



Geschmacks-Explosion wie Samt und Seide

BANGKOK KULINARISCH: AZ-Chefredakteur Arno Makowsky probierte frittierte Fischmägen auf dem Straßenmarkt und garte grünes Huhn mit Curry beim eleganten Kochkurs im legendären Hotel „Mandarin Oriental“. Dabei lernte er vor allem eins: Respekt vor dem köstlichen Geduldsspiel namens Thai-Küche

Also schön, was sein muss, muss sein. Runter damit! Andererseits: Muss es wirklich sein? Vielleicht hätte Shen, mein Führer durch Bangkoks Märkte, nicht erwähnen sollen, worum es sich bei diesen unförmigen Teilen handelt, die er mir jetzt fröhlich anbietet: „Müsse probiere, schmeckt super!“

Was soll's, her damit, reinbeißen, fertig. Es sind Fischmägen. Getrocknete, frittierte Fischmägen. Und sie schmecken, naja, sehr thailändisch. Auf jeden Fall interessant. Schließlich bin ich nicht zum Vergnügen hier, sondern um die Esskultur der Thais zu entdecken, genauer gesagt: um Bangkok, diese faszinierende, unfassbare Riesenstadt, kulinarisch zu durchstreifen.

Heute Morgen habe ich schon in der Kochschule des Mandarin-Oriental-Hotels gelernt, wie man ein grünes Curry mit Huhn korrekt zubereitet. Oder wie wir Kenner sagen: Gaeng Khio Waan Kai. In aller Bescheidenheit: Es ist

fantastisch gelungen. Jetzt, in der Hitze des Nachmittags, wühlen wir uns durch die engen Gassen Chinatowns.

In der tropischen Luft liegt dieser unbeschreibliche Bangkok-Geruch, eine Mischung aus Abgasen, Garküchen-Schwaden, Räucherstäbchen und exotischen Gewürzen. An den Fassaden hängen Reklameschilder mit chinesischen Schriftzeichen, auf der Straße bieten Goldhändler und Wunderheiler ihre Dienste an. Und

Thai-Gewürze sind Wellness für den Gaumen

zwischenrin auf dem Gehweg und in Häusern immer die Küchenkünstler, die virtuos mit dem Wok hantieren und sich dabei von einem nervigen Falang, einem neugierigen Europäer, beobachten lassen müssen.

So wie die Köchin in der Soi Wanit, der quirligsten Markt-



In Thailands Küche spiegelt sich die Fantasie der Menschen - im Steckerlfisch an Bord genauso wie in der Garküche auf dem Longtailboot und in der kunstfertig geschnitzten Kochkurs-Melone. Fotos: Makowsky

gasse von Chinatown: Blitzschnell wirft sie eine Handvoll Gemüse in den Topf mit heißem Kokosöl, Gewürze dazu, Chili, Kräuter und Fischsoße; es zischt und brodeln, dann dreht sie mit einer Hand die Gasflamme herunter, mit der anderen taucht sie die Nudeln erst in heiße Brühe und vermischt sie dann mit dem Gemüse. Ich schaue mit großen Augen zu. In der Denkblase über der Köchin steht: „Falang, lassen müssen!“

Das ist nicht so einfach, wenn man schon ein Curry

und mehrere Kokosnüsse vertilgt und einen Fischmagen probiert hat. Das unterscheidet Europäer deutlich von Thais. Die essen praktisch den ganzen Tag. Ununterbrochen mümmeln sie Nudeln in sich hinein oder bunte Früchte, sie lutschen an gefrorenen Fruchtstangen und knabbern an getrockneter Fischhaut.

Wer auch nur wenige Tage die Atmosphäre dieser Stadt in sich einsaugt, der spürt: In der Küche dieses Landes spiegelt sich die Lebendigkeit, die Fantasie ihrer Menschen. „Kochen



ist ganz einfach“, sagt Shen, „für eine Suppe brauchst du

nur Brühe, Chili, Basilikum, Limetten, Koriander, Kokosmilch, Zitronengras...“ – es folgen noch etwa elf weitere Zutaten. Ganz einfach.

Kann man so etwas überhaupt halbwegs authentisch nachkochen? Auch ambitioniertere Hobbyköche müssen zugeben: Was wir unter „asiatischer Küche“ verstehen, bedeutet in erster Linie: Alle Zutaten kleinschnippeln, in den Wok werfen und die süßsaure Pamppe aus dem Asienshop drüber gießen. Dazu, immerhin, zündet man Räucherstäbchen aus dem letzten Vietnam-Urlaub an.

