadt



## „Von Pho-Suppe über Dim Sum bis zu Mango Shaved Ice – Schlemmermäuler werden die Yongkang Street lieben“

### RÄUCHERSTÄBCHEN UND LEICHTE MÄDCHEN LONGSHAN TEMPLE

Der von schäbigen 1950er-Wohnblocks umstandene „Drachenbergtempel“ ist einer der beliebtesten Tempel Taipehs. Rund um den heiligen Bezirk in der Altstadt Wanhua gibt es viele Wahrsager und kleine Garküchen – sowie jede Menge Nutten und aufdringlich akquirierende Puffmütter. Sehenswert: die Kräuterstände in der Lane 224, Xi Chang Street.

**Mit der Metro zur MRT-Station Longshan**

### NIPPON-ERBE IM SHABBY LOOK BO PI LIAO HISTORIC BLOCK

200 Meter östlich des Longshan Temple wurde ein ganzer Häuserblock aus der japanischen Kolonialzeit restauriert. Zu sehen sind dort unter anderem moderne Werke von Nachwuchskünstlern.

**Lane 173, Kang-Ding Road**

**MRT: Longshan Station**

### ESSEN! ESSEN! ESSEN!

#### YONGKANG STREET: FOODIES PARADISE

Die Ausgänge der MRT-Station Dongmen sind zugestrichelt mit Plakaten des „Smoothie House“, für dessen Mango Shaved Ice die Menschen in langen Schlangen stehen. Unser Tipp: Stattdessen ab in den rund 150 Meter entfernten „King Mango“. Dessen Desserts sind ebenso gut, werden auch bei Empfängen des Präsidialamts serviert und man steht nie an. Statt des ausgesprochen gehypten „Yong Kang Sliced Noodles“ empfehle ich gute Südtaiwan-Küche im sehr einfachen, kleinen und günstigen Lokal „Fucheng Tainan Seafood Café“. Dort gibt es großartige Mince Noodles, Shrimp Rolls sowie Reis-Dumplings mit Fischfüllung und Wasabi für kleines Geld.

**MRT: Dongmen**

### LUNCH WITH A VIEW

#### „YEN“ IM „W TAIPEI“

Wenn es zur Abwechslung mal kein Street Food sein soll: Das ausgeflippt gestylte Restaurant „Yen“ im 31. Stock des Hotels „W Taipei“ verwöhnt mit tollem Blick über den Central Business District. Offene Küche – man sieht den Köchen bei der Arbeit zu und futtert sich auf hohem Niveau durch alle denkbaren asiatischen Kulinarik-Biotope. Tipp: Unbedingt das hauseigene „5 Beer“ (sprich: Wu) testen. Gäste des Hauses können sich die Kalorien im großen Pool abtrainieren.

**wtaipei.com, MRT: Taipei City Hall**



**4** | Im 31. Stock des „W Taipei“ wartet das vollverglaste Fine-Dining-Lokal „Yen“ mit sehr guter asiatischer Küche ...

**5** | ... für einen Bruchteil der dortigen Menüpreise isst man in der Yongkang Street und deren Nebenstraßen.

An der Ecke Yongkang/Xinyi Road steht auch das Stammhaus des weltberühmten „Din Tai Fung“

### HÖHENRAUSCH TAIPEI 101

Wer noch mehr und weiter sehen will, marschiert in zehn Minuten vom Hotel „W Taipei“ zum (mit 508 Metern) für kurze Zeit höchsten Gebäude der Welt, dem Taipei 101. Das Ticket für den Besuch des 89. Stocks und des Freidecks im 91. Stock kostet 500 NTD. An Wochenenden steht man sich in langen Warteschlangen die Füße platt. Im Basement des Turms gibt es eine riesige Shoppingmall mit Food Court. Stets warten dort Hunderte von Gästen vor der Filiale des „Din Tai Fung“. Das sei, so viele Taiwanesen, eines der besten Restaurants ganz Asiens, erinnert vom Ambiente her jedoch eher an die „ganz normalen“ Fast-Food-Küchen in der Nachbarschaft.

„Mit der Metro Taipei, meist nur kurz MRT genannt, kommt man schnell und günstig überall hin“



Bekannt ist das „Din Tai Fung“ für Xiao Long Bao, das sind große, schwer zu essende Teigtaschen mit Fleisch- und Brühefüllung (die wird vor dem ersten Biss zunächst aus dem Teigball geschlürft). Der Taipei 101 wurde in Sachen Höhenrekord übrigens sehr schnell vom Burj Khalifa in Dubai, dem Shanghai Tower, dem Makkah Royal Clock Tower Hotel in Saudi-Arabien und dem One World Trade Centre in New York abgehängt, ist aber ein Must-see.

