

REISEMAGAZIN

ERLEBNISSE VOM SPEZIALISTEN 2/2019

www.karawane.de



Karawane

Auf Reisen die Welt genießen!



China ■ Namibia: Gaumenfreuden aus der Wüste ■ Slowakei ■ Montréal
Seychellen ■ Costa Rica ■ Australien: Köstlich-Kurioses aus dem Busch
Marokko ■ Neukaledonien ■ Nouvelle Cuisine in Lima ■ Fotowettbewerb

Inhalt

UNSER REISEJAHR

Karawane-Mitarbeiter unterwegs 04

NAMIBIA

Omajova-Pilze und Kalahari-Trüffel:
Gaumenfreuden aus der Wüste 06

CHINA

Regionalküchen von süß-sauer bis scharf:
Iss nicht, um zu leben – lebe, um zu essen! 08

AUSTRALIEN

Trend Bush Tucker im Northern Territory:
Köstlich-Kurioses aus dem Busch 10

SLOWAKEI

Verstecktes Schatzkästchen zwischen
Donau und Tatra 12

SEYCHELLEN

Denis Island: Leckermäuler auf der Landebahn 14

KANADA

Montréal: Die Schöne im Tanzfieber 16

GROSSER FOTOWETTBEWERB

Wir suchen Ihr schönstes Landschaftsbild –
machen Sie mit und gewinnen Sie! 18

KREUZFAHRT

Mit der Star Clipper zwischen Thailand
und Malaysia: Auf dem Großsegler ins Glück 20

COSTA RICA

Gesegnetes Land zwischen zwei Meeren 22

NEUSEELAND

Traditionelles Hangi auf der Nordinsel:
Slowfood-Festessen aus dem Erdofen 24

MAROKKO

Riads und Oasengärten: Unterwegs
auf der Straße der Kasbahs 26

PERU

Nouvelle Cuisine in Lima: Gerettete Limetten 28

SOUTH CAROLINA

Gourmetfestival in Greenville: Grits, Gumbo und
goldener Reis – der Geschmack des Südens 30

NEUKALEDONIEN

Französisches Flair im Südpazifik – sieben
Gründe für eine Reise ans andere Ende der Welt 32

25 JAHRE BEST OF TRAVEL GROUP

Eine einmalige Form der Zusammenarbeit
feiert Geburtstag 34

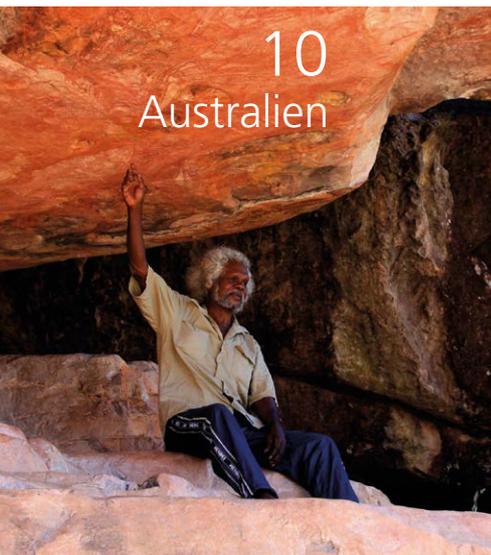
REISENEWS/IMPRESSUM

35

06
Afrika



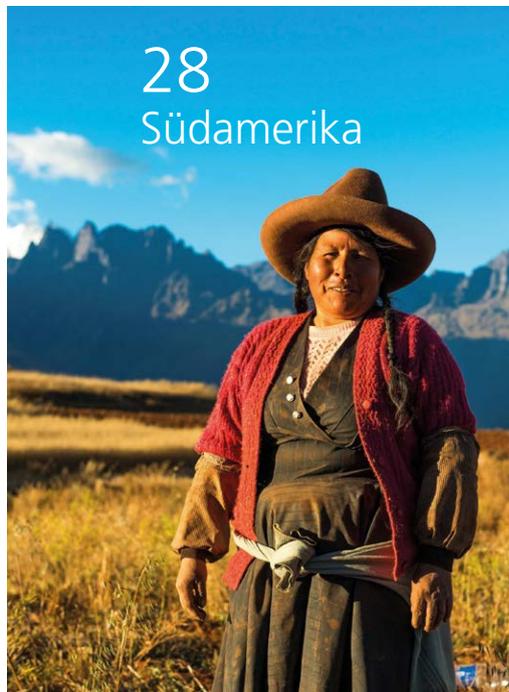
10
Australien



16
Kanada



28
Südamerika



22
Mittelamerika



32
Südsee



*„Kein Genuss
ist vorübergehend,
denn der Eindruck,
den er zurücklässt,
ist bleibend.“*

Johann Wolfgang von Goethe

Vor 500 Jahren stach Magellan zur ersten Weltumsegelung in See. Nicht Ruhm, Ehre und Bekanntheit waren das Ziel, sondern die Kostbarkeiten der Gewürzinseln.

Heute braucht es keine Weltumsegelung mehr, denn in der globalen Welt kommt praktisch alles direkt nach Hause. Aber reisen ist allein schon das pure Erlebnis und kann durch Gaumenfreuden bekanntermaßen noch vergrößert werden. So beleuchten wir das Thema im neuen Reisemagazin doch mal etwas näher!

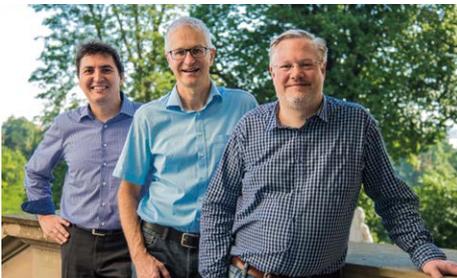
Lassen Sie sich inspirieren von interessanten Reiseberichten ausgewählter Destinationen. Mit dabei sind Tipps, wie Sie Ihre nächste Reise kulinarisch erweitern können. Denn wie sagte schon Goethe: „Kein Genuss ist vorübergehend, denn der Eindruck, den er zurücklässt, ist bleibend.“

Wie wäre ein Spiel aller Sinne inmitten Marrakeschs Medina? Träumen Sie sich hinein: Der Duft einer süß-würzigen Tajine, umgeben von türkis funkelnden Mosaiksteinen, Rufe der Verkäufer in den Souks.... Auch das frankophile Montréal ist ein perfekter Ausgangspunkt: Poutine, eigentlich ein Fast-Food Gericht, isst sich am schönsten auf dem Mont Royal, mit unvergleichlicher Aussicht auf die Metropole.

Wir wünschen viel Spaß beim Lesen und stehen für Ihre nächste Reiseplanung gerne parat!

Uwe Hartmann Steffen Albrecht Georg Albrecht

Uwe Hartmann, Steffen Albrecht, Georg Albrecht
& Karawane Team



Mitmachen und gewinnen!

P.S. Ihr schönstes Bild der letzten Reise? Machen Sie mit bei unserem Fotowettbewerb! Zu gewinnen gibt es eine Panasonic Lumix FZ330 Kamera und weitere Preise!

Mehr dazu auf Seite 18.



Eine Bootsfahrt in einer traditionellen Piroge sollte man sich in Neukaledonien nicht entgehen lassen. Die vorbeischwimmenden Meeresschildkröten ließen Marketingexpertin Patricia Ketteler träumen.

Die Insel Kauai von oben aus dem Helikopter zu sehen, war für Heike Schmied auf Hawaii ein unvergleichliches Erlebnis. Sie erhaschte dabei sogar einen Blick auf einen ringförmigen Regenbogen im Meer.



MITARBEITER ON TOUR

Unterwegs für Sie

Im vergangenen Jahr haben wir von Karawane alle Kontinente bereist, um neue Touren zu entwickeln und Angebote zu testen.

Adrenalinreich war Amelie Behse in Port Stephens, Australien unterwegs. Mit einem Quad brettete sie über 40 Meter hohe Dünen und genoss dabei die unendlichen Weiten des Sands sowie das strahlende Blau des Himmels und der Wellen.



Bei einer Fahrradtour auf den Seychellen hat Claire Zaiser die üppige Vegetation von La Digue, vor allem die wunderschön mit Felsen gesäumten Strände sehr bewundert.

Die Tierbeobachtung in der Savuti Region in Botswana ist ein unvergessliches Erlebnis. Caroline Binder hatte das Glück, Elefanten, Leoparden, Nilpferde und viele andere Tiere an den Wasserlöchern zu entdecken.



Alexandra Hopfmüller war von einer Katamaranfahrt auf den Seychellen und den Riesenlandschildkröten beeindruckt.



Bei einem Gottesdienst auf Samoa wurde Karawane Geschäftsführer Steffen Albrecht von der Freundlichkeit der Bewohner in Staunen versetzt. Der Pfarrer bat ihn, sich der Gemeinde vorzustellen, wofür er einen herzlichen Applaus aller Anwesenden erntete.



Tierbeobachtungen geruhsam vom Wasser aus zu erleben, das war für Jürgen Kühner eine neue Erfahrung. Neben Pirschfahrten war er so bei einer Tour durch Zimbabwe, Zambia und Botswana auch in Kanus und in einem traditionellen Einbaum unterwegs und genoss die ungewohnte Perspektive.



Die traditionellen Rundboote in Vietnam haben Ulrike Albrecht begeistert. Neben der ungewöhnlichen Form faszinierte sie auch die erstaunliche Stabilität.

Kennen auch Sie ein Rezept, das Sie von einer Reise mitgebracht haben? Wir freuen uns über Ihre Vorschläge und Tipps an [info@karawane.de!](mailto:info@karawane.de)

REZEPTE

Kulinarisch um die Welt

Tipps gegen Fernweh: Drei Gerichte aus drei Ländern, die uns besonders gut geschmeckt haben. Typisch, einfach nachzukochen und sehr lecker!



Dim Sum aus China

Zutaten für den Teig (12 Dim Sum)

250 g Mehl
30 g Zucker
2 TL Trockenhefe
Prise Salz
1 EL Öl
1 TL Backpulver
150 ml lauwarmes Wasser

Zutaten für die Füllung

250 g Blattspinat TK
1 Knoblauchzehe
2 kleine Stücke Ingwer
2 Frühlingszwiebeln
3 Karotten
3 EL Erdnussöl
3 TL Sojasoße
1/2 TL „Fünf-Gewürze-Pulver“ aus Sternanis, Szechuanpfeffer, Zimt, Fenchel und Gewürznelke

ZUBEREITUNG

Teigzutaten zu einem weichen Teig kneten und gehen lassen. Ingwer, Karotten, Knoblauch schälen und hacken, Frühlingszwiebeln schneiden, Spinat auftauen und ausdrücken. Dann in einem Wok mit Erdnussöl anbraten. Mit Gewürzpulver und Sojasoße würzen und abkühlen lassen. Arbeitsfläche mit Mehl bestreuen, Teig auslegen und mit Backpulver bestreuen. Gut durchkneten und zwölf Fladen mit einem Durchmesser von zehn Zentimetern formen. Einen Löffel Füllung dazugeben und Taschen formen. Dim Sum im Dampfkorb zehn Minuten garen. Mit süßsaurer oder Teriyaki-Soße servieren.

Bryndzové Halušky aus der Slowakei

Zutaten für zwei Portionen

125 g Kartoffeln gekocht	1/2 Zwiebel
500 g Kartoffeln roh	100 g Speck, gewürfelt
75 g Kartoffelmehl	Etwas Öl zum Anbraten
Essig	Salz
125 g Schafsfrischkäse (z.B. slowakischer Brimsen)	Muskat
	Schnittlauch

ZUBEREITUNG

Zuerst die rohen Kartoffeln mit einer feinen Reibe reiben oder mixen, in ein in Essig getauchtes Tuch geben und gut auspressen. Die noch warmen gekochten Kartoffeln pressen oder pürieren und mit den geriebenen Kartoffeln vermengen. Die Kartoffelmasse mit dem Kartoffelmehl vermischen und die Gewürze zugeben. Teigmasse portionsweise in kochendes Salzwasser schaben. Sobald die Nockerl an der Oberfläche schwimmen, abseihen. Zwiebel würfeln und mit Speck in Öl anbraten. Die Nockerl anrichten, Frischkäse darüber streuen und mit Speck und Schnittlauch garnieren.



Canadian Butter Tarts

Zutaten für den Teig (12 Törtchen)

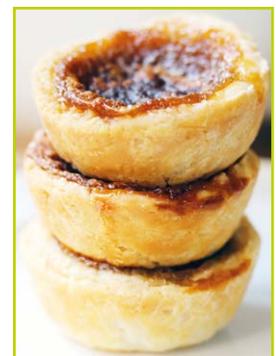
190 g Mehl
115 g Butter, kalt und gewürfelt
60 ml Eiswasser
1 Eigelb
1 EL frischer Zitronensaft
Prise Salz

Zutaten für die Füllung

40 g Rosinen
220 g brauner Zucker
1 TL Salz
60 g Butter, weich
1 Päckchen Vanillezucker
1 Ei

ZUBEREITUNG

Für den Teig Mehl, Salz und Butter verkneten. In einer anderen Schüssel Eiswasser, Eigelb und Zitronensaft verrühren, zum Teig hinzugeben und nochmals gut kneten. Den Teig zu einem flachen Viereck formen und mindestens 30 Minuten kühlen. Arbeitsfläche gut mit Mehl bestreuen und den Teig etwa drei bis sechs Millimeter dick ausrollen und runde Stücke mit einem Durchmesser von etwa zehn Zentimetern ausschneiden. Diese in gefettete Muffinformen drücken, sodass der Teigrand mit der Form abschließt. Danach nochmal kühl stellen. Backofen auf 220°C vorheizen. Rosinen in einer Schüssel mit heißem Wasser abdecken. Braunen Zucker, Salz und Butter zu einem weichen Teig kneten, Vanillezucker und Ei hinzufügen. Rosinen trocken tupfen und in den gekühlten Teigschalen platzieren. Die Füllung gleichmäßig auf die Tortenschalen verteilen und zur Hälfte füllen. Zwischen 12 und 20 Minuten backen, je nach dem, wie weich die Törtchen werden sollen. Abkühlen lassen und genießen!





Faszinierendes Dünenmeer bei Swakopmund

OMAJOVA-PILZE UND KALAHARI-TRÜFFEL

Gaumenfreuden aus der Wüste

Jessica Franziska weiß, was gut ist. Strahlend trägt sie zwei Gläser mit quietschrotem Milchshake herbei. „Frische Milch mit Erdbeeren“, sagt sie, „alles bio“. Nur Sekunden später balancieren Franziska und ihre Kellner-Kollegen weitere Köstlichkeiten zum Tisch: knusprigen Schweinebauch an Honig-Soja-Sauce mit Spinat-Feta-Quiche und Lammkeule in Rotwein-Rosmarin-Sauce mit hausgemachten Kürbis-Fritten. Das, was im „Lemon Tree“ in Windhoek's Stadtteil Eros serviert wird, ist ein Gedicht.