So geht das natürlich nicht, und deshalb besuche ich eine Kochschule, die zurecht zu den berühmtesten der Welt zählt: Im Mandarin Oriental demonstriert der Küchenchef des Hotels, Mr. Narain, einen Vormittag lang, was das wirkliche Wesen der asiatischen Küche ausmacht: „Eine Explosion des Geschmacks in Ihrem Mund!“

Schon der Schulweg ist so ungewöhnlich wie aufregend: Eine pittoreske Holzschunke schaukelt die Kochschüler auf die andere Seite des Flusses Chao Phraya. Dort liegen ein Restaurant, das Hotel-Spa und eben die Kochschule. Erst mal werden die Hände mit selbst gepflückten Limonen eingerieben, dann sitzen wir auf kleinen Stühlchen und beobachten, wie der Meister das Hühnerfleisch zuschneidet und getrocknete Shrimps mörsert. Vorher hat er schon die Kräuter gehackt – „machen Sie das immer am Anfang, das aromatisiert das Arbeitsbrett!“

Seine Devise heißt: „No rules“ – keine Regeln! Ein anspruchsvolles Motto. Er meint damit: Inspiration und Fantasie dürfen nicht durch starre Rezepte verloren gehen. Das Fleisch, erklärt er, soll 15 Minuten im Sud köcheln – „aber schauen Sie bloß nicht auf die Uhr. Sie fühlen, wann es fertig ist.“ Wenn ihm etwas besonders gut gelingt, bezeichnet es der patriotische Mr. Narain gerne mit dem Adjektiv „thai“. Wobei er sagt: „Oh, wonderful. It's so thaaaaaaai!“

In der benachbarten Küche schnitzt eine junge Frau Ornamente aus einer Melone. Kleine Kunstwerke entstehen dabei – mit der erfreulichen Eigenschaft, dass man sie aufessen kann. Wir Schüler rühren solange im Wok, versuchen,

Kokosnuss und Mungbohnen: ein Fest für die Sinne

die Currypaste nicht anbrennen zu lassen, und füllen eine Masse aus Kokosnussmilch, Mungbohnen und Palmzucker in grüne Limonenblätter.

Anschließend wird, logisch, alles als Mittagmenü aufgetischt. Dabei relativiert sich der Satz von der „Geschmacks-Explosion“. Nichts ist scharf, nichts ist extrem. Aber die Kräuter, die Gewürze, auch die optische Präsentation, alles harmoniert perfekt, ohne aufdringlich zu sein. Für unseren von Verstärkern und chemischen Zusätzen abgehärteten Gaumen ist die asiatische Küche eine Herausforderung.

Derart gestählt bin ich bereit für die weiteren kulinarischen Verführungen Bangkoks. Eine Bootsfahrt durch die Kanäle der Nachbarstadt Thonburi zum Beispiel, wo samstags überall bunte schwimmende Märkte abgehalten werden – inklusive Steckerlfisch vom Longtail-Boot. Oder beim Dinner-Cruise auf dem Chao Phraya: Gemächlich zieht der Königspalast vorbei, während der Boots-Kellner Glasnudelsalat und gebratene Garnelen serviert.

Ich habe mir vorgenommen, das alles zu Hause auszuprobieren. Dann findet das Dinner nicht am Chao Phraya, sondern an der Isar statt. Auch das

Curry und die Nachspeise mit den Mungbohnen kriege ich irgendwie hin.

Nur die Sache mit den getrockneten Fischmägen wird vermutlich schwierig werden.

Arno Makowsky

SERVICE BANGKOK

Kochkurs für 90 Euro am Tag

Anreise: Thai Airways fliegt von München aus täglich nonstop nach Bangkok, von 13. April bis 21. Juni zum Sonderpreis von 567 Euro. **Kochkurs:** Der Kurs im Mandarin Oriental bietet täglich ein anderes Programm; er kostet pro Tag 90 Euro. **Hotel:** Das berühmte Hotel bietet die Übernachtung im Doppelzimmer ab 268 Euro an. Eine Dinner-Cruise auf dem Fluss Chao Phraya organisieren viele Hotels, sie kostet etwa 40 Euro. **Bootsfahrt:** Zu den schwimmenden Märkten von Thonburi fährt man am besten mit einem privaten Charterboot für rund 30 Euro.



Edel: der Innenhof des Hotels Mandarin Oriental.



REISE kompakt

► **Gratis-Tipps für Berlin**

Vom Buchstaben-Museum bis zur geführten Mauer-Radtour: Zahlreiche Urlauber haben bereits mehr als tausend Tipps für außergewöhnliche Kostenlos-Erlebnisse in Berlin auf der Website www.gratis-in-berlin.de zusammengestellt. Auf dem von der Journalistin Andrea Schrade betriebenen Online-Portal kann man tageweise oder thematisch nach kostenlosen Veranstaltungen suchen. Dabei geht es keineswegs nur ums Schnorren; Schrade lädt ihre Besucher ein, selbst ebenfalls Tipps beizusteuern und auf die Seite zu stellen. **hwr**

► **Tomatensaft nur noch per Karte**

Bares ist nicht mehr Wahres. Wer künftig bei einem Flug mit American Airlines Appetit auf eine Cola verspürt, der sollte besser seine Kreditkarte dabei haben. Denn seit Februar akzeptiert die US-Fluggesellschaft im Bordverkauf auf ihren nationalen wie internationalen Flügen kein Bargeld mehr. Die Airline begründet diesen Schritt damit, dass sich damit die lästige Suche nach Wechselgeld und das Schreiben von Belegen erübrigt. **hwr**