**taipei-101.com.tw, MRT: Taipei 101**

### TROPISCHES GRÜN, TEE UND FRISCHE LUFT AUF ZUM MAOKONG

Mit der MRT-Line 1 zum Taipei Zoo am Stadtrand. Dann entweder mit der Maokong-Glasboden-Gondel oder – wegen der kurvigen Fahrt über enge Bergstraßen noch besser – mit dem Bus No. 15 hoch auf den Berg Maokong. Dort warten ein toller Blick über „dschungeliges“ Grün auf Taipeh, Teeterrassen und viele nette Ausflugscafés und Restaurants, die in trinkbarer und essbarer Form und voller Fantasie heimischen Tees wie dem Tie-Guan-Yin oder Wenshan Pap-Chung huldigen. Es gibt etwa Tee-Smoothies mit Roten Bohnen, frittierte Teeblätter oder Hühnchen mit Teesoße. Sehenswertes „Jetzt erholen wir uns aber mal“-Treiben an Wochenenden.

**MRT: Taipei Zoo, Bus No. 15**



- 1| Oben Schnellbahn, unten Straße, rechts und links teils abenteuerliche Fassaden. So zeigt sich nicht nur die Zhongxiao Road. Beim City-Surfing lernt man die Stadt richtig kennen
- 2| Die Metro Taipei ist blitzsauber, schnell, günstig, pünktlich und überrascht an manchen Stationen mit extravaganter Architektur

### ZIELLOS LOS UND EINFACH MAL SEHEN CITY-SURFING MIT DER METRO

Macht Spaß. Einfach rein in die Metro, fünf bis zehn Stationen raus aus dem Zentrum fahren. Aussteigen und sehen, wo man gelandet ist. Cafés, Wohnblocks, Convenience Stores, Parks, riesige Motorroller-Parkplätze und Opferöfen, in denen Papiergeld verbrannt wird. Spelunken und schicke Shops. Kleine Garküchen und Straßenmärkte. Der One-Day-Pass für das gesamte U-Bahn- und Busnetz des MRT kostet 180 NDT, das sind knapp 4,95 Euro. Die Orientierung ist dank großer und genauer Umgebungspläne in den Metro-Stationen super einfach. Tickets, Karten und mehr auf **english.metro.taipei**

### EINKEHR UND RÄUCHERSTÄBCHEN DALONGDONG BAOAN TEMPLE

Der taoistische Tempel aus dem Jahr 1804 liegt unweit des großen Konfuziustempels. Es ist eine kleine, stille Anlage mit prächtig verzierten Steinsäulen und kunstvollen Schreinen. Dann geht es weiter zum Tempel des Konfuzius, einem neueren Bau von 1930. PS: Tempel immer über das rechte Portal, die Drachenseite, betreten und über das linke, die Tigerseite, verlassen. Dabei nie auf die Türschwelle treten.

**Ha-mi Street, Datong District**  
**baoan.org.tw/english, MRT: Yuanshan**

### SHOPPEN! ESSEN! SHOPPEN! ESLITE MALL UND UNI-PRESIDENT DEPARTMENT STORE

Noch nicht satt? Noch Lust, edel einzukaufen? Um die Ecke vom Hotel „W Taipei“ und direkt neben dem Busbahnhof liegt ein immens großer Shoppingkomplex mit riesigem Food Court. Hungrige City-Surfer finden dort unter anderem eine Filiale des recht ordentlichen „Hi Sushi“ (je Portion ein bis zwei Euro), das gute „Very Thai Noodles“ und über 100 weitere Lokale und Imbisse ...

**MRT: Taipei City Hall**

### ZEIT FÜR KUNST-STÜCKE TAIPEI FINE ARTS MUSEUM TFAM

Nur 1,5 Kilometer sind es vom Tempel des Konfuzius durch den Expo-Park bis zu diesem sehenswerten Museum, das Ende 1983 im Gebäude des früheren United States Taiwan Defense Command eröffnete und speziell für zeitgenössische Kunstausstellungen konzipiert wurde. Interessantes Gebäude mit sehr exzentrischer, strenger Architektur. Anspruchsvolle Ausstellungen, etwa über den Fotografen Daniel Lee.