Lange stand Namibias Küche still. Auf den Speisekarten trafen traditionelle deutsche Gerichte wie Kassler, Eisbein und Schweineschnitzel auf Wild. Doch seit einiger Zeit kommt Bewegung in die namibische Küche. Wer sich dieser Tage durch Windhoek's Restaurants kostet, der entdeckt, dass das karge Namibia kulinarisch eine Schatzkammer ist. Das liegt daran, dass immer mehr Köche frische einheimische Zutaten verwenden: grünen Spargel aus Swakopmund, frische Aus-

Tipp: Apfelkuchen in der Wüste

Jürgen Kühner, Reiseexperte

„Lange Fahrtstrecken durch die Weiten Namibias können anstrengend sein. Dagegen hilft Namibias bester Apfelkuchen. Man mag es kaum glauben, aber diesen gibt es mitten in der Wüste in Moose McGregor's Desert Bakery in Solitaire.“



Oktopus-Carpaccio im Restaurant „The Social“ in Windhoek



Abendstimmung mit Blick in die Weite der Savanne



Edles Ambiente: Lodge am Rande des Etosha Nationalparks

tern aus Walfish Bay und Omajova-Pilze aus Otjiwarongo. Eine der begehrtesten einheimischen Ingredienzen allerdings ist eine andere: In der Kalahari wächst eine unscheinbare Knolle, die es auch in Europas Gourmet-Tempel schaffen würde. „N’abbas“ oder „Kalahari-Trüffel“ werden die acht Zentimeter großen, unter dem Wüstensand wachsenden Pilze genannt. In Namibias Restaurants kommen sie zwischen März und Mai zum Beispiel als Trüffel-Carpaccio mit Olivenöl und Trüffel-Ragout auf Feldsalat auf den Teller.

Wer von exzellenter Küche spricht, der kommt am N.I.C.E. nicht vorbei. In dem modernen Restaurant mit angeschlossener Kochschule werden feinste Kreationen kredenzt: Thunfisch-Carpaccio, Meeresfrüchte-Ragout und Lamm-Schenkel mit Aprikosen-Couscous. Selbst ein Klassiker aus der namibischen

Küche, ein kraftstrotzendes Oryx-Steak, wird nicht etwa mit Bratkartoffeln oder Pommes Frites serviert, sondern mit Rucola-Salat und delikatem Balsamico-Senf-Dressing als leichter Begleitung. Die Salate, Kräuter und Gemüse schneiden die Köche des N.I.C.E. im hauseigenen Gemüsegarten.

Bis zur Unabhängigkeit 1990 wurde die schwarze Bevölkerung von der regierenden weißen Elite stets klein gehalten. Ausbildung im Gastgewerbe gab es so gut wie nicht. Heute nehmen Menschen wie N.I.C.E.-Gründer Stephan Brückner das Zepter in die Hand: Seit der Eröffnung der Kochschule wurden mehr als 300 Kochschüler ausgebildet. Und wer seine Ausbildung abgeschlossen hat, der braucht sich um seine Zukunft keine Sorgen zu machen. Die Top-Restaurants und exklusiven Lodges des Landes reiben sich um gut ausgebildetes Personal.

Namibias Küche erlebt derzeit einen Boom, das gilt auch für Swakopmund. Moderne kulinarische Genüsse bietet zum Beispiel auch das „Strand Hotel“ mit seinem Farmhouse Deli, in dessen offener Küche vor den Augen der Gäste namibische und internationale Gerichte auf höchstem Niveau zubereitet werden. Ein Klassiker im Swakopmunder Gastgewerbe ist das „Jetty 1905“ auf dem Swakopmunder Pier: Während am Horizont die Abendsonne im Atlantik versinkt, zaubern die Kellner Köstlichkeiten aus dem Meer auf die Teller, darunter gebackene Austern, Fischsuppe, frischer Krabbensalat und natürlich Sushi und Sashimi. Und nicht nur kulinarisch hat sich viel getan. Seit einiger Zeit gibt es auch exzellenten Wein aus der Wüste, der sich nicht nur zum Selbertrinken eignet, sondern auch als ausgefallenes Mitbringsel aus einem der kleinsten Weinanbaugebiete der Welt. ■



N.I.C.E.-Chefkoch Tinus Adriaanse
Im Gemüsegarten
des Restaurants



NAMIBIA – WÜSTENZAUBER IM LAND DER KONTRASTE

14 Tage Gruppenreise mit deutschsprachender Reiseleitung zu den Höhepunkten des Landes, inkl. Flug ab/bis Frankfurt, ab EUR 3.390,- **webcode 18714**



NAMIBIA IM FLUG EROBERN

13 Tage Flugsafari ohne lange Fahrtstrecken zum Etosha Nationalpark, nach Swakopmund und zur Namib Naukluft Wüste, ab/bis Windhoek, ab EUR 6.423,- **webcode 35763**



Die Chinesische Mauer gilt als das größte Bauwerk der Welt.

DIE KÜCHEN CHINAS VON SÜSS-SAUER BIS HÖLLISCH SCHARF

Iss nicht, um zu leben – lebe lieber, um zu essen!

Reisen in China geht durch den Magen: Schon die Vielfalt der Zutaten in einer der ältesten Kochkulturen der Welt ist überwältigend. So sollte man zumindest während eines Urlaubs im Reich der Mitte das berühmte Sokrates-Zitat „Lebe nicht, um zu essen, sondern iss, um zu leben“ abwandeln und sich auf eine kulinarische Entdeckungsreise begeben. Es gibt vier große Regionalküchen: den Norden mit eher salzigen Gerichten, den Osten, wo (süß-)sauer die Küche prägt, den Süden mit bitteren Geschmacksnoten und den Westen mit höllisch scharfen Zubereitungen.

Kunstvoll balanciert die Kellnerin hohe, schwankende Türme vor sich her. Dämpfkörbchen aus Bambus voll mit Jiaozi, einer Art Ravioli. In der klassischen Version sind sie gefüllt mit Schweinefleisch, Rind, Lamm oder einer Drei-Leckerbissen-Farce aus Fleisch, Garnelen und Eiern. Es gibt sie auch vegetarisch mit Gemüse, Glasnudeln, Bambussprossen oder Pilzen. In eine Soße aus schwarzem Essig, Knoblauch und Chiliöl getunkt, isst man Jiaozi traditionell am Vorabend des Frühlingsfestes Chun Jie, aber auch sonst fehlen sie bei keinem Festessen. Rund um Xian, dem Tor zur Seidenstraße, wächst das Getreide für die nicht nur in der Küche

des Nordens beliebten Delikatessen. So ist es kein Wunder, dass Jiaozi am besten in Xian schmecken, das zugleich ein guter Ausgangspunkt für kulturelle Ausflüge ist. Die weltberühmte Terrakotta-Armee im nahen Qin Shihuangdi gehört dabei ebenso zum Pflichtprogramm wie das Stelenwaldmuseum, Chinas bedeutendste Sammlung von Gedenksteinen mit Gesetzestexten, gerichtlichen Aufzeichnungen und philosophischen Sprüchen aus längst vergangener Zeit.

Der Lärmpegel erinnert an eine Bahnhofshalle, das Ambiente an eine Großkantine. An vielen Tischen werden Drahtkörbchen in brodelnde Brühe getaucht. Was sie zutage fördern, ist nicht uneingeschränkt nach dem Geschmack der wenigen Europäer, die in Chinas bevölkerungsreichster Stadt Chongqing einen Feuertopf genießen. Ursprünglich mongolisch, sind die Speisen aus den beheizten Alutöpfen bis in die Provinz Sichuan verbreitet. Beim Namen Feuertopf versteht sich von selbst, dass die Brühe, die eifrige Ober fortwährend aus riesigen Kesseln nachgießen, richtig scharf ist. In ihr gegart werden Fleisch, Fisch, Meeresfrüchte, Innereien und unzählige Sorten von Gemüse. Ein paar davon erspät man auf der Fahrt ins sehenswerte Dazu, wo an steilen Hängen uralte Tempel kleben. Doch nicht nur die Zutaten für den Feuer-



Teeverkäufer beim Rösten von Longjing-Tee im Wok



Blick über die Stadt Guilin mit ihren spektakulären Karsthügeln



Shaoxing-Reiswein ist für seine hohe Qualität bekannt.

topf gedeihen vor den Toren Chongqings. Auch die scharfen Hackebeilchen, mit denen chinesische Hausfrauen wie Meisterköche ihre Leckereien in mundgerechte Stücke zerteilen, werden dort gefertigt. Ein schönes Mitbringsel für kochbegeisterte Freunde zu Hause!

Shanghai war einst ein kleines Fischerdorf im Yangzi-Delta – auch mit 25 Millionen Einwohnern blieb die Vorliebe für Fisch und Meeresfrüchte. Eine besondere Delikatesse in der Metropole am ostchinesischen Meer: Jakobsmuscheln mit Drachenbrunnentee. Mit Gemüse im Wok gebraten, verleiht der Tee dem Gericht seine Raffinesse. Nicht irgendein Tee wird dabei genommen, sondern der beste und berühmteste Grüne Tee Chinas. Er wird in einem Tal der Gartenstadt Hangzhou im Südwesten Shanghais angebaut, wo man die dampfende Kostbarkeit am entspanntesten in einem der Teehäuser am Nordufer des Westsees genießt, wie es schon Kaiser, Dichter und Schöngeister taten.

Heiß brutzelt das Öl im Wok in der Garküche in einer Seitenstraße von Guilin. Kross gebratene Frühlingsrollen gibt es hier an jeder Ecke. Dass die knusprigen Teigrollchen mit deftigen Füllungen wie Garnelen, Pilze, Sprossen und Gemüse in Europa so beliebt sind, liegt mit daran, dass die Kanton-Küche – die Küche des

Südens – Chinas kulinarischer Exportschlager ist. Das gilt eher nicht für die süße Variante mit Bohnen- oder Lotuskernepaste. Ob sie schon bei den Königen aufgetischt wurden, deren Gräber aus vorchristlicher Zeit der Hauptgrund sind, die Stadt zu besuchen? Am besten fährt man mit dem Fahrrad hinaus zu der stattlichen Anlage. Auf dem „Weg der Seelen“ geht es dann vorbei an hübschen Pavillons und Statuen.

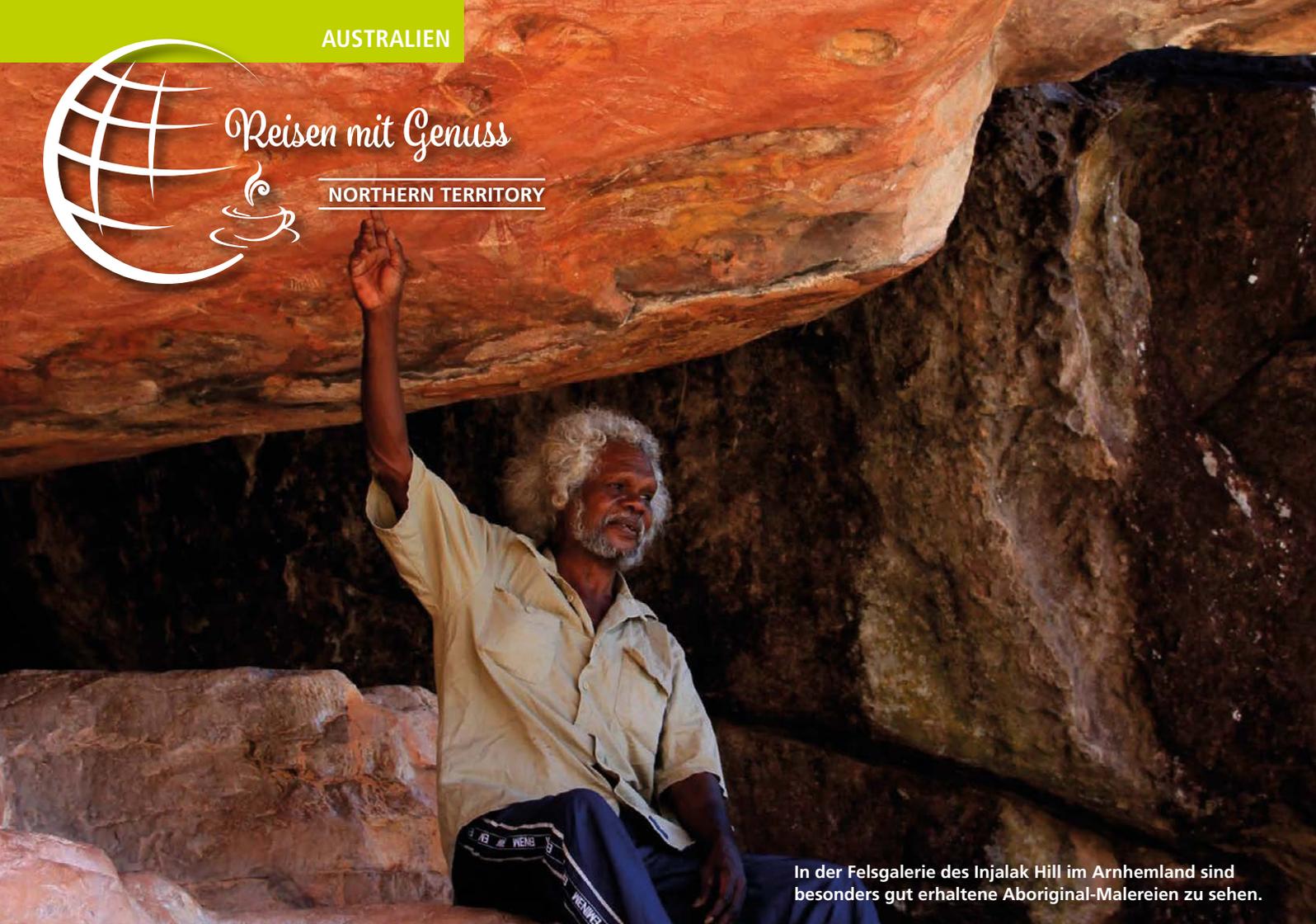
„Jiaozi isst man zur Begrüßung, Nudeln zum Abschied“, besagt ein altchinesisches Sprichwort. Die langen Teigfäden symbolisieren nämlich nicht nur Langlebigkeit, sondern auch die Verbundenheit über die Trennung hinaus. Und da bei einem chinesischen Essen traditionell die Suppe zuletzt aufgetischt wird, liegt es nahe, der kräftigen Brühe neben Gemüse auch noch Teigwaren beizumischen. Zumal Nudeln ihren Ursprung in Nordchina haben und erst mit Marco Polo nach Italien kamen. Natürlich schlürft man die Nudelsuppe auch am Pass von Jiayu Guan, wo ein mächtiges Fort den Endpunkt der Großen Mauer markiert. In der Ming-Zeit (im 14. Jahrhundert) endete hier die Große Mauer. Und wengleich sich die Überreste des Schutzwalls heute in der Wüste verlieren, ist allein die Festung, in der einst 30.000 Soldaten stationiert waren, ein eindrucksvoller Anblick. ■



BEST OF CHINA
13 Tage Privatreise zur Chinesischen Mauer, Terrakotta-Armee und zu malerischen Reisterrassen, ab Peking bis Shanghai, ab EUR 2.829,- **webcode 119595**



NATURWUNDER UND METROPOLLEN
14 Tage Privatreise, Entdeckung der Metropole Shanghai und des Zhangjiajie Nationalparks, ab Peking bis Shanghai, ab EUR 3.601,- **webcode 119566**



In der Felsgalerie des Injalak Hill im Arnhemland sind besonders gut erhaltene Aboriginal-Malereien zu sehen.

