

# artUNDreise

 MAGAZIN FÜR REISEN, LIFESTYLE UND GENUSS | SEPTEMBER 2012 | CHF 6.50

## ASIEN

Zwischen Tradition  
und Moderne

## NORWEGEN

Schwimmen mit Orcas

## SAMBESI

Flusspferde  
im Fahrwasser

ISSN 1662-8551



9 771662 855000

# Faszination WINDJAMMER

**Profitieren Sie direkt:**

- Attraktive Zusatzleistungen
- Fr.-Stärke
- Gratis Limousinentransfer zum Flughafen, bis 50 km



REISEGARANTIE

## SEA CLOUD II

### Segelparadiese und Sonnenküsten: die Kleinen Antillen und das westliche Mittelmeer.

3.000 m<sup>2</sup> Segelfläche, das Knarren der Takelage, ein glitzerndes Meer: Wer das Schauspiel des Segelsetzens per Hand einmal erlebt hat, weiß: Eine Reise auf dem majestätischen Windjammer SEA CLOUD II ist viel mehr als eine Kreuzfahrt. Der 5-Sterne Großsegler mit nur 47 Kabinen verbindet dabei gleich zwei anspruchsvolle Welten: das authentische Segelerlebnis und die Erfüllung höchster Erwartungen an eine exklusive Kreuzfahrt. Erleben auch Sie die Faszination Windjammer und nehmen Sie Kurs auf Inselverstecke der Kleinen Antillen oder auf Sonnenküsten und Charakterinseln zwischen Côte d'Azur und Andalusien.

Antigua – Barbados	Landausflüge inklusive!	20.01. – 28.01.2013
<p>Tropische Paradiese, idyllische Ankerplätze und die Freiheit unter Segeln im Meer der Freibeuter.</p> <p><b>9 Tage/8 Nächte in einer Garantie 2-Bett-Außenkabine inklusive Landausflüge, Reisepreis SCII-1303 pro Person ab/bis Hafen</b></p> <p><b>ab CHF 3'995,-</b></p>		
Cádiz – Nizza		16.08. – 25.08.2013
<p>Das maurische Andalusien, vier Charakterinseln im Mittelmeer und die Eleganz der Côte d'Azur.</p> <p><b>10 Tage/9 Nächte in einer 2-Bett-Außenkabine, Frühbucherpreis SCII-1332 pro Person ab/bis Hafen bis 30.11.12</b></p> <p><b>ab CHF 4'425,-</b></p>		

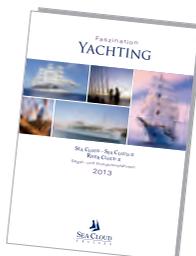
#### Attraktive Inklusivleistungen:

- Unterbringung in der gebuchten Kabinen-Kategorie
- Begrüßungs-Champagner in der Kabine
- Sämtliche Mahlzeiten (sechs pro Tag) vom Frühstück bis zum erlesenen 4-Gang-Auswahlmenü am Abend
- Zwei 5-Gänge-Gala-Dinner während der Reise
- Welcome- und Farewell-Cocktail
- Qualitätsweine von namhaften Winzern oder Bier zum Mittag- und Abendessen
- Alle Softgetränke während der Reise
- Alle alkoholfreien Kaffee- und Teespezialitäten
- Täglich frisch gefüllter Obstkorb in Ihrer Kabine
- Alle Landausflüge auf der Reise SCII-1303



Weitere Reiseternine 2013  
mit SEA CLOUD CRUISES:

Informationen zu allen drei Yachten und das komplette Reiseprogramm 2013 finden Sie im aktuellen Hauptkatalog.



Für Kataloge, Buchung und Beratung:  
Tel. 044 211 30 00

MCCM Master Cruises Christian Möhr AG  
Nüscherstrasse 35  
8022 Zürich (nahe Bahnhofstrasse)  
info@mccm.ch, www.mccm.ch



# AUF TUCHFÜHLUNG MIT WILDEN TIEREN

VON MARKUS WEBER

**Orcas sollen gegenüber Menschen besonders sanft und freundlich sein.** Im Norden Norwegens ist es sogar möglich, mit den friedlichen Schwertwalen zu schwimmen. Der Buchautor Hans Peter Roth beschäftigt sich seit vielen Jahren mit den faszinierenden Säugetieren. Lesen Sie seinen Beitrag auf Seite 10. Vielleicht wollen Sie dann schon bald selbst mit Trockenanzug, Tauchermaske und Schnorchel zu den Walen ins Wasser steigen. Als Adrenalinjunkie müssen Sie sich deshalb nicht beschimpfen lassen.