► **Im Partyflieger nach Mallorca**

Ab geht die Party und die Party geht ab: Am 13. März eröffnet Last-minute-Veranstalter L'tur die Partysaison mit einem Kurztrip nach Mallorca. Ab 99 Euro fliegt der Kurzfristanbieter feierfreudige Urlauber für eine Nacht auf die Baleareninsel und gibt ihnen auch gleich noch eine Eintrittskarte für den Nachtclub El Divino dazu. Für 34 Euro Aufpreis gibt's auch noch Frühstück und eine Übernachtung. Telefon 0 08 00/21 21 00 oder www.ltur.de **hwr**

► **Unterirdische Pilgerroute**

In Polen ist die erste Pilgerroute weltweit eingeweiht worden, die vollständig unter der Erde verläuft. Der Rundgang im Salzbergwerk Wieliczka bei Krakau zeigt mehrere prachtvolle Kapellen und Altäre, die gläubige Bergleute seit dem Mittelalter in der UNESCO-geschützten Mine von Wieliczka erschaffen haben. In der Kapelle der hl. Kunigunde gibt es sogar ein Salzrelief, das wie das Letzte Abendmahl von Leonardo da Vinci aussieht. **hwr**

► **Per Bus von Hamburg nach Shanghai**

„Die Welt ist viel zu schön, um darüber hinweg zu fliegen.“ Das ist das Motto des Freiburger Busunternehmens Avanti. Und so startet Firmenchef Hans-Peter Christoph am 15. April zu einer 74-tägigen Bustour von Hamburg entlang der Seidenstraße bis nach Shanghai, wo dann gerade die Expo 2010 läuft. Bereits 2008 fuhr Avanti auf einer ähnlichen Strecke nach Peking. Wer nur weniger Zeit oder die 18 500 Euro für die gesamte Route nicht übrig hat, der kann auch Teilstrecken buchen. Telefon 07 61/38 65 88-0 oder www.avantireisen.de **hwr**

DER REISE-SPRUCH

Nur törichte Menschen suchen im Urlaub das große Erlebnis; ein geglätteter Urlaub besteht aus lauter netten Kleinigkeiten!

James Ward

DER BUCHTIPP

Wider die Pappbecher-Unkultur

Der opulente Bildband „Coffee to stay“ von Barbara Sternthal und Harald Eisenberger ist ein wunderbares Plädoyer für das gute alte Kaffeehaus



„Wie überbrückt ein Mensch mit Stil die trostlose Zeit zwischen Lunch und Dinner? Am besten dadurch, dass er sich ins nächste Kaffeehaus verfügt.“ Das war einmal. Heute holt man sich den Kaffee im Pappbecher und schlürft das heiße Getränk im Gehen. Fehlt uns die Zeit, die Muße? Auf alle Fälle fehlt uns ein Stück Kultur, das seit 400 Jahren seinen Platz in unserer Gesellschaft hat. Denn das Kaffeehaus war und ist weit mehr als ein Platz zum Kaffeetrinken. Für viele Künstler und Intellektuelle war es ein Wohnzimmer außerhalb des eigenen Zuhauses. Ein Ort, an dem man allein sein konnte und doch unter Menschen. Ein Ort der Inspiration und der Diskussion. Die Gelegenheit zu kleinen Fluchten aus dem Alltag. Gegen die „seelenlose Angelegenheit“ des „Coffee to go“ führen Barbara Sternthal und Harald Eisenberger „Die schönsten Cafés in Europa“ ins Feld: traditionelle wie das Café Sperl in Wien, wo Franz Lehar seinen Stammtisch hatte, und das Caffè Florian in Venedig, ein begehbares Gesamtkunstwerk, in dem Marcel Proust schrieb und Italiens erste Zeitung aus der Taufe gehoben wurde. Die anderen mit kühlem Design und großer Theke für den After-Work-Kaffee wie die Bar Italia in Wien, wo Grafiker und Designer eine Heimat gefunden haben. Oder das Café Land van Walem in Amsterdam mit seiner geradlinigen Formensprache, in dem Künstler, Kreative und Studenten gleichermaßen willkommen sind. 32 Cafés stellen die Autoren vor, in Salzburg und in Triest, in Budapest und in Rom, in Prag und Padua, in Paris und in Berlin – eines schöner als das andere, eine suggestive Einladung zum „Coffee to stay“. **sfj**

Coffee to stay – Die schönsten Cafés in Europa, von Barbara Sternthal und Harald Eisenberger, 190 S., Brandstätter Verlag, 29,90 Euro, ISBN 978-3-85033-202-6

Premium-Winterwanderweg in Reit im Winkl



Text und Foto: Norbert Eisele-Hain

Reit im Winkls Panoramarunde rund um die Hemmersuppenalm ist kürzlich mit dem Gütesiegel „Erster Premium Winterwanderweg Deutschlands“ ausgezeichnet worden. Der

sechs Kilometer lange Weg beginnt und endet an der Hindenburghütte und bietet ein tolles Panorama über den gesamten Chiemgau. Täglich wird die Strecke mit einer Pistenraupe gewalzt.

Höhepunkte sind die Sankt-Anna-Kapelle (Bild) und natürlich die Hindenburghütte. Hüttenwirtin Sissi Dirnhofer backt ihren Millirahmstrudel täglich frisch. Wirt Günter Dirnhofer fährt die Gäste mit

seinem Allradbus von Reit im Winkl hoch – direkt auf den Premiumweg. Die Fahrstraße wird zugleich im 30-Minuten-Takt zur Rodelstrecke. Einmal monatlich zu Vollmond gibt es eine Fa-

ckelwanderung mit anschließender Hüttengaudi.