MODERNE AUSTRALISCHE KÜCHE „MOD OZ“

Köstlich-Kurioses aus dem Busch

Neben der einzigartigen Natur ist es die Kultur der Aborigines, die für viele die Faszination Australiens ausmacht. Und es gibt zahlreiche Möglichkeiten, den Ureinwohnern näher zu kommen, sei es bei einem geführten „Bush Walk“ oder einem „Bush Tucker“-Menü.

Auch wenn in anderen australischen Bundesstaaten mehr Aborigines leben: Im Northern Territory ist ihr Anteil an der Bevölkerung mit Abstand am größten, er beträgt rund 30 Prozent. Nahezu 100 Prozent sind es gar im Kakadu National Park oder im Arnhemland. Wengleich Weiße das Siedlungsgebiet, das etwa so groß ist wie Portugal, nur mit Spezialgenehmigung oder im Rahmen organisierter Touren betreten dürfen, sind sie dort willkommen: Auf geführten Wanderungen, beim Fischen und bei Vogel- oder Schildkrötenbeobachtungen bekommen sie Eindrücke von einer der ältesten existierenden Kulturen überhaupt. Schließlich blicken die Aborigines auf eine kontinuierliche Geschichte von mehr als 50.000 Jahren zurück.

Tipp: Felsmalereien der Aborigines

Suzana Grabar, Reiseexpertin

„Kunst- und Geschichtsinteressierte sollten unbedingt einen Abstecher in den Kakadu Nationalpark unternehmen – der Park selbst ist schon ein Highlight. Aber richtig faszinierend machen ihn die Felsmalereien auf dem Nourlangie Rock, die sagemuwobene Traumzeit-Legenden der Ureinwohner erzählen.“



Ihre Überlieferungen, oft auch als Felszeichnungen auf Höhlenwänden verewigt (besonders sehenswert: die „Röntgenkunst“-Malereien in Ubirr), sind die ältesten geschichtlichen Darstellungen der Welt und eröffnen somit einmalige Einblicke in die Spiritualität auf dem australischen Kontinent.

Ein empfehlenswerter Ort, mehr über die Vergangenheit und Gegenwart der Ureinwohner zu erfahren, ist Alice Springs, das nicht nur den geographischen Mittelpunkt des Kontinents darstellt, sondern auch ein Zentrum der Aboriginal-Kultur. In



Aborigines-Kind mit traditioneller Bemalung



Spektakuläre, mit Wasser gefüllte Schlucht

vielen Galerien und Museen wird ihre Kunst ausgestellt. Vor allem Dot-Paintings sind stark vertreten. Bei dieser Malweise, früher als Zeichnungen im Sand, heutzutage auf Leinwänden, handelt es sich um eine Art naive Malerei mit Natursymbolen – überlieferte Zeichen etwa für Wasserlöcher, Bäume, Kängurus und Schlangen.

Die meisten dieser Motive bekommt man bei Ausflügen selbst zu Gesicht, am besten bei ein- oder mehrtägigen Touren zu den Kata Tjuta, in den Kings Canyon oder zur berühmtesten Kultstätte der Aborigines, den Uluru. Aufgrund seiner spirituellen Relevanz für die Traumzeit-Erzählungen gilt Australiens bekannteste Natursehenswürdigkeit, vielen noch als Ayers Rock geläufig, den Anangu als Heiliger Berg. Bei Wanderungen um (nicht: auf!) den Inselberg oder in die West MacDonnell Ranges erfahren Besucher von Bob Taylor, Nachfahre der Arrernte-Aborigines, auch viel Wissenswertes über den Busch als Nahrungs- und Medizinquelle. Zur Veranschaulichung reicht er zwischendurch Insekten- und Pflanzensnacks, abends zaubert er dann ein leckeres Drei-Gänge-Busch-Dinner unter freiem Himmel.

Als „Beilage“ serviert Bob am Lagerfeuer Geschichten über die Aboriginal-Kultur und deren Sternbilder. Und er berichtet auch über das Schicksal der „Stolen Generation“, zu der wie er selbst tausende, meist Mischlingskinder, zählen. Sie wurden bis in die 1970er-Jahre ihren Eltern weggenommen, in Internate gesteckt oder zu weit entfernt wohnenden, weißen Familien geschickt.

Bobs Kindheits- und Jugendschicksal teilen viele Aborigines und viele tun es ihm im Erwachsenenalter gleich und engagieren sich im Tourismus. Ihr Grundgedanke: Statt ihre Kultur von Weißen erklären zu lassen, führen die Ureinwohner selbst Besucher durch den Busch.

Das trifft auch auf andere Regionen Australiens zu, etwa auf South Australia und insbesondere auf den fast 500 Kilometer langen Gebirgszug Flinders Ranges. Rund um den Wilpena Pound, dem riesigen Felsenamphitheater, werden Exkursionen fast ausnahmslos von Aborigines durchgeführt. Einer von ihnen ist Haydyn Bromley, ein Angehöriger der Adnyamathanha, die seit 45.000 Jahren in diesem Gebiet leben: „Unsere Kultur ist leider akut gefährdet, weil viele Adnyamathanha die traditionelle Lebensweise aufgegeben haben. Und so gerät auch die Erzählkultur mehr und mehr in Vergessenheit.“

Das gilt auch für die Küche der Aborigines – doch seit einigen Jahren boomt „Bush Tucker“. Die Delikatessen aus dem Busch gehören heute fest zum Inventar der „Mod Oz“, der Modern Australian Cuisine, und kommen nicht nur am Lagerfeuer, sondern in vielen städtischen Restaurants auf den Tisch. Was man unter Buschessen genau versteht? Alles, was wild gedeiht, gejagt oder gesammelt werden kann. Da begleiten pfirsichartige Quandongs zartmagere Känguru-Filets, geben Mango-Chutneys Emu-Pasteten eine fruchtige Note und garnieren Illawarra-Pflaumen den Wallaby-Braten. Vor allem in Adelaide werden Bush-Gourmets fründig. Die Speerspitze einer Gastrobewegung, die sich dem Buschessen annimmt, bildet das Restaurant „Orana“, das bereits mehrfach ausgezeichnet wurde. Dort verblüfft Chefkoch Jock Zonfrillo seine Gäste mit kurios-köstlicher Aboriginal-Küche. ■



FLINDERS RANGES OUTBACK IN STYLE

4 Tage Allrad-Safari in der Kleingruppe zu den Flinders Ranges und spektakulären Schluchten, inkl. Mahlzeiten, ab/bis Adelaide, ab EUR 2.038,- **webcode 126749**



ALLRAD-CAMPING-SAFARI IM TROPISCHEN NORDEN

5 Tage Kleingruppen-Erlebnisreise Litchfield, Kakadu Nationalpark und Katherine Gorge, ab/bis Darwin, ab EUR 795,- **webcode 62446**



Markantes Wahrzeichen: 85 Meter über der Donau thront die Burg von Bratislava, die ein Historisches Museum mitsamt Schatzkammer beherbergt.

LIPTAUER, WEIN UND BIER

Verstecktes Schatzkästchen zwischen Donau und Tatra

Verlaufen kann man sich in den Altstadtgassen von Bratislava kaum, wohl aber sich in ihnen verlieren: Wer durch die slowakische Hauptstadt – nur rund 55 Kilometer östlich von Wien – bummelt, ist von ihr entzückt, denn mit ihren schmucken Fassaden gleicht sie einer Puppenstube. Die österreichische Kaiserin Maria Theresia hielt sich lieber im damaligen Pressburg als in Wien auf und residierte gern auf der Burg.

Von der monumentalen Burganlage hoch über der Stadt verschafft man sich den besten Überblick: Unten legen die Fahrgastschiffe am Donaukai an, gegenüber verbindet die Brücke des Slowakischen Nationalaufstandes, auch kurz Most SNP, beide Ufer. In der Spitze des Brückentyps ist das Panoramarestaurant „Ufo“ untergebracht. Wer in 86 Meter Höhe speisen möchte, sollte allerdings reservieren, denn die Plätze sind begehrte. Besonders schön ist die Aus-

sicht von dort auf die in der Sonne blinkende Königskrone, die den Turm des St. Martinsdoms ziert, würdevolle Kulisse vieler Krönungszeremonien. Schräg gegenüber der Kirche wartet ein weiteres architektonisches Kleinod auf den Besucher: Das Haus „Zum Guten Hirten“ aus dem Jahre 1760 ist wohl das schönste Rokokogebäude Mitteleuropas. Das Haus ist so schmal, dass hier in jeder Etage nur Platz für jeweils ein Zimmer ist, heute kann man dort in einem Museum alte Uhren bestaunen.

Das Herz Bratislavas ist der Hauptplatz. Hier hat man die Qual der Wahl zwischen dem Café Mayer und dem Café Roland, in dem es die besten Torten gibt. Das obligatorische Bratislava-Foto, zusammen mit der Bronzestatue des „schönen Náci“, auf der Napoleonbank oder beim „Unterrockgucker“ Čumil, nimmt beinahe jeder mit nach Hause.

Edle Tropfen finden sich nicht weit von der Hauptstadt am Fuße der Kleinen Karpaten in den Weinbauorten Svätý



Wandern entlang der Tatra-Magistrale: die 46 Kilometer lange Route führt durch das kleinste Hochgebirge der Welt.



Herzhafte Brotzeit:
Liptauer mit Zwiebeln



Die Figur des „schönen Náci“
grüßt Besucher in Bratislava.

Jur, Pezinok und Modra. Hier lagern Blaufränkischer, Grüner Veltliner oder St. Laurent oft noch in Jahrhunderte alten Kellern kleiner Winzerhäuser. Im Dorf Slovenský Grob, südlich von Pezinok, bieten die Bewohner zur Weinlese knusprige Gänsebraten mit Kartoffelfladen an, ihre Anwesen verwandeln sich dann in kleine Gasthäuser.

Den Liptauer, ein slowakischer Schafskäse, gibt es in verschiedenen Varianten: Geräuchert, hart und gesalzen heißt er „oštiek“, ungeräuchert und weicher „parenica“. Und sehr beliebt zum Knabbern zwischendurch sind die aus dünnen Käsestreifen geflochtenen Käsezöpfe „korbáčiky“. Auch das bekannteste slowakische Nationalgericht kommt ursprünglich aus der Region Liptau: die Käsenockerln aus Kartoffelteig „Bryndzové halušky“, mit Liptauer Käse vermischt und mit geröstetem Speck abgeschmeckt. Fast auf jeder Speisekarte wird man das Gericht finden, auch in den Orten der Hohen Tatra.

Das kleinste Hochgebirge der Welt imponiert immer wieder neu, weil es auf slowakischer Seite urplötzlich aus der Ebene auftaucht. Sein Massiv wirkt besonders majestätisch und wird deshalb liebevoll „Krone der Slowakei“ genannt. Tatsächlich ist der stark gegliederte Hauptkamm nur 26,5 Kilometer lang, besitzt aber vielseitige Naturwunder auf engstem Raum. Der höchste Gipfel ist die Gerlsdorfer Spitze mit 2655 Metern. Einst wurden die Berge von Gletschern modelliert, eindrucksvolle Kessel, Talmulden und Karstseen sind geblieben. Letztere nennt man sehr poetisch auch „Meeraugen“. Schon früh am Morgen nehmen Wanderer von Starý Smokovec die erste Standseilbahn auf das Kämmchen (Hrebienok), wo die Tatra-Magistrale mit roter Markierung verläuft. Nach einer Bergtour zum Steinbachsee, zum Schlesierhaus oder zur Räuberhütte schmeckt ein frisch gezapftes Zlatý Bažant, das bekannteste slowakische Pils, umso besser. Ambitionierte Bergwanderer sollten eine Tour

auf den Kriváň in der Hohen Tatra planen. Es ist quasi der Nationalgipfel der Slowaken und jeder möchte einmal im Leben dort die Welt von oben sehen. Mit etwas Glück begegnet man beim Aufstieg Gämsen und kann Steinadlern beim Segeln zuschauen. ■



UNBEKANNTE SLOWAKEI

10 Tage Studienreise mit Dr. Christoph Höllger zu vielen Welterbestätten, inkl. Flug ab/bis Frankfurt, Termin: 29.07. – 07.08.2019, ab EUR 2.295,- **webcode 16283**



Traumhafter Ort für unvergessliche Abende:
Restaurant am Strand von Denis Island

ALLES BIO AUF DENIS ISLAND

Leckermäuler auf der Landebahn

900 Hühner, 85 Rinder, dazu rund 300 Schweine – auf Denis Island mitten im Indischen Ozean betreibt Familie Mason den wohl einzigen Biobauernhof auf einer Koralleninsel.

Jeden Tag 350 Eier, 100 Liter Milch, dazu Obst und Gemüse: Die Zahlen, die Mickey Mason herunterrattert, sind beeindruckend – vor allem, wenn man bedenkt, dass wir uns auf einer kleinen Koralleninsel mitten im Indischen Ozean am Nordrand des Seychellen-Archipels befinden. Mickey ist nicht nur Öko-Farmer, er ist auch gemeinsam mit seiner Frau Kathy Besitzer von Denis Island, auf der neben dem Bauernhof ein Naturreservat und ein komfortables Fünf-Sterne-Resort untergebracht sind.

Seit er als Kind zum ersten mal auf Denis Island herumtollte, wollte Mickey genau diese Insel kaufen. Jahrzehnte später ist ihm dies gelungen: Das Ehepaar Mason wollte nicht zusehen, wie all die Paradiesinseln der Seychellen nach und nach von superreichen Investoren aus dem Ausland weggekauft wurden. Denis Island sollte in einheimischer Hand bleiben. Mit ihren Kühen, Schweinen,

Ziegen und Hühnern versorgt die Farm nun das Hotel mit allem, was es braucht: Eier, Milch, Käse, Brot, Fleisch, verschiedene Gemüse, Kräuter, Gewürze und tropische Früchte wie Papayas, Passionsfrüchte, Avocados und Orangen. Dazu kommt, was das Meer an Köstlichkeiten zu bieten hat. Diese Zutaten bilden die Basis für die kreolische Küche, die indische und asiatische Einflüsse vereint. Der Klassiker: leckere Curry-Gerichte in allen Variationen.

Doch nicht immer war Denis Island so paradiesisch wie heute. Nachdem die Insel 1773 von Denis de Trobriand in französischen Besitz genommen wurde,

diente sie lange Zeit als Kokosplantage. Die ursprüngliche Natur war bald zerstört, Ratten, Katzen und Hunde streunten umher und räuberten die Vogelnesster. Heute wuchert wieder tropischer Dschungel auf Denis Island. Hungrige Nager und Katzen sind verbannt, so dass Feenseeschwalben, Paradiesschnäpper und andere seltene Vögel ungestört brüten können. Damit das so bleibt, darf kein fremdes Schiff auf Denis Island anlanden – die Gefahr ist zu groß, dass eine Ratte von Bord geht. Die Anreise ist nur im Kleinflugzeug möglich.

In 30 Minuten geht es von der Hauptinsel Mahé gen Norden. Tief unten zie-



Gutmütiger Geselle: Riesenschildkröte auf Denis Island

Leckere Currys und tropische Früchte:
Die Küche des Resorts wird von
Familie Mason beliefert.