**3** | Ausflug zu den Teeplantagen des Maokong: 20 Minuten mit der Wenhua Line zum Taipei Zoo und in einer Glasbodenkabine der Maokong Gondola auf den Berg. Oben gibt es regionalen Tee, Ausflugslokale und tolle Blicke auf die Stadt  
**4** | Mitunter kann die Luft in Tempeln wie dem Dalongdong Baoan Temple ganz schön dick werden  
**5** | Egal, wo man steht oder geht – immer wieder drängt sich der 508 Meter hohe, 101 Stockwerke zählende Turm ins Bild



„Wer keinen der vielen  
Nachtmärkte erlebt hat, kennt  
die Stadt nicht wirklich und  
verpasst viele kulinarische Exotika“



1

verkaufen Dutzende TCM-Apotheken und Händler. Arkaden bieten Schutz vor Regen und Sonne. Beachten Sie die Fassaden der Kaufmannshäuser an der früheren Centre Street, die aus der Mitte des 19. bis Anfang des 20. Jahrhunderts stammen. Sie sind sehr individuell gestaltet, die Besitzer, die ihr Geld mit Kräutern und Tee machten, wollten damit ihren Wohlstand beweisen. In der ältesten Straße der Stadt und den umliegenden Viertel werden immer noch Handelsgeschäfte in Milliardenhöhe getätigt.

**MRT: Beimen Station**

**SIEBTER SASHIMI-HIMMEL  
ADDICTION AQUATIC DEVELOPMENT AAD**

Im früheren Fischmarkt Taipei Fish Market locken eine „Sushi Bar“ mit 12 Meter langem Tresen, hinter dem der japanische Sushi-Meister Tadashi Takeda regiert, eine „Seafood Bar“, ein Supermarkt, das Al-fresco-Restaurant „Charcoal Grilled Seafood Barbecue“ und das sehr empfehlenswerte, leger designte Indoor-Restaurant „Trésors de la Mer“ mit bestem Seafood. Unser Favorit: Die Sashimi-Platte (1.280 NTD) mit viererlei Sashimi, Austern, Langusten, Abalone – und frischem Wasabi zum Selbststreiben. Keine Kreditkarten! Die Bewohner der großen Becken des Bereichs Live Aquamarine Products sind auf jeden Fall einen längeren Besuch wert.

**addiction.com.tw, MRT: Xingtian Temple**



2

**KUNST STATT KOMMERZ  
HUASHAN 1914 CREATIVE PARK**

Ein Hauch von shabby Berlin: Shops, Bars, Bühnen, Galerien, Theater, Pizzerien, Cafés in den alten Industriebauten der früheren Weinfabrik aus dem Jahr 1914 präsentieren sich mit bröckelndem Putz, Leitungen auf dem Putz, patinierten Türen und überaus kreativem Re-Use-Innendesign ziemlich hipsterkompatibel. In kreativen Kreisen ist der Huashan 1914 Creative Park landesweit bekannt für Kunst-Events wie das Simple Life Music Festival und die BiBo Expo. **huashan1914.com/en**

**MRT: Zhongxiao Xinsheng**

**LUST AUF MEHR MODERNE KUNST?  
MOCA TAIPEI**

Noch ein Tipp, falls genug Zeit bleibt: Das Museum of Contemporary Art, in einem großen Schulgebäude aus der japanische Kolonialzeit untergebracht, überrascht mit pfiffigen Ausstellungen.

**mocataipei.org.tw**

**MRT: Zhongshan in Datong**

Eintritt 30 NDT. Achtung, die Museen der Stadt und der Konfuziustempel sind montags geschlossen!  
**tfam.museum, MRT: Yuanshan**

**LAUT! ENG! VOLL! WUNDERBAR!  
RAOHE STREET NIGHT MARKET**

Taipeh hat jede Menge Nachtmärkte. Die finden allabendlich statt und sind immer überfüllt. Die Taiwanesen lieben es, sich im dichten Gedränge durch die Gassen zu schieben und alle denkbaren „Delikatessen“ zu verkosten oder Fisch, Fleisch, Gemüse und Obst für daheim zu kaufen. Gut zu erreichen ist der älteste Nachtmarkt der Stadt, der Raohe Street Night Market. Wer es gern größer hat, besucht den Shilin Night Market in und um einen Neubau unweit des Flusses Keelung. **MRT: Songshan bzw. Jian Tan**