Alpengasthof Hindenburghütte, Familie Dirnhofer, Telefon 0 86 40/84 25, www.hindenburghuette.de.

Deutschlands schönste Palmengärten

Exotische Blüten, meterhohe Palmen, angenehm warme 28 Grad und das mitten im deutschen Winter? Tropische Gewächshäuser sind die ideale Abwechslung zum nasskalten, blütenlosen Winter. Wir stellen die schönsten Plätze mit **DSCHUNGELKLIMA IN DEUTSCHLAND** vor, an denen man nebenbei auch vieles über Pflanzen erfahren kann

Berlin: Größter Grashalm der Welt
Das soll ein Grashalm sein? Im Mittelpunkt des Großen Tropenhauses in Berlin-Dahlem ragen die Halme des Dendrocalamus giganteus über 20 Meter in die Höhe. Der Gigant ist eine südasiatische Bambus-Art und damit ein Vertreter der Familie der Gräser. Überhaupt ist das Tropenhaus in vielerlei Hinsicht für Überraschungen gut: Das Zentrum des Botanischen Gartens Berlin-Dahlem besteht aus einer 23 Meter hohen, freitragenden Halle, dem vermutlich größten Gewächshaus der Welt. Und seit diesem Winter ist es auch eines der modernsten: Das denkmalgeschützte Tropen-

haus wurde nach dreijähriger behutsamer Sanierung gerade wieder geöffnet.

Frankfurt: Schwiegermutterstessel und Schraubenbaum
Er ist der Methusalem unter Deutschlands Schau-Gewächshäusern: der Frankfurter Palmengarten. Vor 140 Jahren, 1869, schuf der Gartenbauarchitekt Heinrich Siesmayer einen Garten für die Bürger samt Palmenhaus. Mit der damals sensationellen Konstruktion stach Frankfurt Paris und England aus, wo es gerade modern geworden war, die Exotik aus den Kolonien auch daheim vorzuzeigen. Unzählige Palmenarten aus den Subtropen

begeistern heute nicht nur Botaniker – eine stammt sogar noch aus der Gründungszeit. Wunderschöne Riesenstauden, Baumfarne, Blattpflanzen und ein Bachlauf mit Wasserfall vertreiben den Winter. Ein Extra ist die tropische Unterwasserwelt. Und: Wer schon immer wissen wollte, wie ein Schwiegermutterstessel oder ein Schraubenbaum blüht, auch der findet hier die botanische Antwort.

Stuttgart: Amazonien im Schwabenland
Wilde Tiere und prächtige Pflanzen: Die Kombination aus Zoo und Botanischem Garten ist die Besonderheit in Stuttgarts Wilhelma. Wilhelm I. von Württemberg hatte sich nach Vorbild der Alhambra einen privaten Lustgarten errichten lassen. Natürlich wurde der seither unzählige Male um- und ausgebaut, bis der heutige Dreiklang aus Botanischem Garten, Zoo und historischem Park entstand. Wilhelmas Herzstück ist der Mauri-



Stachlig: das Tropicarium im Palmengarten Frankfurt. Fotos: ozt

sche Garten mit den reich verzweigten Gewächshäusern. Allen voran dem Amazonienhaus, das mit 2000 Pflanzen wie Mahagoni, Florettseidenbaum und Orchideen Brasiliens Urwald nach Stuttgart bringt. Bei Dschungelklima mit 28 Grad Lufttemperatur und 85 Prozent Luftfeuchtigkeit kommt man hier auch im Winter herrlich ins Schwitzen.

Dresden: Wo der Pfeffer wächst
Von langen Bärten und stacheligen Schönheiten erzählt der Botanische Garten in Dresden: Wie können all diese Pflanzen wie Kakteen, Agaven, Euphorbien, Aloen der Trockengebiete dieser Erde überleben? Das alles und noch viel mehr erfahren Besucher des Sukkulentenhauses. In langen Bärten hängt

das Louisiana-Moos von oben herab: eine Bromelienart, mit silbrigen Saugschuppen bedeckt, die die wurzellose Pflanze mit Wasser versorgen. Und wer wissen möchte, wo der Pfeffer (Piper nigrum) wächst, der ist im großen Tropenhaus bestens aufgehoben. Es ist Afrika und Asien gewidmet und beherbergt neben Pfeffer auch den Kaffeestrauch (Coffea arabica), die Ölpalme (Elaeis guineensis) und Zimt (Cinnamomum verum). **Sabine Metzger**



Adressen, Öffnungszeiten, Eintrittspreise finden Sie auf abendzeitung.de/auto_reise.