Paradiesisch: ein Strand auf der Seychellen-Insel Praslin



Denis Island ist von einer türkisblauen Lagune umgeben.

hen die dicht bewachsenen Seychellen-Eilande vorbei, tiefgrüne Flecken, umgeben von blendend weißen Stränden und türkisblauen Lagunen – wie Edelsteine hingeworfen in ein azurblaues Meer. Die Landepiste trennt das Hotelareal vom Farmbereich und dient am Abend als Rugby- oder Fußballfeld. Jeden Tag bis zum Sonnenuntergang wird gekickt – Hotelgäste und -mitarbeiter zusammen in gemischten Teams.

Doch die meisten Urlauber kommen aus anderen Gründen: Sie wollen entspannen und die Unterwasserwelt entdecken. Eric bringt die Hotelgäste mit einem Buggy vorbei am kleinen Inselfriedhof zum Strand Belle Etoile. Wer über die Felsen klettert und in die Wellen eintaucht, den spült die kräftige Strömung ohne sein Zutun einige hundert Meter weiter wohlbehalten an den Strand. Unter den Schnorchlern wogt das Seegras und Fische huschen hin und her, eine Grüne Meeresschildkröte reckt ihren faltigen Hals, bevor sie elegant davonschwimmt. „Zu Hunderten knabbern sie hier am Seegras“, verrät Eric später und kutschiert seine Gäste pünktlich zum Sundowner zu den Villen zurück. Dort warten bereits die Hausvögel – puschelige Seeschwabkükken, die die Mutter in Astgabeln abgesetzt hat und die dort ausharren, bis sie sich zu fliegen trauen. Überall

auf der Insel hocken die kleinen Kükken in Sträuchern, zwischen Wurzeln oder einfach am Boden.

Neben Vögeln profitieren noch andere Tiere vom Garten Eden auf der Insel. Rund 40 Riesenschildkröten faulenzen unter Mandel- und Takamaka-Bäumen: Die tragen und gefräßigen Kolosse genießen ihr Leben. Schildkröte Toby war schon da, als das Ehepaar Mason die Insel 1996 kaufte. Bald hundert Jahre hat er auf dem Buckel. Nach und nach kamen jüngere Artgenossen hinzu. „Viele Seychellois halten sich Schildkröten als Haustiere“, erzählt Mickey. Wenn Herrchen dann alt und die Schildkröte immer noch quicklebendig ist, rufen sie Mickey an, der den friedlichen Panzertieren auf Denis Island Unterschlupf gewährt.

Nur eines wurmt den Inselbesitzer. Die Schildkröten sind in einem Gehege untergebracht. „Es ist die Landebahn“, seufzt Mickey. Würden die Leckermäuler freigelassen, wären sie ruckzuck auf der Graspiste unterwegs – gefährlich für sie und auch für Piloten und Gäste, denn ein solcher 200 Kilogramm schwerer Brocken könnte die Landung ernsthaft gefährden. Doch Mickey hat noch viel vor mit seiner Farm auf Denis Island. Und eines Tages, so ist er sich sicher, werden auch die Riesenschildkröten ihre Freiheit genießen. ■



TRAUMINSELN SEYCHELLEN

12 Tage Island-Hopping: Mahé, Praslin und La Digue, Entdeckung abwechslungsreicher Vegetation und weißer Sandstrände, ab/bis Mahé, ab EUR 2.907,-
webcode 69111



DENIS PRIVATE ISLAND

Feinster Sandstrand, türkisblaue Lagune: baden, erholen und entspannen im Traum-Resort auf Denis Island, pro Nacht, ab EUR 477,-
webcode 67849



Das George-Étienne-Cartier-Monument mit seiner geflügelten Figur an der Spitze steht am nördlichen Ende des Parks Mont Royal.



LEBENSFREUDE IN MONTRÉAL MIT BAGELS, WEIN UND KÄSE-POMMES

Die Schöne im Tanzfieber

„Ich heiße Sie/innen herzlich willkommen“, wartet Ruby Roy, ihres Zeichens Powerfrau, Fremdenführerin und Tanzlehrerin in Personalunion, mit einer ungewöhnlichen Begrüßungsvariante auf. In ihrem etwas eingestroteten Schul-Deutsch war sie sich offensichtlich nicht sicher, ob es „Sie“ oder „Ihnen“ heißen müsste und hat schlicht aus beiden Möglichkeiten eine gemacht.

Hier im Zentrum von Montréal mischen sich viktorianische Häuser und katholische Kirchen mit Wolkenkratzern sowie Glas- und Marmortürmen. Aber auch neoklassische Kuppeln, mächtige Reklameschilder in französischer Sprache und die Feuertreppen an den Rückwänden der Häuser bestimmen das Straßenbild der Millionenmetropole. „Mark Twain soll einmal gesagt haben, hier könne man keinen Stein werfen, ohne ein Kirchenfenster zu treffen“, berichtet Ruby beim Gang durch die historische Altstadt mit ihrem Kopfsteinpflaster und den verwinkelten Gassen. Katholische Kirchen stehen einträchtig neben anglikanischen, altehrwürdige Gotteshäuser neben hochmodernen. Der markanteste sakrale Bau ist jedoch die Basilika Notre-Dame. Die neogotische Kirche aus dem Jahre 1829

gilt mit ihren 70 Meter hohen Doppeltürmen als eines der schönsten Gotteshäuser Nordamerikas.

Einen Steinwurf entfernt liegt ausnahmsweise keine Kirche, sondern eine ehemalige Markthalle. 1847 wurde der Marché Bonsecours eröffnet. Statt der Marktschreier dominieren heute Kunst- und Kunsthandwerk den Prachtbau mit der Silberkuppel. Vorbei am Vieux-Port, dem alten Hafen, der einer modernen Freizeitanlage weichen musste, geht es nach Downtown Montréal, dem Banken- und Geschäftsviertel. Auffallend ist dabei die große Skulpturendichte, die die Herzen von Kunstfreunden höher schlagen lässt. Ein Prozent der Baukosten für jedes Projekt müssen qua Gesetz in öffentliche Kunst investiert werden. Und die Ergebnisse sind an jeder Straßenecke sichtbar.

Entlang der Einkaufsstraße Rue Sainte-Catherine und ihrer Nebenstraßen, besser gesagt unter ihnen, befindet sich die „Ville Souterraine“. Mit 33 Kilometern Länge erweist sich Montréal als unterirdische Stadt als ein klimaunabhängiges Einkaufsparadies mit 1900 Geschäften und Gastronomiebetrieben. Dort lässt sich Montréal auch auf besondere Art und Weise

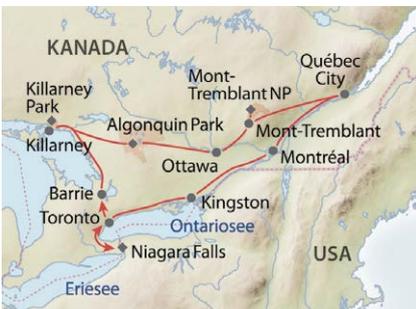


BEST OF QUÉBEC

18 Tage Mietwagenreise durch das frankophone Kanada, atemberaubende Bergregionen und beeindruckende Städte, ab/bis Montréal, ab EUR 1.970,- **webcode 125390**



Vom Mont Royal liegt dem Besucher Montréal zu Füßen.



WÄLDER, SEEN UND FRANZÖSISCHES FLAIR

18 Tage Mietwagenreise zu den Niagarafällen, faszinierenden Metropolen Ostkanadas und pittoresken Seen, ab/bis Toronto, ab EUR 2.389,- **webcode 118176**



Lecker! Frisch gebackene Bagels



Beschwingte Stimmung beim gemeinsamen Tanzen im Park.

schmecken. Wie in der gesamten Provinz Québec kommt in der Millionenmetropole gerne eine Poutine auf den Tisch. Das „Nationalgericht“ besteht traditionell aus Pommes frites und in Würfel geschnittenem Cheddar-Käse, getränkt in brauner Bratensauce. Obschon Uneinigkeit darüber herrscht, wer die Kalorienbombe erfunden hat, taucht in diesem Zusammenhang immer wieder der Name Fernand Lachance auf. Der Imbissbudenbetreiber soll, als ein Kunde Pommes frites mit Quark bestellte, geantwortet haben: „Ça va faire une maudite poutine.“ Was übersetzt so viel heißt wie: „Das wird eine Riesensauerei.“ Und da hatte Fernand Lachance zweifelsohne Recht. Denn die Poutine ist wirklich eine Riesensauerei – aber auch ungemein lecker. Wer weniger auf Hüftgold steht, dem sei ein Abstecher ins St. Viateur an der 1127 Mont-Royal-Est empfohlen: Das

beliebte Kultrestaurant mit französischem Einschlag gilt als beste Adresse für Bagels in allen Variationen.

„Viele nennen Montréal ‚La Belle‘, die Schöne. Ich finde, Montréal ist eher eine Stadt mit Ecken und Kanten. Nicht immer schön, dafür aber abwechslungsreich und ungemein lebensfroh“, erklärt Ruby Roy auf dem Weg zum Mont Royal. Der 233 Meter hohe Hausberg gilt als die Geburtsstätte der mittlerweile 1,7 Millionen Einwohner zählenden Metropole am Sankt-Lorenz-Strom. Am Fuße des Berges wurde von den Franzosen im Jahre 1642 eine Siedlung namens Ville-Marie gegründet. Biber- und Bärenfelle wurden von hier zu Kürschnern im fernen Europa verschifft und lieben das Fleckchen Erde schnell zu einem der bedeutendsten Handelsplätze Nordamerikas aufsteigen.

Heute ist der Mont Royal regelmäßig Treffpunkt für Tanzbegeisterte. Im Sommer strömen immer samstags von 19 bis 23 Uhr Hunderte zu den Salsafolies in die Les Jardins Gamelin, um kollektiv das Tanzbein zu schwingen. Kaum weniger beliebt sind von Mai bis September die sonntäglichen Tam-Tams in der Parkanlage am Mont Royal mit ihrer Mischung aus Trommeln, Tanz und Picknick. Auch Ruby gibt regelmäßig Tanzunterricht in Flamenco und Tango – kostenlos und unter freiem Himmel. „Tanzen, essen und trinken sind für viele die wichtigsten Freizeitbeschäftigungen – kein Wunder, dass die Hälfte des in Kanada produzierten Weins in Montréal getrunken wird“, lacht Ruby und räumt ein, ihren nicht unbedingt kleinen Teil zu dieser Statistik beizutragen. Besonders nach lauen Abenden im Tanzfieber. ■

MITMACHEN UND GEWINNEN

Karawane Reisen Fotowettbewerb: Ihr schönstes Urlaubsbild gewinnt!

Sie sind begeisterter Hobbyfotograf und waren in den letzten fünf Jahren mit Karawane Reisen auf großer Tour? Dann machen Sie mit und bewerben Sie sich mit Ihrer schönsten Reise-Fotografie. Die zehn besten Bilder Ihrer Urlaubserinnerungen werden von einer vierköpfigen, internen Jury ausgewählt, prämiert und auf der Homepage und im nächsten Reisemagazin veröffentlicht.

KARAWANE PRÄMIERT GEMEINSAM MIT FOTOPROFI HOBBYFOTO

1. PREIS: FOTOKAMERA DER MARKE PANASONIC LUMIX FZ-330 IM WERT VON 399 EURO
- 2.–10. PREIS: SDHC SPEICHERCHIPKARTE PREMIUM PRO LIGHT MIT 32 GB IM WERT VON 79 EURO



UND SO GEHT'S:

Senden Sie einfach Ihre schönste Landschaftsaufnahme per E-Mail an fotowettbewerb@karawane.de. Vermerken Sie Ihren Vor- und Nachnamen, Ihre Anschrift und wo das Bild aufgenommen wurde. Die zehn schönsten Bilder werden prämiert. Wir freuen uns auf Ihre Motive!

Teilnahmeschluss: 31.08.2019

Teilnahmebedingungen: Einsendeschluss ist der 31.08.2019. Teilnahmeberechtigt sind alle Personen ab 18 Jahre. Im Wettbewerb sind nur Landschaftsbilder zugelassen. Es dürfen keine Personen oder Privatgrundstücke/-gebäude abgebildet sein. Mehrfachteilnahme sowie Mitarbeiter der beteiligten Unternehmen und deren Angehörige sind von der Teilnahme ausgeschlossen. Der Rechtsweg ist ausgeschlossen, die Gewinner werden schriftlich benachrichtigt, die Gewinne sind nicht übertragbar und nicht in bar auszahlfbar. Für den Fotowettbewerb und die Teilnahme gelten die Gewinnspiel-AGB und Nutzungsrechte von Karawane.

Zehn Tipps für Ihr Fotobuch

1. BUCHFORMAT

Das gewählte Buchformat sollte zum Empfänger und Thema passen.

2. BILDERAUSWAHL

Strandbilder gehören zu jedem Urlaub dazu, wirken aber eintönig. Untypische Motive machen das Buch lebendiger.

3. STORYTELLING

Im Buch eine Geschichte erzählen, so ergibt sich eine Bildreihenfolge, die die Spannung steigert.

4. SCHRIFTART

Nicht zu viele Schriftarten verwenden, das irritiert. „Times New Roman“ ist zum Beispiel bei langen Texten gut lesbar.

5. SCHRIFTFARBE

Die Schriftfarbe kann je Hintergrund variieren. Halbtransparente Textkästen erzeugen eine bessere Lesbarkeit.

6. HINTERGRUND

Abhängig vom Thema passende Hintergründe auswählen, die das Buch wie eine Klammer zusammenhalten.

7. BILDAUSSCHNITT

Bilder zu beschneiden und das Motiv nicht in der Mitte, sondern seitlich zu platzieren, schafft Neugier und Dynamik.

8. BILDANORDNUNG

Bilder abwechselnd schräg und gerade auszurichten wirkt wahllos, daher besser einen Stil einhalten.

9. BILDPOSITION

Asymmetrie bringt Leben in das Buch, dabei den goldenen Schnitt beachten, d.h. eine Bild-/Textaufteilung von 2:1.

10. RAHMEN

Von der Auswahl an Bilderrahmen Abstand nehmen. Nützlich sind dünne Rahmen, die Bilder voneinander abgrenzen.



HOBBY FOTO
FOTOPROFI



Sie wollen unsere
Fotobuch-Tipps
umsetzen und
Ihre liebsten
Urlaubsbilder
in Szene setzen?

Mit diesem Code erhalten Sie einen
10 Euro-Gutschein für ein Fotobuch
von FOTOPROFI HobbyFOTO.

Code: uW7NcLdxTD

Der Code ist nur ein Mal ab einem Auftragswert von 30 Euro gültig – ohne Versandkosten, auch bei Sonderpreisen.

NUR TIPPS SIND IHNEN NICHT GENUG?

Beim Workshop „**Fotobuchgestaltung – leicht gemacht**“ zeigt HobbyFOTO, wie das Erstellen Ihres Fotobuches genauso einfach wird wie das Auslösen Ihrer Kamera. Am besten gleich zu einem Fotobuch-Workshop anmelden!

JETZT ANMELDEN FÜR EINEN WORKSHOP in Ludwigsburg:

TERMINE:
15. Mai 2019
26. Juni 2019
10. Juli 2019

jeweils von 16.30 Uhr bis 18.30 Uhr
www.hobbyfoto.de/Unsere-Workshops

FOTOPROFI HobbyFOTO
Seestr. 14, 71638 Ludwigsburg
+49 (0) 7141 97211-0
info@hobbyfoto.de

Nahezu unbegrenzte Möglichkeiten: Mithilfe der vielseitigen PREMIUM PRO® GESTALTUNGSSOFTWARE von HobbyFOTO gestalten Sie im Handumdrehen Ihr eigenes Fotobuch als kostbare Erinnerung.