**KRÄUTER UND KAUFMANNSPRACHT  
DIHUA STREET**

Kräuter aller Art, Pilze, Heilhölzer und sonstige Ingredienzen der Traditionellen Chinesischen Medizin



- 1| Für jedes Zipperchen gibt es in der Dihua Street das passende Kraut
- 2| Form follows function gilt für die Fassaden nicht nur im Daan District
- 3| Der Raohe Night Market ist der älteste der Stadt – und unser Tipp für jede Art von ...
- 4| ... Street Food. Besonders frisch und delikat: Langusten, Krabben und Fisch



3  
4



**HUCH, ICH BRAUCH' SOUVENIRS  
REDHOUSE**

Kulturzentrum in einem Ziegel-Oktagon aus der japanischen Kolonialzeit in Ximending, 1908 erbaut. Galerien, Designshops und Alfresco-Bars. Hier gibt's nette Souvenirs vom frech bedruckten T-Shirt bis zur „flat wine bottle art“ von Heeling Lee. Alternativ ins „Maji Food & Deli“ im Expo-Park mit hochwertigen Tees aus Taiwan und Bauernprodukten.  
**redhouse.org.tw, MRT: Ximen**

**DAS SPAR' ICH MIR  
CHIANG KAI-SHEK MEMORIAL HALL**

Hässlicher Polit-Prunk im historisierenden China-Style an einem riesigen Platz. Die Monumentalstatue des Staatsgründers thront unter einer Riesenkuppel im 1980 eröffneten Oktagon, der Wachwechsel zieht Heerscharen von Schaulustigen an. Vis-à-vis steht das zuckerbäckerhafte „Tor der Großen Zentralität und perfekten Geradheit“, rechts und links des Platzes dominieren die National Concert Hall und das Nationaltheater.  
**Besser: nochmal City-Surfen mit dem MRT**

**INFO TAIPEH**

**GUTE NACHT!**

**CHECKINN**

Das „Checkinn“ ist ein cool designtes Hotel in guter Lage. Es hat große, helle Zimmer, ein schönes Bad, organische Kosmetika und ein legeres Café im Erdgeschoss. Der Preis ist sensationell: Das Doppelzimmer gibt es ab 70 Euro – so viel zahlt man für zweimal Frühstück im „W Taipei“. **checkinn.com.tw**

**W TAIPEI**

Das „W Taipei“ liegt nur zehn Gehminuten vom Taipei 101 im Central Business District Xinyi über der MRT-Station City Hall. Erfrischend-fröhliches Design von der Lobby und „WooBar“ im zehnten Stock über das Buffetrestaurant „The Kitchen Table“ und die 405 Zimmer bis hin zur „Yen Bar“ ganz oben. Schöner Pool und populärer Nightlife-Treff. Nacht im knapp 43 Quadratmeter großen Wonderful Room ab 250 Euro. **wtaipei.com**

**ANREISE**

Return-Ticket in der Premium Economy von China Airlines ab 1.125 Euro, Flüge nur ab Frankfurt. Wer zu zweit in Economy reist, kann die Family Couch buchen; da werden drei nebeneinanderliegende Sitze zum Bett; Aufpreis für zwei Passagieren: 500 Euro pro Strecke. Günstige Tickets für Australien-Reisende mit Stopover-Wunsch auf **www.china-airlines.com/de/de**

**WEB & APP**

Alles Wissenswerte zu Einreise, Hotels, Verkehr vor Ort und mehr auf **taiwantourismus.de**

Hilfreich sind die kostenlose App „Go! Taipei Metro“ sowie die Taiwan-Karte der App „HERE“, mit der man offline navigieren kann



1| Das „W Taipei“ ist eine Design-Ikone. Der Blick von der „Yen Bar“ im 31. Stock ist auch ohne Drinks berauschend. Es gibt natürlich auch günstigere, dennoch pfiffig designte Hotels wie das „Checkinn“, wo das Doppelzimmer ab 70 Euro kostet





2 | Mango Shaved Ice gibt es im „King Mango“, aber ohne Warteschlangen wie vor dem berühmten „Smoothie House“  
 3 | Looking Glass, eine Daniel-Lee-Retrospektive im Taipei Fine Arts Museum. Es gehört mit dem MOCA, dem Museum of Contemporary Art, zu den Highlights für Kunstinteressierte  
 4 | Blick über den Keelung River auf die von 508 Meter hohen Taipei 101 überragte Stadt