Singende Nonnen, fallende Mauern

Große Gefühle, eingängige Melodien, aufwändige Shows: **MUSICALS** locken ein Millionenpublikum zum kleinen Städteurlaub zwischendurch. Wir haben zusammengestellt, was sich 2010 auf den Bühnen in Stuttgart, Berlin, Hamburg und im Ruhrgebiet tut

Musical-Fans dürfen sich auf zwei echte Premieren freuen: Ende Oktober hebt sich für „Hinterm Horizont“ in Berlin der Vorhang. Die von Stage Entertainment und Udo Lindenberg entwickelte Produktion erzählt mit viel Gefühl eine East-West-Side-Story in den Zeiten des Eisernen Vorhangs. Ebenfalls im Spätherbst startet das Musical „Sister Act – ein himmlisches Vergnügen“ im Operettenhaus in Hamburg. Als Vorlage dient der gleichnamige Kinofilm mit Whoopi Goldberg als Nachtclubsängerin Deloris, die sich in einem Kloster vor Gangstern verstecken muss. Nachdem sie sich an die strengen Ordensre-

geln gewöhnt hat, erweckt sie mit ihrem mitreißenden Charme den Nonnenchor zu neuem Leben. Whoopi ist auch Produzentin des Musicals.

Andere Musicals wandern zu neuen Aufführungsstätten: „Wicked – die Hexen von Oz“ haben Anfang des Jahres Abschied von Stuttgart genommen und treiben ab 8. März im Metronom Theater in Oberhausen ihr Unwesen. Ende August verabschiedet sich auch „We will rock you“ aus Stuttgart: Die 21 Hits von Queen sorgen dann ab Mitte Oktober in Berlin für Stimmung. „Ich war noch niemals in New York“ verlässt Ende September Hamburg und wird in Stuttgart zu hören sein. Bereits am 17.



Whoopi Goldberg bringt im Herbst das Musical Sister Act nach Hamburg.

März geht Udo Jürgens' musikalisches Kreuzfahrtschiff in Wien vor Anker.

Ab März schmachten sich in Berlin am Potsdamer Platz Tanzlehrer Johnny und seine Baby an: Nach einer Pause geht „Dirty Dancing“ in der Hauptstadt in eine zweite Runde. Bis Ende Mai ist der „Schuh des Manitu“ im Theater des Westens zu sehen, bis Ende August ist die „Blue Man Group“ im Bluemax Theater

unterwegs. Weiter für volle Häuser sorgen in Hamburg zwei Stücke aus dem Hause Disney: „Tarzan“ turnt auf der Suche nach der großen Liebe im Theater Neue Flora durch den Dschungel. Der „König der Löwen“ entführt Besucher in die farbenfrohe Welt Afrikas.

Im Musical Dome in Köln wird bis Ende Juni „Hairspray“ gezeigt. Im Capitol Theater Düsseldorf läuft vom 18. März bis 15. April „Elisabeth“. Auf

die Geschichte der österreichischen Kaiserin folgen bis Ende Mai „Rain – a Tribute to the Beatles“ und die Show „Caveman“. Als Dauerbrenner erweist sich „Starlight Express“: Seit 21 Jahren kommen die Zuschauer nach Bochum, um bei der „Weltmeisterschaft der Lokomotiven“ dabei zu sein.

Bis Ende Juli erzählt in Essen „Das Buddy Holly Musical“ die Lebensgeschichte des Rockstars nach. Danach gehen die Lichter im Colosseum Theater aus – der Standort rentierte sich nicht. Stage Entertainment hält sich dafür in Italien schadlos: Seit Oktober läuft im eigens umgebauten Teatro Nazionale in Mailand das Musical „Die Schöne und das Biest“. **Sibylle von Kamptz**

Ticket Online, Telefon 0 18 05/44 44, www.stage-entertainment.de. TKS Ticket-Service, Telefon 0 18 05/15 25 30, www.kartenkaufen.de

Magische Orte: Diese sieben Orte ziehen den Besucher in ihren Bann

Plätze voller Kraft und Mystik

Kraftorte nennen die einen sie, magisch die anderen: Orte, die den Besucher verzaubern, die ihn nicht mehr loslassen. Das können Kirchen sein oder Klöster, steinerne Relikte aus uralter Zeit, aber auch ein Wald, ein See, ein Weg. Sieben magische Orte stellen wir vor.

Texte: Simone F. Lucas

Urmythos der Schweiz

RÜTLI-WIESE Eine Wiese, was sonst? Aber was für eine Geschichte! Am Ufer des Urnersees haben sich die Schweizer 1291 zusammen geschlossen und den Rütlichswur geleistet. „Wir wollen sein ein einig Volk von Brüdern“, heißt es in Schillers „Wilhelm Tell“. Heute muss die „Wiege der Eidgenossenschaft“ einiges aushalten: Die alljährliche Rütli-Feier am 1. August wird regelmäßig von Rechtsradikalen heimgesucht, die den Rütli für ihr braunes Gedankengut instrumentalisieren. Zum großen Ärger der liberalen Schweizer, für die die unscheinbare Wiese ein Wall-



fahrtsort ist. Hin kommt man am besten von Brunnen aus per Boot (www.lakelucerne.ch). Der Anstieg zur Wiese dauert etwa zehn Minuten. Info: www.ruetli.ch.