PREMIUM PRO® GESTALTUNGSSOFTWARE bringt viele Vorteile mit sich: Leichte und benutzeroptimierte Bedienbarkeit, vielseitige Funktionen und ständige Updates. Die eigene Software von HobbyFOTO ergänzt nicht nur Service, sondern auch ihre qualitativ hochwertigen PREMIUM PRO® Druckprodukte optimal.

PREMIUM PRO® GESTALTUNGSSOFTWARE FÜR WINDOWS UND MAC JETZT KOSTENLOS HERUNTERLADEN:
www.hobbyfoto.de/Fotoservice/



Reisen mit Genuss

STAR CLIPPERS



Mit vollen Segeln unterwegs in den Inselwelten der Andamanensee

VOM BARBECUE AM STRAND BIS ZUM SECHS-GÄNGE-DINNER

Auf dem Großsegler ins Glück

Nein, selber segeln musste ich auf der Star Clipper nicht. Das hätte Kapitän Yurig Slastenin wahrscheinlich auch nicht gefallen. Schließlich bin ich, was Segeln angeht, ein Greenhorn. Aber die besondere Atmosphäre des Großseglers, die hat auch mich gleich in ihren Bann gezogen. Wer mit der Star Clipper unterwegs ist, erlebt eine andere Art von Kreuzfahrt – ohne Casino, Theater und Kartbahn an Bord, dafür voller Seefahrer-Romantik.

In meiner Kabine fühle ich mich von Anfang an wohl – und Jojo, mein Kabinen-Steward, ist ein ebenso unauffälliger wie aufmerksamer Helfer. Aus elf Nationen kommen die 77 Crew-Mitglieder, die meisten aus Indonesien und von den Philippinen. Aber auch zwei Bayern sind mit dabei, der Kreuzfahrtdirektor Peter Krissner und die Hotelmanagerin Anita Rollin. In den nächsten Tagen lerne ich so einiges über unser schwimmendes Hotel, das so ganz anders ist als die gigantischen Megaliner. 98 Passagiere sind

an Bord, 16 Segel kann der Viermaster mit einer Gesamtsegelfläche von 3300 Quadratmetern hissen. Bis zu 17 Knoten schnell ist die Star Clipper bei besten Wetterbedingungen. „Dann hat man das Gefühl zu fliegen“, sagt Peter.

Das haben wir nicht erlebt. Aber wir durften „unser“ Schiff in (fast) voller Pracht fotografieren. Alle Segel konnte die Mannschaft nicht aufziehen, weil es zu windig war. Zu windig? Peter klärt auf: „Wenn ein Schiff unter vollen Segeln fährt, bedeutet das nur eines: Flaute.“ Der Mann aus den Allgäuer Bergen fährt nun schon seit mehr als 30 Jahren zur See. Wenn er mit dem Zodiac durch die Inselwelt des Ko Hong Nationalparks rast – immer auf der Suche nach der schönsten Perspektive für die

Star Clipper – dann ist das für ihn pures Glück. Ganz ähnlich, wie wenn er auf Skiern in den Alpen ins Tal carvt.

In der samtigen Wärme Thailands will ich aber gar nicht an den deutschen Winter denken, ich genieße die Sonne am Strand, die lauen Abende an Deck, die emotionale Aufbruchsstimmung, wenn die Star Clipper am Abend Segel setzt, den Sonnenaufgang über dem Meer. Die Landschaft der kleinen Inseln ist traumhaft schön, der Strand schneeweiß, das Meer changiert zwischen tintenblau und helltürkis. Wir sind auf der südlichen Route unterwegs von Thailands größter Insel Phuket über die Bucht Phang Nga zur malaysischen Insel Penang und zurück. In dieser Inselwelt sind wir nicht allein. Auch die chinesi-



Abtauchen in Meeresnationalparks vor der thailändischen Küste.



Asiatisches Flair: Tänzerinnen an Bord der Star Clipper



Logenplatz vor dem Bug

Tipp: Schönster Platz an Bord



Julia Ohlott, Reiseexpertin

„Wagen Sie sich ins Netz vor dem Bug und genießen Sie das Auf und Ab Ihres Segelschiffes, wenn es fast lautlos durch die Wellen gleitet – ein Gefühl der Freiheit!“

schen Urlauber haben das Paradies in der Andamanensee entdeckt. Vor den Höhlen stauen sich die Kanus, im Wasser ragt ein Schnorchel neben dem anderen in die Luft. Wir suchen uns andere Strände, die etwas abseits liegen und wo wir uns noch als Entdecker fühlen können. Auch das ist ein Vorteil der Star Clipper, die mit expliziter königlicher Erlaubnis im Nationalpark kreuzen darf. Die Schwester des verstorbenen Königs Bhumibol Adulyadej hat sich, so erzählt es Peter, höchstpersönlich davon überzeugt, dass der Viermaster im Meeres-Nationalpark keinen Schaden anrichtet: „Sie war für uns der Türöffner.“

Wir erleben auf dieser Reise nicht nur pure Natur, die Star Clipper ankert auch vor Penang in Malaysia. Wir bummeln durch die Straßen Georgetown, das zum Welterbe der UNESCO gehört, bewundern die indischen und chinesischen Tempel und die Kapitan-Kling-Moschee. Zurück an Bord erwarten uns die Leckereien, die unser

philippinischer Koch auf den Tisch bringt. Auf das opulente Frühstück folgt bald ein leckeres Mittagsbuffet, abends wird in zwangloser Atmosphäre ein Sechs-Gänge-Dinner serviert. Unser freundlicher Kellner aus Java schaut ganz traurig, wenn wir nur zwei oder drei Gänge ordern. Aber da gibt es ja auch noch die Snacks zwischendurch, das frische Obst, die Mitternachtssuppe und – als besonderes Highlight – ein entspanntes Barbecue am Strand, wenn die Star Clipper zur Mittagszeit vor einer einsamen Bucht ankert.

Unser letzter Stopp ist der Sirun Nationalpark: Das Meer wogt in allen Blauschattierungen, um Granitfelsen wimmeln bunte Fische, und hinter dem Strand wachsen gigantische, von Sukkulente besiedelte Bäume. Wehmut kommt auf. Während wir nach ein paar Abschiedsdrinks an der Bar in unseren Betten schlummern, nimmt die Star Clipper Kurs auf Patong. Und ich träume schon von der nächsten Segeltour. ■



SCHMUCKSTÜCKE THAILANDS

8 Tage Segelkreuzfahrt mit der STAR CLIPPER durch die kristallklare Andamanensee zu traumhaften Stränden, ab/bis Phuket, ab EUR 1.895,- **webcode 34116**



LA DOLCE VITA

8 Tage Segelkreuzfahrt mit der ROYAL CLIPPER an Italiens Küsten zu malerischen Häfen und historischen Sehenswürdigkeiten, ab/bis Civitavecchia, ab EUR 2.400,- **webcode 27579**



Paradiesische Buchten: die Playa Manuel Antonio im gleichnamigen Nationalpark an der Pazifikküste

KAKAOBOHNEN UND KAFFEEKIRSCHEN

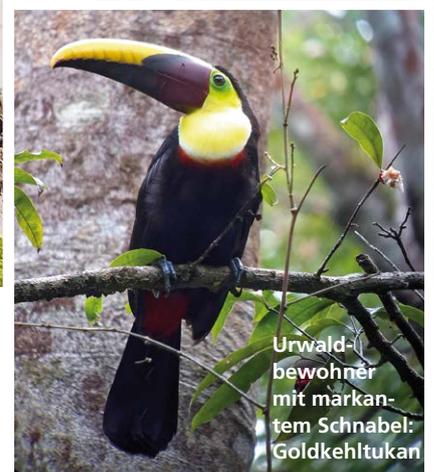
Gesegnetes Land zwischen zwei Meeren

Wässrig und herb schäumt die dunkelbraune Flüssigkeit im Glas: Das soll Kakao sein? Wendy nickt aufmunternd. Sie hat uns eben im Naturreservat Tirimbina nördlich der costa-ricanischen Hauptstadt San José gezeigt, wie aufwändig die Samen der Kakaofrucht verarbeitet werden: Da muss fermentiert, getrocknet, geröstet, geschält und gemahlen werden. Und nun schmeckt das Ergebnis all dieser Mühen nicht so wirklich? Doch in der Versuchsküche mitten im Regenwald stehen auch Milch und ein Schälchen Zucker bereit. Und schon erinnert das Urwaldgebäu doch ein wenig an die von zu Hause gewohnte Tasse Kakao, cremig und süß.

Die Zubereitung des Gewürztranks geht in Mittelamerika auf die Azteken zurück. Sie mischten zu Ehren des Gottes Xocóatl – Ursprung des Begriffs Schokolade – Wasser, Kakao, Vanille, Cayennepfeffer und etwas Salz. Erst später wurden in Europa Kakaobutter und Kakaopulver zur Basis der heute gebräuchlichen Schokoladenprodukte. Die Kakaofrucht, die sich aus kleinen, unscheinbar weißen Blüten

direkt am Stamm des Kakaobaums entwickelt und als reife Frucht an einen rötlichen Rugbyball erinnert, ist nicht der einzige Schatz, den Costa Rica zu bieten hat: Das Hochland eignet sich perfekt für den Kaffeeanbau. In langen Reihen ziehen sich die Büsche mit den zunächst roten Kaffeekirschen die Hänge hinauf. Im Tiefland gedeihen Bananen und Ananas, die in alle Welt exportiert werden.

Die Vielfalt an Flora und Fauna in den zahlreichen Nationalparks des Landes, die ein Viertel des Staatsgebiets umfassen, ist unglaublich: Fünf Prozent der weltweiten Biodiversität sind in dem kleinen mittelamerikanischen Land anzutreffen. „Pura vida!“ So hat uns Wendy begrüßt. Das heißt so viel wie „pures Leben“ und ist die gängige Grußformel in Costa Rica. Damit drücken die Einheimischen, „Ticos“ genannt, ihre aufrichtige Freude darüber aus, gerade in diesem Moment an diesem Fleckchen Erde zu leben. Und sie fühlen sich zu Recht gesegnet: Infrastruktur, Sicherheit und medizinische Versorgung erfüllen in der „Schweiz Mittelamerikas“ hohe Standards, zwischen den langen Stränden am Karibischen



Urwaldbewohner mit markantem Schnabel: Goldkehlitukan



In luftiger Höhe: Gut gesicherte Hängebrücken ermöglichen Einblicke in verschiedene Ökosysteme.



Kakaobohnen werden über dem offenen Feuer geröstet.

Meer und am Pazifik erheben sich imposante Vulkane und immergrüne Bergregenwälder.

Damit auch Urlauber ein Stück „pura vida“ erleben, erforschen sie die verschiedenen Ökosysteme am besten mit einem sachkundigen Führer. Bei einer Wanderung durch das Naturreservat Tirimbina entdeckt Wendy mit geschultem Blick in Baumwipfeln hängende Faultiere, bunte Pfeilgiftfrösche, kreischende Tukane und Tarantel-Höhlen, in denen die großen Spinnen tagsüber schlafen. Sie weist uns auf den mit spitzen Stacheln übersäten Stamm des Sandbüchsenbaums hin, der sich so vor ungebetenen Besuchern schützt. Die Wanderpalme folgt auf ihren Stelzenwurzeln dem Licht und die Würgefeige umschlingt andere Bäume und erdrosselt sie – ein Mord in Zeitlupe, der bis zu 100 Jahre dauern kann.

Perspektivwechsel gefällig? Hängebrücken ermöglichen es, einen Blick in die ansonsten unerreichbaren obersten Etagen der riesigen Urwaldbäume zu werfen, die ein eigenes Ökosystem darstellen. Im Naturreservat Tirimbina überspannt eine Brücke in 22 Metern Höhe den Fluss Sarapiquí – sie gilt mit 262 Metern als eine der längsten des Landes. Eine weitere ermöglicht es, aus 35 Metern Höhe den Blick schweifen zu lassen: Wie ein in allen erdenklichen Grüntönen wogendes Meer präsentiert sich der Regenwald von oben.

Echte Meere hat Costa Rica natürlich auch zu bieten. Der Nationalpark Tortuguero im Nordosten mit seinen weitverzweigten Lagunen gleich hinter der Karibikküste ist erste Adresse, um zwischen Juni und Oktober die bis zu 140 Zentimeter großen und 185 Kilo schweren Grünen Meeresschildkröten bei der Eiablage zu beobachten. Zwei Monate später schlüpfen junge Schildkröten unter den wachsamen Augen der Parkranger. Ein Sprung ins Meer ist an diesem Küstenabschnitt nicht zu empfehlen: Die Brandung ist hoch und die Strömungen teilweise gefährlich.

Badefreuden kommen dagegen in den Thermalquellen in Fortuna am Fuß des Vulkans Arenal und – in der schwefeligen Variante – im Nationalpark Rincón de la Vieja im Norden des Landes auf. Und natürlich entlang der gesamten Pazifikküste, an der das Meer ruhiger ist. Bekannte Badeorte auf der Halbinsel Nicoya sind Tamarindo und Sámarra. Eine ideale Kombination von Naturerlebnis und Strandvergnügen bietet der Nationalpark Manuel Antonio: In den Palmen turnen freche Kapuzineraffen, durch das Unterholz flitzen quietschgrüne Anolis und flinke Krebse haben sich Helikonien-Blüten als Zuhause ausgesucht. Wer einen Aussichtspunkt wie El Mirador oder den Cathedral-Point erklimmt, der blickt hinab auf paradisische Buchten. Bei diesen Urwald-Touren also unbedingt Bade Sachen mitnehmen! ■



REISE INS LAND DER TICOS

15 Tage Mietwagenreise mit vorgebuchten Hotels, u.a. Tortuguero Nationalpark, Monteverde-Region und Manuel Antonio Nationalpark, ab/bis San José ab EUR 1.490,- **webcode 26825**



QUER DURCH COSTA RICA

15 Tage Erlebnisreise in der Kleingruppe, mit Wanderungen am Fuße der Vulkane Rincón de la Vieja, Arenal und Póas und Möglichkeit zur Tierbeobachtung, ab/bis San José, ab EUR 2.390,- **webcode 19681**



Kriegskanus – hier in Waitangi – spielen in der Kultur der Maori eine wichtige Rolle.

EINE MAORI-FAMILIE LÄDT ZUM TRADITIONELLEN HANGI EIN

Festessen aus dem Erdofen

William Stewart vom Stamm der Ngati awa chauffiert uns in sein Haus nach Whakatane. Beziehungsweise eigentlich nur bis zur Einfahrt. „Wartet hier“, sagt er und verschwindet. Er kehrt mit einer riesigen Muschel in der Hand zurück. In schwarzer Jeans und Polohemd beginnt mit Muschelblasen die Whakatau-Zeremonie. Es folgt ein Schwall von Worten in Te Reo Māori, der Tonfall klingt nicht schmeichelhaft. Wie angewurzelt stehen wir da. Was tun? Wir wollten auf unserer Neuseeland-Tour doch einfach nur mal Einheimische besuchen.