Ruinen von archaischer Wucht

MYKENE Es sind gewaltige Steine, die im zweiten Jahrtausend vor Christus für die zyklopische Rundmauer aufeinander gestapelt wurden. Mykene, die Stadt des Perseus, ist heute ein Ruinenfeld von geradezu archaischer Wucht. Und das „Löwentor“ lässt noch etwas ahnen von der Pracht der Vorantike. Aus dem 16. Jahrhundert vor unserer Zeitrechnung stammen die königlichen Schachtgräber, in denen Heinrich Schliemann Goldschmuck, Masken und wertvolle Gefäße fand. Die dicken Mauern von Mykene waren in der griechischen Sagenwelt Zeugen blutiger Tragödien, Schicksalhafter scheint hier gebündelt wie in einem Brennglas – und genau das ist es wohl, was diese Ruinen zu einem magischen Ort macht. Mykene liegt auf dem Peloponnes etwa zehn Kilometer von Argos entfernt und ist vom 10. April bis 31. Oktober geöffnet. Eintritt 8 Euro. Info: <http://odysseus.culture.gr>.

Schaurig-schöne Katastrophe

POMPEJI Ein Vulkanausbruch hat die Stadt weltberühmt gemacht. 79 nach Christus löschte er eine blühende Region aus. Vieles steht heute noch so wie an jenem sonnigen Spätsommertag, an dem Pompeji zur tödlichen Falle wurde. Und doch lebt der Ort. Archäologen haben die Stadt ausgegraben, die Asche hat Kunst-

werke und Alltägliches erhalten wie ein Schutzfilm. Selbst viele Tote wurden mumifiziert. Man ahnt ihre Panik in der auf ewig konservierten Abwehrhaltung. So wirkt Pompeji wie eine Zeitkapsel, eine schaurig-schöne Warnung vor den Naturgewalten. Info: www.pompeiturismo.it, www.pompeiservice.it/deutsch/.



Foto: sfi

Auf dem Weg zu sich selbst

DER JAKOBSWEG Nicht erst seit Hape Kerkeling sind die 800 Kilometer des Jakobswegs nach Santiago de Compostela der europäische Pilgerweg schlechthin. Pilgern ist wieder in, und das Jakobusgrab in Santiago de Compostela das Ziel von Hunderttausenden aus aller Welt. Junge und Alte pilgern nach Santiago – unter Entbehrungen und mit Blasen an den Füßen die einen, andere ma-

chen's im Schnelldurchgang und übernachten komfortabel in Hotels. Doch auch sie können sich der Magie des Weges nicht entziehen. Der Jakobsweg, seit 1993 Weltkulturerbe, ist zu einem Massenphänomen geworden wie in alter Zeit: Menschen machen sich auf den Weg, unabhängig von ihrem Glauben. Sie sind auf der Suche nach dem Spirituellen, auf dem Weg zu sich selbst.



Foto: Graham Stanley

BURGEN DER KATHARER Sie stehen da, als wollten sie immer noch der Zeit trotzen: Die Burgen der Katharer in Südfrankreich sind Zeugen grausiger Vernichtung. Die hohlen Türme, und zerstörten Mauern haben eine fast unheimliche Anziehungskraft. 1209 rief der Papst zum Kreuzzug gegen die „Ketzer“ auf. Die Menschen auf den Trutzburgen leisteten erbitterten

Widerstand – bis in den Tod. Nach zehnmönatiger Belagerung fiel 1244 Montsegur: 215 Katharer starben auf einem riesigen Scheiterhaufen. Info: www.payscathare.org.



Foto: Rudi Stallein

Unergründlich blaue Quelle

BLAUTOPF Die schöne Lau ist die schwäbische Schwester der Loreley. Ihr Reich war der Blautopf. Hier lebte sie in einem unterirdischen Schloss. Doch der kleine, kreisrunde See bei Blaubeuren hat die Magie der geheimnisvollen Nixe bewahrt, sein unergründli-

ches Blau erinnert an die Augen der schönen Lau. Und die „bodenlose Tiefe“, von der manche Sagen erzählen, zieht die Taucher geradezu magisch an. Sie fanden auch Mörikes „Wasserschloss“, ein gigantisches Höhlensystem mit gewaltigen Hallen.



Foto: www.blaubeuren.de

Geheimnisvolle Ornamente

ROSSLYN CHAPEL Um rätselhafte Ereignisse geht es im „Da Vinci Code“ von Dan Brown. Bei dessen Verfilmung hat Rosslyn Chapel nahe Edinburgh eine wichtige Rolle gespielt. Nur schade, dass das Wunderwerk aus Stein gerade eine Baustelle ist. Das zarte Muster der Steinmetzarbeiten ist so nur teilweise zu bewundern. Doch auch das genügt, um zu faszinieren. Kaum

zu glauben, dass Rosslyn Chapel jahrhundertlang als Stall missbraucht wurde. Erst seit 1862 wird sie wieder als Kapelle genutzt. Und bis heute gibt sie Rätsel auf – mit dem gemeißelten Totentanz, dem Dudelsack spielenden Engel, dem „grünen Mann“, dem die Blattranken aus dem Mund wachsen, und mit Ornamenten von Pflanzen, die es damals nur in Amerika gab. Wie kamen sie hierher, lange bevor Columbus Amerika entdeckte? Info: www.rosslynchapel.org.uk.



Foto: Lara M. Seeth

REISE kompakt

☛ Nichtraucher in drei Tagen

Im Kurzurlaub weg vom Glimmstängel: Das verspricht ein „Rauchfrei-Wochenende“ vom 5. bis 7. März im Ahr-tal. In neun Kurseinheiten von je 90 Minuten erfahren die Teilnehmer erst gemeinsam den Rauchstopp und arbeiten dann an dessen Stabilisierung. Das Angebot kostet mit Logis und Frühstück ab 263 Euro, die 160 Euro für das Seminar werden von vielen Krankenkassen erstattet. Telefon 0 26 41/9 17 10, www.ahraltourismus.de hwr

☛ Schokoladen-Messe an der Weinstraße

Der süßen Versuchung der Schokolade widmet Neustadt an der Weinstraße den „Petit Salon du Chocolat“ am 13. und 14. März. Zugelassen sind nur Chocolatiers, die selbst gefertigte Produkte anbieten. Industrieware ist ausdrücklich ausgeschlossen. Mittelpunkt der Ausstellung ist eine Leistungsschau der fantasievollsten essbaren Kunstwerke. www.petit-salon-du-chocolat.de sfl

☛ Neues Renoir-Museum

In Essoyes in der Champagne eröffnet im Frühjahr ein Auguste-Renoir-Museum im ehemaligen Haus des Malers. Zusätzlich geplant ist eine inszenierte Begegnung mit dem Maler im Espace Renoir (Eröffnung im Herbst). Hier sollen die Besucher das Gefühl bekommen, der Künstler habe gerade erst seine Staffelei verlassen. www.renoir-aube-champagne.com sfl

AZ-DEUTSCHLANDTOUR

TIPP DER WOCHE
Deutschlands
Höchster

BERLIN „Imponierkeule“ und „Protzstengel“ – die Berliner sind nicht gerade zimperlich mit Spitznamen für ihren Fernsehturm am

Alexanderplatz. 1969 gebaut, ist das einstige Vorzeigeobjekt der DDR mit 368 Metern noch heute Deutschlands höchstes Bauwerk, seine golfballähnliche Kugel mit den beiden kupferfarbenen Fensterbändern sind weiter das Symbol des Ostteils der Stadt. Wer den kurios versteckt hinter einem Fitnesscenter gelegenen Eingang gefunden und sich vom Fahrstuhl auf 203 Meter in die Besucheretage hinauf katalpultieren hat lassen, dem liegt Berlin buchstäblich zu Füßen. Noch mal ein paar Meter höher kann man im sacht drehenden Turmrestaurant Berliner Weiße und Panorama-Currywurst zu sich nehmen, während Tisch, Stuhl und das ganze Restaurant sich binnen 60 Minuten einmal im Kreis drehen. Anschließend schätzt man sich glücklich, dass es nicht mehr so zugeht wie zu Zeiten Walter Ulbrichts: Da hätte man nach genau diesen 60 Minuten zwangsweise Platz machen müssen für die nächste Partie. Panoramastraße 1a, Telefon 0 30/2 42 33 33, www.tv-turm.de hwr

1025 tolle Urlaubsideen in der „Deutschlandtour“ auf

www.abendzeitung.de

REISE-HIGHLIGHT IM TV

Phoenix: Kykladen – ungleiche Schwestern

Eine Reise von Mykonos über Delos nach Tinos und Syros
SAMSTAG 27.2. 16.15-17.00 UHR

„AZ-Reise-Highlights im TV“.
Das TV-Programm im Web

www.abendzeitung.de

Bescheiden und sympathisch

Der größte Reiz des **ULTENTALS** liegt in dem, was es nicht gibt: Massenandrang, Stress und Großhotels. Das behutsam modernisierte Skigebiet Schwemmalm bietet Winterfreuden zu günstigen Preisen

Waltraud Schwiembacher kann nicht anders. Die Bäuerin vom Wegleithof lächelt. Ununterbrochen. Nicht nur, weil sie in der Vortragsstube ihres Hofes Besucher vor sich hat. Sondern weil sie von einer Sache berichtet, die sie von ganzem Herzen erfüllt: dem „Lebenswerten Ultental“. So heißt das ökologische Vorzeigeprojekt, dem sie vorsteht. Dabei lernen Bergbauern zum Beispiel, wie sich ein Baum komplett verwerten lässt. Mit dem Stammholz allein ist ja kaum noch Geld zu verdienen.

Das Ergebnis kommt auch den Gästen zugute. So werden 85 Prozent der Höfe und Hotels mit Energie aus einem Hackschnitzel-Kraftwerk versorgt. Zahlreiche Häuser heizen auch selber damit. Inzwischen bieten fast alle Hotels im Wellnessbereich Rinden, Na-

Der Tagesskipass für Erwachsene kostet ganze 26 Euro

del- und Kräuterbäder an – natürlich aus dem heimischen Wiesen und Wäldern.

Die gleiche Naturverbundenheit wie bei der Schwiembacher Traudl findet sich in zahlreichen anderen Betrieben. Acht Dörfer bilden die Ferienregion Ultental-Deutschnonsberg. Sie schmiegen sich mit ihren Höfen und Kirchlein an die Hänge des Großen Laugen, eines schon vom Meraner Becken her sichtbaren Bergs. Die Hauptgemeinden sind St. Pankraz, St. Walburg und St. Nikolaus.