Als Schweigen eintritt, winkt uns William zu sich. Mit Handschlag und dem Nase-an-Nase drücken, dem traditionellen Hongi, wird die Begrüßung besiegelt. Als Gast der Familie dürfen wir im Garten gleich mit anpacken und das Essen vorbereiten. Ein Schweißbrenner hat bereits das Erdloch und die Steine darin aufgeheizt – moderne Maoris machen das so. Angeblich ist es auch weniger umweltschädlich, „so ein traditionelles Hangi-Feuer würde immerhin drei Stunden lang brennen und viel zu viel CO2 produzieren“, erklärt William. Fleisch, Gemüse und Kartoffeln werden in einen Korb gestapelt, zur Erde gelassen, mit

Wasser übergossen und mit einem großen Kochtopf überstülpt. Der Dampfgarer, um den noch Erde gehäuft wird, ist in Gang gesetzt. Wir haben soeben ein Hangi vorbereitet – das traditionelle Festessen der Maori.

Während im Erdofen das Slowfood vor sich hingart, machen wir einen Spaziergang entlang des Whakatane River, an der Nordostküste der neuseeländischen Nordinsel. Die Legenden des Volkes werden uns anhand der Felsen, Höhlen und Sandbänke erzählt. Nicht weit vom Flussufer entfernt, will uns William, der seine Ahnenreihe sieben Generationen zurück namentlich aufsagen kann, ein berühmtes Versammlungshaus zeigen. Seit 2011 steht das mit kunst- und bedeutungsvollen Schnitzereien verzierte Marae Mataatua wieder Besuchern in Neuseeland als Museum offen, nachdem es 135 Jahre lang als Ausstellungsstück für die Kunstfertigkeit der Maori in aller Welt gedient hatte.

Das tatsächliche Marae seines Stammes sehen wir nur von weitem. Auch das große Kriegskanu Mataatua, in dem um 1350 die ersten Stammesmitglieder aus Polynesien kamen, wird uns nur „hinter Gittern“ vorgestellt. Die Ngati awa verehren das



FASZINATION NEUSEELAND
 19 Tage Mietwagenreise mit günstigen Bed and Breakfasts, Maori Kultur, Marlborough Sound und Vulkaninsel White Island, ab Auckland bis Christchurch, ab EUR 2.205,- **webcode 100565**



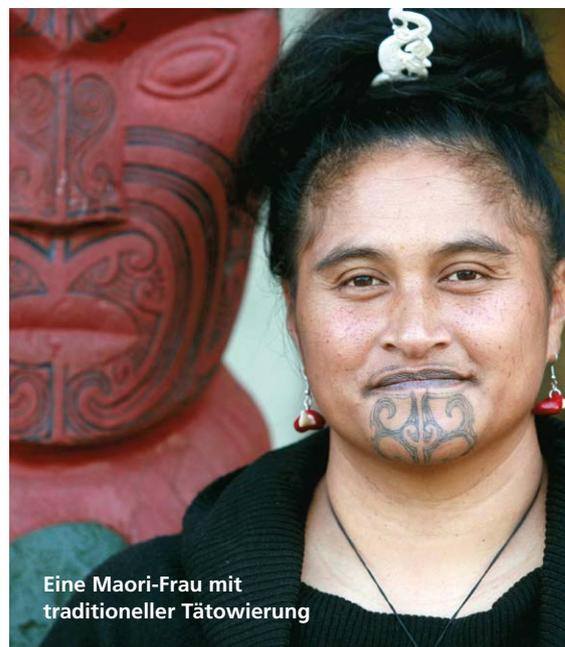
Slowfood aus dem Erdofen: Ein Hangi braucht Zeit.



NEUSEELAND FÜR NATURFREUNDE
 19 Tage Erlebnisreise in der Kleingruppe durch einzigartige Naturwelt, mit deutschsprachiger Reiseleitung und persönlicher Betreuung, ab Auckland bis Christchurch, ab EUR 3.480,- **webcode 136091**



Der Strand Cathedral Cove auf der Coromandel-Halbinsel



Eine Maori-Frau mit traditioneller Tätowierung

Text: Claudia Ottlilje, Bilder: © Tourism New Zealand (S. 24, S. 25 o.), Brigitte von Imhof (L.), James Hereimaia/SRT-Bildarchiv (r.)

Kanu genau wie das nach ihm benannte Marae wie ein hohes Familienmitglied. Das Heiligtum muss geschützt werden. Es brachte schließlich die ersten Siedler auf „die lange weiße Wolke“, wie die Maori Neuseeland taufen. Unter diesen ersten Siedlern, so will es die Legende, waren natürlich auch einige Frauen, denen es traditionell jedoch untersagt ist, ein Kanu zu steuern. Als das Boot nach dem Anlanden abzudriften drohte, ergriff Wairaka, die Tochter des Kapitäns, verzweifelt zuerst das Wort und dann eines der Paddel. „Whakatane“, was so viel heißt wie „gib mir die Kraft eines Mannes“, rief sie und riss das Ruder buchstäblich an sich. Das Mataatua war gerettet, Wairaka eine Heldin und ihr Gesetzesbruch ein Mythos. Auf dem Tränenfelsen im Fluss steht sie nun als Figur in Eisen gegossen.

Im Garten der Stewarts ist das Hangi fertig gegart. Die Erde wird vom Kessel gebuddelt, der Korb heraufgeholt und auf ein großes Blech geleert, hübsch drapiert und angerichtet. Die Dame des Hauses krönt den Reigen aus Hühnchen, Schwein, Süßkartoffeln und Kürbis mit ausgebackenen Semmelkrumen und grünen Muscheln, bevor auch sie sich zu uns an die Gartentafel setzt. Die gesamte Familie nimmt am Hangi teil, ein Festmahl, bei dem geplaudert und gescherzt wird.

Nach dem reichlichen Mahl fahren wir zum Hügel oberhalb der Stadt, von dem bereits die ersten Maori nachkommende Kanus erspähten. Wir schauen auf die Vulkane zur Linken und Rechten und auf den Whakatane River, der sich zwischen ihnen hindurchwindet. Wil-

liam erzählt vom Drachen Tarakura: Häuptling Iratumoana war der Siegfried Neuseelands, er aß Augen und Herz des Drachen und wurde unsterblich. Ob Legenden wie diese, Geschichten zur Entstehung der grandiosen neuseeländischen Landschaften oder historische Ereignisse – Maori geben sie mündlich von Generation zu Generation weiter. Ihre Erzähler müssen keine Tattoos haben, keine Felleibchen tragen und die Augen aufreißen, wie es in mancher Reisebroschüre beworben wird. Traditionen und Kultur können dank einer zunehmenden Rückbesinnung der jungen Neuseeländer auf ihre Wurzeln auch in Kapuzenjacke und getönter Sonnenbrille daherkommen. Stolz bläst William noch einmal auf der Pukaea, die über Whakatane tönt und verkündet: Die Ngati awa haben hier das Sagen. ■



Auf dem Rücken der Kamele ein Stück durch das „große Sandmeer“, die Sahara

RIADS UND OASENGÄRTEN

Auf der Straße der Kasbahs

Es gibt nichts Besseres, als zur richtigen Zeit am richtigen Ort zu sein. Jetzt am Nachmittag, wenn die Sonne die Lehmhäuser von Ait Benhaddou aus der Waagrechten beleuchtet und die Erker und Türme lange Schatten werfen, ist die schönste Zeit des Tages. Das malerische Dorf am Fuß des Atlas-Gebirges versinkt ganz in Gelb. In den Gassen zwischen den verschachtelten Wohnhäusern und Getreidespeichern spielen Kinder. Manche der Lehmziegelhäuser sind drei Stockwerke hoch. Auf ihren Türmchen thronen Storchennester – im Frühjahr sind viele von ihnen bewohnt.

Von den Wohnfestungen von Ait Benhaddou aus kontrollierte seit dem 11. Jahrhundert die Sippe der Ben Haddou den Handel an der alten Karawanenstraße von Timbuktu nach Marrakesch. Heute ist dieses Geschäft zum Erliegen gekommen, dafür begeistert das Dorf aus Lehm, das seit 1987 zum Welterbe der UNESCO gehört, kulturinteressierte Urlauber.

Seit den 1960er-Jahren diente das Dorf auch immer wieder als Filmkulisse, unter anderem für Filme wie „Laurence von Arabien“ (1962), „Gladiator“ (2000) und für „Game of Thrones“ (2012).

Wir sind im Süden Marokkos unterwegs, um das pulsierende Leben in Marrakesch, die einsamen Berber-Dörfer an der Straße der Kasbahs und das unermessliche Sandmeer der Sahara zu erkunden. In Marrakesch hatten uns auf dem weltberühmten Platz Djemaa el Fna die Schlangenbeschwörer verzaubert. Wir schnupperten an Gewürzen und schlängelten uns durch die engen Gassen ins Gerberviertel, wo nach jahrhundertalter Tradition noch heute Leder hergestellt wird.

Nun stehen wir hier und blicken auf eine der schönsten Kasbahs Marokkos: Burgengleich klammern sich die wehrhaften Dörfer an die Berghänge. Die meisten Gebäude sind aus Lehm gebaut, seit Jahrhunderten dienen sie als Wohnstatt und Festungen zugleich. Es sind malerische, einsame Dörfer, die ver-

streut an den Felshängen in der Landschaft liegen. Und egal, wo man hält, fast überall blicken einen neugierig Ziegen und Schafe an. Am Straßenrand bieten Berber Berghonig und Mineralien feil, Eselskarren holpern vorbei. Das Kernstück der Straße der Kasbahs ist der etwa 350 Kilometer lange Abschnitt zwischen Ouarzazate und dem von den Franzosen gegründeten Garnisonsstädt-



MAROKKO HAUTNAH

10 Tage geführte Privatreise zu Marokkos Höhepunkten, Übernachtungen und Gaumenfreuden in Riads, ab Casablanca bis Marrakesch, ab EUR 3.395,-
webcode 34037



In den traditionellen Tongefäßen wird Tajine gegart.



Der botanische Garten Jardin Majorelle in Marrakesch

Tipp: Speisen wie im Märchen

Barbara Ruland, Reiseexpertin

„In Marrakeschs Medina finden sich nicht nur unzählige Riads mit Innenhöfen, sondern auch in diesem Stil gebaute Restaurants. Schwer zu finden und tief in den Gassen versteckt, wartet hinter jeder Tür ein Märchen aus 1001 Nacht. Inmitten der quirligen Medina eine mit Safran verfeinerte Couscous-Tajine zu genießen, das ist Genuss für alle Sinne.“



Aromatischer Genuss: frisch aufgebrühter Minztee

chen Erfoud am Rande der Sahara. Der Weg durch diese märchenhafte Landschaft führt auch ins Dadès-Tal und in die Todra-Schlucht. Wie grüne Bänder ziehen sich die palmenbestandenen Flusstäler durch die felsigen Ausläufer des Atlas-Gebirges.

Bei Atman Mountassir, einem hochgewachsenen Berber aus Boumalne du Dadès, der uns zur Begrüßung auf beide Wangen küsst, stärken wir uns mit Minztee. In seinem Ladengeschäft verkauft der 36-Jährige Schmuck, Berberwolle, Safran und Arganöl. Das kostbare Öl wird aus der Frucht des Arganbaums gewonnen, der ausschließlich hier im Süden Marokkos gedeiht. Die Jahresernte einer Pflanze ergibt nur einen einzigen Liter Öl. Seit Jahrhunderten nutzen es die Berber zur Pflege von Haut und Haaren. Heute wird die wertvolle Flüssigkeit nicht nur in Kosmetika, sondern auch als Speiseöl in der Gastronomie verwendet; vor allem bei europäischen Spitzenköchen ist sie sehr beliebt.

Von Boumalne du Dadès zu den Dünen der Sahara ist es nur ein Katzensprung. Bis zu 150 Meter hoch türmen sich die leuchtend roten Sandberge bei Merzouga auf. Als wir am nächsten Morgen noch bei Dunkelheit auf einen der Sandberge steigen, ist es totenstill. Ein immer heller werdendes Band am Horizont kündigt den anbrechenden Tag an. Dann geht alles ganz schnell: Binnen Minuten steht die Sonne wie eine Kupfermünze am Himmel. Das Sandmeer der Sahara leuchtet flammend rot. Während wir noch über das grandiose Schauspiel staunen, tauchen mitten in den Dünen Kamele auf.

Wer von den Dünen bei Merzouga weiter in Richtung Osten fährt, der gelangt in eine andere Welt. Nach den kargen Berg- und Wüstenlandschaften kommt einem das Draa-Tal wie eine Fata Morgana vor. In der malerischen Schlucht hat sich der Fluss seinen Weg durch das Sarhro-Gebirge gegrast und dabei ein Paradies in Grün geschaffen: Durch

die Gärten von Agdz, Tamnougalt und Tissergate ziehen sich unzählige kleine Wasserkanäle. In den Oasengärten sieht man Bauern bei der Dattelernte. Wie vor Jahrhunderten treiben archaisch gekleidete Gestalten ihre Esel durch die Gassen.

Einer der schönsten Orte im Draa-Tal ist Zagora mit seinem berühmten Schild „Timbuktu 52 Tage“. Hier machten einst die großen Kamelkarawanen aus der Sahara Station, um Kraft zu schöpfen. Im Restaurant „Riad Lamane“ mit seinen im Berberstil erbauten Chalets mitten im zentralen Palmenhain fühlen sich Urlauber bei einem frisch gepressten Orangensaft oder einem Minztee auch heute wie in 1001 Nacht. Aufgetischt werden zudem Couscous und Tajine-Gerichte – in einem Lehmtopf mit kegelförmigen Deckel werden Fleisch oder Fisch zusammen mit Gemüse gegart. Besonders beliebt sind fruchtig-herzhafte Kombinationen wie Rindfleisch mit Pflaumen oder auch Lamm mit Quitte. ■



Zentrum der kolonialen Altstadt von Lima: Plaza Mayor mit der Kathedralbasilika St. Johannes



NOVOANDINISCHE KÜCHE

Nouvelle Cuisine in Lima: Gerettete Limetten

„Was ihr da esst, sind eigentlich Reste“, frohelt Palmiro Ocampo, als wir den ersten Löffel der karameliserten und mit Yukka-Eiscreme gefüllten Limettenschale auf der Zunge zergehen lassen. „Gerettete Limette“ heißt das Dessert, das Ocampo in seinem „Bistro 1087“ im Stadtteil San Isidro in der peruanischen Hauptstadt Lima serviert. Er gilt als der junge Wilde unter den peruanischen Küchenchefs. Sein Credo: Bei uns wird alles verwendet.

In Peru landen täglich Unmengen von ausgepressten Limetten im Müll. Denn die aromatischen grünen Zitrusfrüchte sind wichtiger Bestandteil der beiden beliebtesten Spezialitäten des Landes: Ceviche, in Limonensaft und Chili marinerter roher Fisch, und Pisco Sour, ein Cocktail aus Traubenschnaps, Limette, Sirup und Eiweiß. Palmiro Ocampo rettet sie und macht daraus ein kulinarisches Meisterstück. „Ich liebe es, die traditionellen Rezepte und Zutaten zu verändern“, schwärmt Ocampo. „Wir experimentieren mit alten und neuen Techniken und entdecken völlig neue Geschmacks-

Tipp: In Wanderschuhen durch Peru

Karl-Heinz Milter, Reiseexperte

„Der Salkantay Trek beinhaltet alles, was Peru einzigartig macht: Beeindruckende Berglandschaften, Nebel- und Regenwälder sowie die weltbekannte Inka-Stätte Machu Picchu. In den herrlich gelegenen Lodges wird man mit andiner Küche verwöhnt und erhält Einblicke in das Leben der Einheimischen.“



variationen“, erklärt er. „Gnocchi di maduro“ heißt etwa ein Gericht auf seiner Speisekarte: Kochbanane mit geräucherem Schweinefleisch, Würstchen vom Amazonas und eine Soße aus den Blättern der Calathea-Pflanze.

Ocampo gehört zur „Generation Causa“ und die will nicht nur die peruanische Küche neu erfinden, sondern auch die Welt verbessern. Das Wort Causa steht dabei für ein traditionelles peruanisches Gericht, einer Art gefüllter Kartoffelbrei, aber auch für „Ursache“. „Wir wollen die Gastronomie als soziales



Jakobsmuscheln mit Limette im Restaurant „La Picante“



Bei der Ernte: eine Inka im Hochland von Peru

Instrument nutzen“, sagt Ocampo, der sich mit seinem Verein CCORI auch in Gefängnissen und Heimen engagiert.

Die novoandinische Küche, die peruanische Nouvelle Cuisine, geht auf die 1990er-Jahre zurück. Als prägende Figur gilt Gaston Acurio, der 1994 sein Restaurant „Astrid y Gastón“ in Lima eröffnete und den enormen Reichtum des fruchtbaren Landes wiederentdeckte. In Peru wachsen mehr als 3000 Sorten Kartoffeln, 300 Arten Mais, 80 Varianten Quinoa und 50 verschiedene Chilischoten in allen Schärfegraden und Formen. Beim Besuch des Surquillo-Marktes kommen selbst weitgereiste Touristen ins Staunen und entdecken unbekanntere Früchte wie die Lúcumá-Frucht, die schon die Inkas als Heilmittel nutzten und die heute gern in Eiscremes verwendet wird. Acurio lehrte die Peruaner, ihre Küche zu lieben. Heute gilt sie als

eine der besten der Welt, ist der Nationalstolz schlechthin und die neuen Chefs genießen den Status von Rockstars.

So ist in Lima nicht nur ein Bummel durch die Altstadt mit der Plaza Mayor, der Kathedrale, dem Präsidentenpalast und dem Rathaus zu empfehlen. Denn auch sonst hat Perus Hauptstadt viel zu bieten: Mit den restaurierten Kolonialhäusern und der gepflegten Promenade am Pazifik ist Miraflores ein angesagtes Viertel, in dem immer neue Restaurants eröffnen. Eines gehört Fransua Robles, der sich im „La Picante“ auf Fisch und Meeresfrüchte konzentriert. Türkis gestrichene Wände, schlichte Holztische und eine kleine offene Küche – „La Picante“ wirkt wie ein Schnellimbiss in Pop Art. Vor den Augen seiner Gäste bereitet Robles seine Gerichte frisch zu: „Ich will meinen Gästen neue kulinarische Erfahrungen ermöglichen.“

Das möchte auch Betsi Albornoz. Ihr Restaurant „El Populacho“ liegt rund 30 Kilometer südlich von Miraflores in Villa Maria del Triunfo. Weil Lima noch immer Anziehungspunkt für die arme Landbevölkerung ist, erstreckt sich die Neun-Millionen-Stadt mittlerweile auf einer Länge von 127 Kilometern entlang des schmalen Küstenstreifens zwischen Anden und Pazifik. Im Wohnhaus ihrer Eltern serviert Betsi – gelernte Köchin mit Auslandserfahrung – Haute Cuisine. Sie experimentiert mit alten Rezepten und neuen Zutaten. Zu ihrer Ceviche serviert sie neben Süßkartoffeln auch Cushuro. Die kleinen schwarzen Kugeln sind aus Algen, die in über 3000 Meter Höhe in den Lagunen der Anden wachsen. Sie enthalten viel Vitamin B und Potassium. „Das ist nicht nur gesund, sondern auch ein neues Geschmackserlebnis“, erklärt sie. Recht hat sie – es ist das beste Ceviche während der Reise. ■



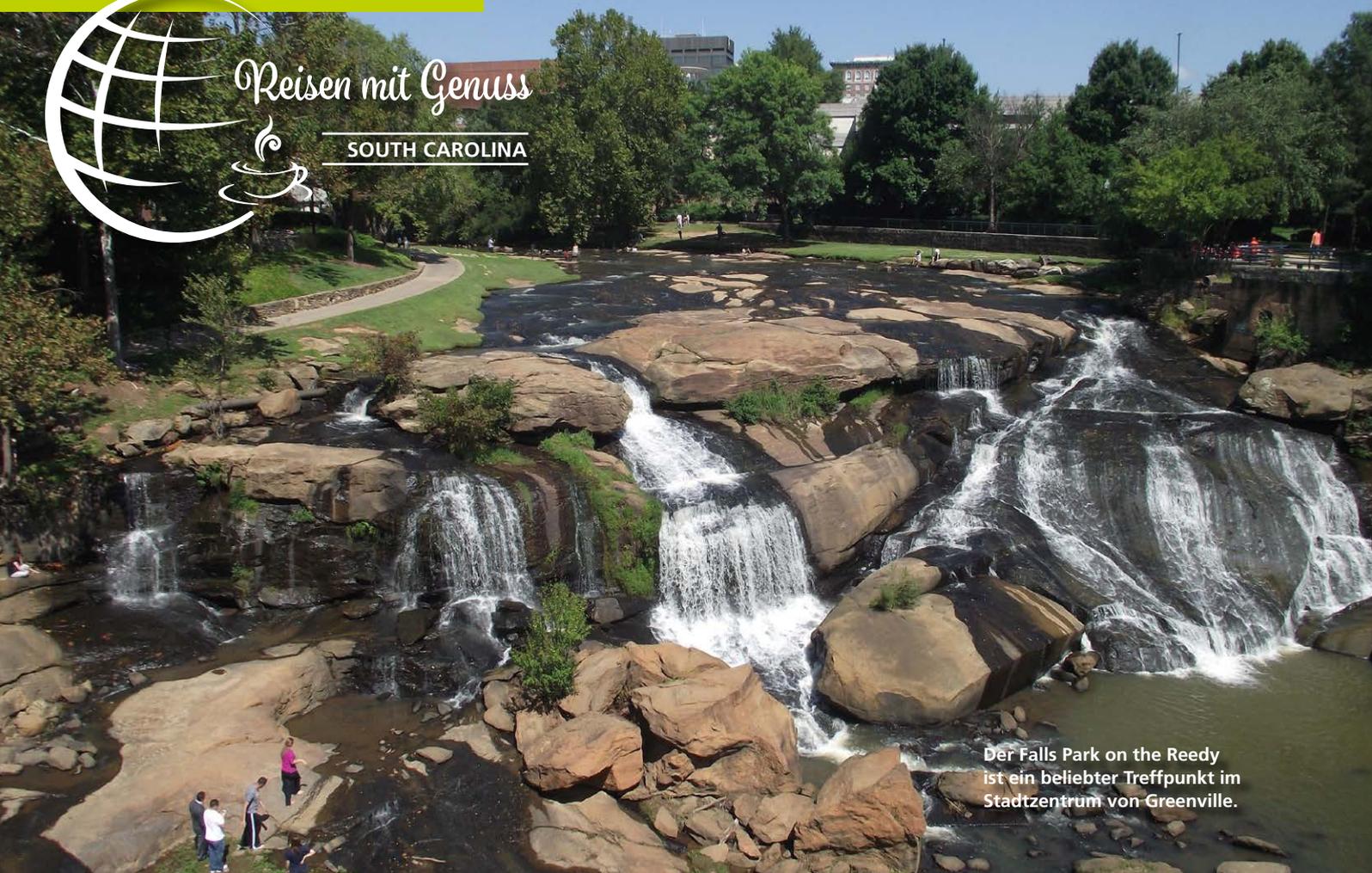
Bunte Vielfalt auf dem Surquillo-Markt in Lima



PREMIUM TREKKING MIT MOUNTAIN LODGES OF PERU
7 Tage Premiumtrekking durch die Anden, auf dem Salkantay Trek nach Machu Picchu, mit komfortablen Lodges, ab/bis Cusco, ab EUR 2.634,- **webcode 31149**



PERU DELUXE – HÖHEPUNKTE PERUS
12 Tage Privatreise zu den Schönheiten Perus, Entspannung am Titicaca-See und Erkundung der Ruinenstadt Machu Picchu, ab Lima bis Cusco, ab EUR 3.449,- **webcode 30112**



Der Falls Park on the Reedy ist ein beliebter Treffpunkt im Stadtzentrum von Greenville.

GOURMETFESTIVAL IN GREENVILLE

Der Geschmack des Südens – Grits, Gumbo und goldener Reis

Greenville im Süden der USA ist ein lohnendes Ziel für Freunde guter Küche: Mit nicht weniger als 600 Restaurants – und das bei knapp 60.000 Einwohnern – genießt die Stadt landesweit einen besonderen Ruf, was kulinarische Genüsse angeht. Besonders hoch her geht es beim Euphoria-Festival, wenn beiderseits des Reedy Rivers die besten Upstate-Restaurants auftischen, was die Südstaaten-Küche Leckerer zu bieten hat.

spektakulären Aussichten und Wanderrouten führt, gilt das Motto „easy living“. Den Charme des Südens erleben Urlauber besonders intensiv während des alljährlichen Euphoria-Festivals im September.

Vier Tage lang – 2019 vom 19. bis 22. September – wird dabei in Greenville gefeiert und geschlemmt. Entlang des Barbecue-Trails werden Weinproben veranstaltet, lokale

In den Südstaaten der USA wissen die Menschen das Leben entspannt anzugehen. Das gilt auch für Greenville im Bundesstaat South Carolina, auf halber Strecke zwischen Atlanta (Georgia) und Charlotte (North Carolina) an der Interstate I-85 gelegen. Einst gab es hier Baumwollplantagen, heute sorgt die Automobilindustrie – das BMW-Werk Spartanburg ist gleich um die Ecke – für wirtschaftliche Stabilität. Am Fuß der Blue Ridge Mountains, durch die die bekannte Panoramastraße Blue Ridge Parkway mit





Gekonnt serviert: gefüllte Eier mit Schinken vom Guinea-Schwein



Aussichtspunkt Caesars Head State Park



Food Trucks laden beim „Traffic Jam“ zum Probieren ein.

Brauereien schenken reichlich Bier aus und neben typischen Südstaaten-Gerichten kommen auch kulinarische Köstlichkeiten aus anderen Kontinenten auf den Tisch. Ob Greenville damit die angebliche Erfindung des Cheeseburgers in der Stadt kompensieren möchte, bleibt offen. An witzigen Ideen mangelt es nicht: Im Wyche-Pavillon, einer renovierten Fabrikhalle aus dem 19. Jahrhundert, ist „Taste of the South“ angesagt. Dabei gehen Catfish, Spare ribs und exotisch aromatisierte Meeresfrüchte über die Tresen der Stände, an denen Köche ihr Können demonstrieren. Dazu gibt es „goldenen Reis“ aus Charleston und würzige „Grits“, eine Südstaaten-Spezialität aus Maisgries. Und auch herzhaftes Gumbo-Eintöpfe mit Wurst oder Shrimps fehlen nicht.

Beim „Farmers Market“ in Greenvilles Main Street locken biologisch angebaute Früchte und Gemüse. Es gibt Chilis, vom Jalapeno bis zum superscharfen Habanero, Backwaren und Muscadines, amerikanische Edeltrauben mit kräftiger Schale. Ein paar Schritte weiter spenden drei Zelte dem „Tasting Showcase“ Schatten. Mit von der Partie bayerische Brezen, Cupcakes, französisches Brot, Bier, Wein sowie George Clooneys Tequila. Im Hotel Westin Poinsett gegenüber stellt Meistersommelier Ron Edwards eine Rosé-Weinprobe unter das Motto

„Think Pink!“ und verdeutlicht anhand edler Tropfen kulturelle Unterschiede: Während in Europa das Terroir den Wein ausmache, glaube Amerika an seine Kellermeister. Bei einer weiteren Probe wird das Einmaleins der Weinetiketten vermittelt, vom Araldica Barbera d’Asti aus Italiens Piemont bis zu Karl Erbes Ürziger Würzgarten Riesling Spätlese von der Mosel.

Die vielleicht originellste Möglichkeit, Greenvilles Euphoria-Festival zu genießen, ist der „Traffic Jam“. Dafür bilden Food-Trucks am alten Zigarrenlager zu den Klängen einer Band eine Wagenburg. Da präsentiert Hot Box ein neues Street-Food-Level, Creek Side Barbecue beeindruckt mit seinem gewaltigen Anhänger, Sweetly Twisted serviert Joghurteis und die Choco Moose Bakery Süßes. Auf den Jazz-Brunch folgt das Sunday Supper, das das Festival mit einem Sechs-Gänge-Menü krönt. Die Speisekarte wird mit Autogrammen der beteiligten Chefköche präsentiert: Schinken vom Guinea-Schwein, scharf-saure Vietnamsuppe, geräucherter Bergforelle auf Sellerie-Apfel-Salat sowie Cajun-Fisch zergehen auf der Zunge. Ungemein zart schmecken die riesigen, über offenem Feuer am Knochen gegrillten Ribeye-Steaks, so dass für die vielen Kuchen und Torten kaum noch Platz bleibt. ■



BEAUTIFUL NORTH & SOUTH CAROLINA

17 Tage Mietwagenreise durch die Südstaaten zum Great Smoky Mountains Nationalpark und den Outer Banks, ab/bis Charlotte, ab EUR 1.945,- **webcode 138291**



WHISKEY, ELVIS UND DER MISSISSIPPI

13 Tage Mietwagenreise durch den tiefen Süden der USA, mit viel Geschichte und Kultur, inkl. einer Mississippi-Dampferfahrt, ab Cincinnati bis New Orleans, ab EUR 3.814,- **webcode 118307**



Reisen mit Genuss

NEUKALDONIEN

Liebesgrüße aus Neukaledonien:
das Herz von Voh in den Mangroven

SIEBEN GRÜNDE FÜR EINE REISE ANS ANDERE ENDE DER WELT

Französisches Flair im Südpazifik

In Neukaledonien war Karawane Mitarbeiterin Patricia Ketteler sowohl von der Herzlichkeit der Menschen als auch von der Kultur und Natur der Inselgruppe restlos begeistert. Wissenswertes und sieben Gründe für eine traumhafte Reise in die Südsee:

Neukaledonien ist eine zu Frankreich gehörende Inselgruppe und liegt zwei Flugstunden östlich von Australien im Pazifik inmitten einer Lagune. Mit 24.000 Quadratkilometern ist sie weltweit die größte ihrer Art und zählt zum UNESCO-Welterbe. Neben der Hauptinsel Grande Terre umfasst der Archipel die Loyalitätsinseln (Ouvéa, Lifou und Maré), die Bélep-Inseln und die Île des Pins. Die beste Reisezeit für das milde tropische Klima ist April bis November. Neben der Amtssprache Französisch werden noch 28 kanakische Sprachen gesprochen, doch auch mit Englisch kommt man gut zurecht. Am schnellsten erreicht man Neukaledonien mit einem Direktflug von Sydney oder Brisbane. Gerne wird eine Australienreise mit einem Besuch von Neukaledonien kombiniert. So wird man mit besonders vielen Entdeckungen und Erlebnissen für die lange Flugzeit auf die andere Seite der Erde belohnt.