Wer ins Ultental kommt, der macht Urlaub bei Öko-Bergbauern. Die touristische Struktur ist familiär. Und der Charme, der daraus erwächst, lässt sich gut auf einem der vielen Winterwanderwege entdecken. Besonders eindrucksvoll ist der „Ultener Höfe-Weg“. In zweieinhalb Stunden kommt man auf dem son-



Fotos: Sieger (2), Sabine Metzger

Viehalm, im Sommer Heimat von 80 Rindern und 20 Melkkühen. Almbauer und Wirt der auch im Winter geöffneten „Schwemmalm“ ist Norbert Zöschg. Im Sommer verarbeitet er täglich 250 Liter Milch zu Almkäse. Der ist so gut, dass der gelernte Kaser damit bei der Almkäse-Olympiade in den Jahren 2008 und 2009 Medaillen gewann. Von seinen Künstlern profitieren auch die Gäste im Winter – zum Beispiel durch „C'müse mit Almkäse überbacken“ (8,80 Euro) und beim „Almkäse-Brettl“ (9,50 Euro). Das Schweinefleisch stammt von den eige-

Im „Weiberhimmel“ werden unglückliche Frauenherzen gerettet

nen Schweinen, die der Bauer mit den Abfällen aus der Gastwirtschaft füttert, der Strom kommt aus dem Hackschnitzelkraftwerk im Tal.

Ein Kraftwerk ganz eigener Art ist der Ultener „Himmlhatta“, Chef des Waldrestaurants „Weiberhimmel“ – und längst ein Ultener Original. Der gelernte Maurer hat sich einen Traum verwirklicht und vor acht Jahren eine alte Hütte gekauft, gleich neben dem Sessellift. „Ich wollte einen Ort schaffen, an dem die Menschen Spaß haben, trinken und tanzen“, so Reinhard Tumpfer.

Und er glaubt an eine ganz spezielle Mission: Er will unglückliche Frauenherzen retten – daher der Name seines Lokals. „Grad gestern“, erzählt er, „habe ich ein Pärchen gerettet, das gestritten hat. Die wollten eigentlich heimfahren. Die habe ich dann mit Zuhören und ein paar Kräuter-Schnapsen gerettet.“

Der Schnaps ist ein 52-prozentiger Blutwurzbrand aus der Ultener Brennerei, der vor dem Servieren angezündet wird. „Die Weiberleut“ san ja heut' alle zu hart“, so die Erfahrung des Himmlhatta. „Aber von unserem Weiberhimmel-Schnaps geht ihnen die Seele auf. Und davon profitieren anschließend auch die Männer.“ Heiner Sieger

Tourismusbüro Ultental, Telefon 00 39/04 73/79 53 87, Tourismusbüro Deutschnonsberg, Telefon 00 39/04 63/53 00 88.

Die AZ reiste auf Einladung der Tourismusvereinigung sowie der Bergbahnen im Ultental.



Uriges Ultental: Auf der Schwemmalm serviert Norbert Zöschg preisgekrönte Almkäse (gr. Bild), vorm Gasthaus St. Moritz steht ein Kreuzifix. Und was gibt es Schöneres, als hier Schneeschuh zu wandern?



nigen Weg durch die Winterlandschaft immer wieder an den faszinierenden dunkelbraunen Doppelhöfen vorbei.

Aber auch Skifahrer und Snowboarder kommen nicht zu kurz. Das Skigebiet Schwemmalm reicht bis auf stolze 2625 Meter Höhe. Es ist mit 18 Pistenkilometern nicht gerade riesig, dafür aber so richtig familiär – wie auch die Preise. Da sitzt man dann zum Einkehrschwung auf der Terrasse vor dem Gasthaus St. Moritz, einem sonnengegerbten Hof aus dem 13. Jahrhundert, direkt bei der Wallfahrtskapelle. Ein Glas Wein gibt es hier für 1,20 Euro und eine gewaltige Portion Bratkartoffeln mit Speck und Spiegeleiern für

sieben Euro. Auch das Skifahren ist günstig. Ein Tagespass für Erwachsene kostet 26 Euro, Kinder bis Geburtsjahr 1995 zahlen 18,50 Euro.

Die Lifte können rund 5000 Personen befördern, im Tal gibt es aber nur 1500 Gästebetten. So ist der Platz auf den

Die Skilifte könnten dreimal mehr Gäste befördern, als da sind

Pisten im Vergleich zu vielen großen Skigebieten geradezu luxuriös. Das gilt besonders für die neu erschlossenen Pisten unter dem Mutegg. Die längste Abfahrt ist mit einem Höhen-

unterschied von 1100 Metern fünf Kilometer lang und gehört zu den längsten in Südtirol.

Auf 2500 Meter Höhe gibt es einen Stausee, der die Beschneiungsanlagen speist. Im Frühjahr wird das Schmelzwasser über einen Bachlauf und eine Pumpe zurückgeführt – Kreislaufwirtschaft eben. Das Unglück der Ultener, dass die italienische Regierung in den 70er Jahren mehrere Stauseen in ihrem Tal anlegte, ist heute der größte Wert des Tals. Denn während andere Feriengebiete zu dieser Zeit den touristischen Ausbau übertrieben, hat das Ultental seinen Charme erhalten.

Seinen Namen verdankt das Skigebiet der weitläufigen