UNTERWEGS Neukaledonien verfügt über ein gutes Straßennetz und lässt sich prima per Mietwagen mit Allradantrieb erkunden, damit auch einem Besuch im Busch nichts im Wege steht. Da die Beschilderung auf Französisch ist, sollte man

Tipp: Das Herz von oben

Patricia Ketteler, Marketingexpertin

„Das darf man sich nicht entgehen lassen: Ein Flug im Ultraleichtflugzeug über die Lagune oder noch besser über das Herz von Voh – ein Naturwunder, das sich ganz natürlich aus Mangroven geformt hat – wird ein unvergessliches Erlebnis bleiben.“



über Grundkenntnisse der Sprache verfügen oder über ein wenig Geduld und Kreativität, um sich bei Bedarf auch mal mit einem Einheimischen austauschen zu können.

MONDÄNE HAUPTSTADT Nouméa verbindet großstädtisches Flair à la Paris gepaart mit dem Charme der Côte d'Azur. Eine schöne Uferpromenade, exquisite Restaurants und Edelmetallboutiquen lassen keine Wünsche offen. Koloniales Ambiente entdecken Spaziergänger entlang des Parcours du Faubourg Blanchot. Im Tjibaou-Kulturzentrum – gestaltet von Stararchitekt Renzo Piano – lässt sich viel Wissenswertes zur melanesischen Geschichte und Kultur erfahren. In der Anse-Vata-Bucht tummeln sich Kitesurfer, und zum Sundowner trifft man sich gerne am Pavillon auf dem Place de Cocotiers.

KULINARISCHES Die kanakische Küche wird von Meeresfrüchten bestimmt. Besonders lecker ist die Spezialität „Le Bougna“: Dazu werden Kokosmilch, verschiedene Gemüse,



Unterwegs im Parc de la Rivière Bleue auf Grande Terre



Felsformationen in der Bucht von Upi

Taro- und Maniokwurzeln sowie Fleisch, Fische, Krebse und Langusten über Stunden in Bananenblättern gegart.

NATUR Das Landschaftsbild Neukaledoniens ist sehr abwechslungsreich. Von zerklüfteten Bergmassiven, üppigem Regenwald, wunderbarer roter Erde, die wie im australischen Outback anmutet, bis zu atemberaubenden türkisfarbenen Lagunen wird alles geboten.

STRÄNDE Legendar ist der 25 Kilometer lange weiße Sandstrand auf Ouvéa. Auf der Île des Pins macht Schnorcheln im Naturschwimmbad der Oro Bucht besonders viel Spaß, denn man schwimmt mit bunten Fischen um die Wette.

BEVÖLKERUNG Neukaledonier sind sehr hilfsbereit und freundlich. Die Kanaken, die Ureinwohner, machen 40 Prozent der Bevölkerung aus. Heute sind

die 280.000 Einwohner melanesischer, europäischer, polynesischer und asiatischer Herkunft – ein spannender Mix der Kulturen. Traditionen werden noch gelebt und in das tägliche Leben integriert. Es gibt über 340 Clans, die meist von Ackerbau und Fischfang leben. Hätten Sie's gewusst? Obwohl im europäischen Raum oft anders belegt, kommt das Wort „Kanake“ aus dem Hawaiischen und bedeutet „freier Mensch“.

AUSFLÜGE Bei einem Urlaubsziel in der Südsee denkt man zunächst einmal an Entspannung pur oder romantische Spaziergänge an weißen, palmengesäumten Sandstränden. Neukaledonien bietet dieses pure Südsee-Feeling – und noch viel mehr! Ein Erlebnis auf Grande Terre sind geführte Touren durch den „Parc de la Rivière Bleue“ mit Picknick im Regenwald. In dem Naturschutzgebiet mit Seen und Wäldern informiert

der Guide am „lebenden“ Objekt über die bemerkenswerte Flora und Fauna. Bei einer Inseltour auf Ouvéa gibt es z.B. die Brücke von Mouli, die Felsen und Grotten von Lékiné, das Trou Bleu und das Trou aux Tortues zu entdecken, in dem sich viele Meeresschildkröten tummeln. Von der Île des Pins empfiehlt sich eine Bootstour mit einem Auslegerkanu in die Upi Bucht: Eine entspannte Exkursion mit Blick auf blühende Korallen und Felsformationen in kristallklarem Wasser. Bei Bourail ist die „Domaine de Deva“ ideal für Outdoor-Aktivitäten. Biker und Wanderer werden für ihre Mühen mit einem grandiosen Blick bis zum Meer belohnt, und der Golfer puttet in einer Traumkulisse. Wassersportler kommen beim Tauchen – Neukaledonien zählt zu den Topspots der Welt –, Schnorcheln, Segeln, Wasserski, Kitesurfen, Kajakfahren und Stand-up-Paddeln auf ihre Kosten. ■



In Bananenblättern gegart: Le Bougna



TRAUMHAFTES INSELHÜPFEN

7 Tage Island-Hopping zu den einsamen Sandstränden und der vielseitigen Unterwasserwelt dreier Inseln, ab/bis Nouméa, ab EUR 1.959,- **webcode 101227**



GRANDE TERRE

8 Tage Mietwagenreise über die Hauptinsel Grande Terre, mit ihrem französischen Charme und versteckten Wasserfällen, ab/bis Nouméa, ab EUR 1.408,- **webcode 11834**

Einmalige Zusammenarbeit

25 Jahre „Best of Travel Group“ – Karawane ist Gründungsmitglied

Die „Best of Travel Group“, eine Kooperation mittelständischer Reiseveranstalter aus Deutschland, der Schweiz, den Niederlanden und Belgien, besteht seit 1993. 2018 war das 25-jährige Bestehen ein Grund zum Feiern, denn die Zusammenarbeit ist in dieser Form etwas wohl Einmaliges.

Interessant ist die Geschichte der Gruppe und wie alles begann: Im April 1993 machte sich eine Gruppe von touristischen Geschäftsführern auf, um zu einem gemeinsamen Outback-Workshop nach Westaustralien zu fliegen. Leider erschien am Flughafen Frankfurt der Flugkapitän einer bedeutenden australischen Airline nicht – „Pilot is missing“, hieß es lapidar. Die Maschine blieb am Boden, Crew und Pas-

aufkommen, ob man nicht auch gemeinsam versuchen könnte, der zunehmenden Marktmacht der Konzerne etwas entgegenzusetzen. Bereits kurze Zeit nach dem gemeinsamen Trip nach Down Under folgte in Stuttgart die Gründungsversammlung. 13 Einzelkämpfer beschlossen, die Gemeinschaft „Best of Australia“ zu bilden, gemeinsam Kataloge zu produzieren, gemeinsam einzukaufen, gemeinsames Marketing zu betreiben und doch als Veranstalter und Firma rechtlich selbständig zu bleiben. Eine Marketing-Kooperation „Best of Africa“, initiiert von Uli Albrecht, Peters Bruder, gab es bereits. Insofern war bei Karawane etwas Erfahrung mit mittelständischen „Bündnissen“ vorhanden. Doch Australien sollte mehr werden – ein echter Verkaufskatalog, nicht nur Marketing.



Gemeinsam stark: Treffen der Gruppe in Barcelona

siere wurden ins Hotel verfrachtet und erst am nächsten Tag befördert.

Die lose zusammengewürfelte Gruppe von Mitbewerbern wurde so zu einer Schicksalsgemeinschaft – man kannte sich zuvor kaum und der Markt war voll von kleinen Eigenbröttern, die ihre Reisen am liebsten auf eigene Faust an den Mann brachten. Mit dabei war auch Peter Albrecht, Chef von Karawane – auch er verkaufte Australienreisen noch nicht allzu lange.

Das gemeinsame Abenteuer der Anreise und die Abende am Lagerfeuer unter dem Kreuz des Südens ließen Gedanken

Die Fachwelt war skeptisch, manche Partner hielten es für unmöglich und doch präsentierte die gewählte, ehrenamtliche Geschäftsführung nur zwei Monate später auf der wichtigsten Einkaufsmesse Australiens das neue Konzept – und hatte Erfolg! Im Herbst 1993 wurden die ersten gemeinsamen Reisekataloge für Australien und Neuseeland präsentiert. Aus Konkurrenten wurden Partner und auch die Mitarbeiter begriffen, dass der Austausch auf gemeinsamen Produktschulungen hilfreich ist. Nach fünf Jahren wurde eine externe Geschäftsführung aufgebaut, nach und nach wurden die Zielgebiete erweitert: Das südliche Afrika und der Indische Ozean wurden „ins Boot geholt“, Südamerika und Asien folgten.

Heute, nach nunmehr 25 Jahren, funktioniert die Gruppe noch immer, vielleicht besser denn je. Technologische Entwicklungen kamen hinzu, wie zum Beispiel individuelle Internetauftritte, die sich aus gemeinsamen Datenbanken speisen. Der regelmäßige Austausch, gemeinschaftliche Werbung, Preisvorteile zum Wohl der Kunden durch gemeinsamen Einkauf und doch weiterhin selbständige Unternehmen – es geht alles, wenn man nur will und etwas Kompromissbereitschaft im Sinne der Gruppe zeigt. 25 Jahre Best of Travel Group – eine Erfolgsgeschichte, auch für Karawane. ■

**BEST OF
TRAVEL GROUP**

GRÜSSE AUS DER SÜDSEE

Im Frühjahr 2018 hat Karawane eine Traumreise nach Polynesien verlost. Glückliche Gewinnerin war Ingrid L.: „Viele Grüße aus der Südsee! Wir sind inzwischen auf Bora Bora angekommen und haben die Zeit hier in Polynesien sehr genossen. Die Intercontis waren super, aber auch die Pension de la Plage hat uns gut gefallen, weil sehr familiär. Und alles hat – Dank Ihrer perfekten Organisation – wunderbar geklappt. Herzlichen Dank nochmals für diesen wunderbaren Gewinn!“



Traumstrand auf der Insel Bora Bora

Appetit auf Urlaub

Diese Aromen, diese Farben, diese Genüsse! Kulinarische Festivals sind ein Erlebnis für Reisende, die die Spezialitäten einer Region kosten und dabei viel über Kultur und Menschen erfahren wollen. Wir stellen sechs Feste für Gourmets vor, bei denen Obst und Gemüse groß rauskommen.

TASTE OF KAKADU: GENUSS PUR IM NATIONALPARK

Der Kakadu Nationalpark in Australien ist Schauplatz eines der berühmtesten kulinarischen Festivals des Kontinents. Bei „Taste of Kakadu“ interpretieren unter Anleitung der Aborigines nationale und internationale Köche die teils jahrtausendealten „Bush Tucker“-Rezepte neu. Wann? 10.–19. Mai 2019

KEY LIME FEST AUF DEN FLORIDA KEYS

In Key West auf der Inselkette der Florida Keys, dreht sich beim Foodie Festival alles um die Limette. Neben Cocktails und einem Pie Hop, bei dem man verschiedene Kuchen probieren kann, gibt es Kochkurse. Wann? 4. bis 7. Juli 2019

KNOBLAUCHFESTIVAL IN KALIFORNIEN

Immer der Nase nach geht es beim traditionellen Gilroy Garlic Festival. Herzstück des Geschehens ist die Gourmetallee, eine Open-Air-Küche, in der Köstlichkeiten wie Knoblauch-Scampi, -Calamari und -Steaks brutzeln. Wann? 26. bis 28. Juli 2019

BLAUBEERFESTIVAL IN ALASKA

Der Mount Alyeska ist im Sommer übersät mit Blaubeersträuchern. Was man mit den Beeren Köstliches zaubern kann, erleben Besucher beim Blueberry Festival in Girdwood. Dazu gibt's Bluegrass Musik. Wann? 17. und 18. August 2019



Wilde Schlacht:
Tomatina in Spanien

TOMATENFEST IN SPANIEN

Die Tomatina wird seit 1945 in Buñol in der spanischen Region Valencia gefeiert. Die Tomatenschlacht beginnt pünktlich um 11 Uhr: In Sekundenschnelle ist alles rot, einschließlich der safttriefenden Teilnehmer. Wann? 28. August 2019

BARBADOS: FOOD & RUM FESTIVAL

Beim „Food & Rum Festival“ zaubern Spitzenköche aus Barbados im Rahmen einer Gourmet-Safari eigene Interpretationen lokaler Gerichte. Typische Bajan Cuisine, Tanz und Musik sind die Stars der „Night out in Oistins“. Rum-Tastings gibt es natürlich auch. Wann? 24. bis 27. Oktober 2019

So erreichen Sie uns!



Das Karawane-Team vor Schloss Ludwigsburg

Karawane Reisen GmbH & Co. KG
Schorndorfer Str. 149
71638 Ludwigsburg

Telefon: +49 (0) 7141 2848-0

E-Mail: info@karawane.de

Online: www.karawane.de

 www.facebook.com/karawanereisen

 www.instagram.com/karawanereisen

Ihnen gefällt unser Magazin?

Gerne schicken wir Freunden und Bekannten ein Exemplar zu!

Der Umwelt zuliebe:



Hinweis:

Wir nehmen Datenschutz ernst. Sie haben jederzeit die Möglichkeit, der Zusendung unserer postalischen Mailings zu widersprechen. Bitte kontaktieren Sie uns dazu unter Tel. +49 (0) 7141 2848-66 oder per E-Mail an: datenschutz@karawane.de.

Reisemagazin ist das Kundenmagazin von Karawane Reisen.

Herausgeber: Karawane Reisen GmbH & Co. KG,
Schorndorfer Straße 149, 71638 Ludwigsburg

Geschäftsführer: Steffen Albrecht, Georg Albrecht

Handelsregister Stuttgart HRA 200588, USt-IdNr. DE 146 126 684

Redaktion: cs-press & print, Bad Tölz

Gestaltung: Anja Kiebler, grafikplusfoto.de

Druck: Möller Druck und Verlag GmbH, Ahrensfelde OT Blumberg



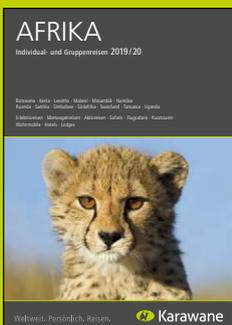
Fernreisen vom Spezialisten.

Weltweit. Persönlich. Reisen.

Persönliche Reiseberatung durch Spezialisten.

Individuelle und weltweite Reiseangebote für Privatreisen, Gruppenreisen, Kreuzfahrten und Sondergruppen. Das komplette Karawane Reiseprogramm 2019/20 finden Sie in unseren Katalogen und auf

www.karawane.de



Karawane Reisen GmbH & Co. KG
 Schorndorfer Str. 149 · 71638 Ludwigsburg
 Tel. +49 (0) 7141 2848-0 · Fax +49 (0) 7141 2848-25
 info@karawane.de · www.karawane.de



Karawane

Weltweit. Persönlich. Reisen.