Auch dann nicht, wenn Sie lieber nach Afrika reisen und auf einer Kanu-Safari auf dem Sambesi zwischen Krokodilen und Flusspferden eine schöne Anlegestelle suchen, um Ihre Zelte aufzuschlagen. Wer im Busch zu Fuss unterwegs ist und auf dem offenen Feld übernachtet, braucht bisweilen aber gute Nerven. Denn Coolness ist gefragt, wenn Elefanten oder Büffel sich bedrohlich nähern oder nach einer Übernachtung frische Spuren von gewaltigen Pranken zu sehen sind. Win Schumachers unvergessliche Safari können Sie ab Seite 30 nacherleben.

**Eine Begegnung mit dem «african ghost in the darkness»** kann aber auch ganz anders aussehen, wie der Blick in die Reiseaufzeichnungen eines jungen Greenhorns beweist:

«Allein im Zelt, mitten im Busch, irgendwo an einem der zahlreichen Seitenarme des Okavangos. Der Nachbar weit weg, die Sternennacht klar, der Schlaf tief und fest. Plötzlich endet die friedliche Idyl-



«Ghost in the darkness»

le. Der Ellenbogen, der die Seitenwand des Zeltens berührt, wird unsanft zurückgestossen. An Schlaf ist nicht mehr zu denken! Ein dunkler Schatten bewegt sich entlang des Zeltens, eine zweite und dritte Silhouette ist deutlich erkennbar. Löwen! Es muss ein Traum sein. Es muss! Der Schrecken sitzt tief. Direkt vor dem nicht ganz verschlossenen Eingang lassen sich mindestens fünf ausgewachsene Grosskatzen nieder und zerfleischen einen Springbock, den sie offensichtlich gerade erlegt haben. Der Gestank ist ekelerregend. Angst und Panik machen sich breit. In die Hose machen oder sich übergeben? Beides keine guten Strategien. Es gibt nur eines: Sich nicht bewegen, den toten Mann spielen.

Atem anhalten, Stossgebete gen Himmel schicken und schwören, als Dank für das unbeschadete Überstehen der brenzlichen Situation am nächsten Morgen sofort abzureisen. Nach einer gefühlten Ewigkeit suchen die Löwen unvermittelt das Weite. Eine Elefantenherde hat sich genähert. Die Erleichterung darüber, dass die stinkenden Raubtiere sich in Luft aufgelöst haben, ist riesig. Doch in Wirklichkeit ist die Gefahr jetzt noch grösser. Denn ausgerechnet neben dem Zelt versucht ein ausgewachsener Elefantenbulle, einen riesigen Ast herunterzuzerren. Der ganze Baum droht nachzugeben und über das Zelt zu donnern. Das darf doch nicht wahr sein! Eine derart üble Geschichte kann nur ein schlechter Traum sein.»

Als das Greenhorn am nächsten Tag vorsichtig aus dem Zelt blickt, dem Nachbarn erste schüchterne Worte zuruft und fragt, ob er die Löwen und die Elefanten in der Nacht denn nicht bemerkt und ebenfalls fast in die Hose gemacht habe, antwortet dieser gut gelaunt: «Angst? Wieso auch? Die Viecher waren doch vor deinem Zelt!»

Natürlich ist der Mann nicht abgereist. Und natürlich ist er in den folgenden Jahren wieder unzählige Male in den afrikanischen Busch zurückgekehrt. Über raubkatzenähnliche Kreationen schreibt er zwar noch immer (Seite 64), seine Zelte schlägt er nun aber vorzugsweise innerhalb den sicheren Mauern genussreicher Hotels auf (Seite 46). Und dabei ist er ganz froh, dass die meisten Abenteuer ohne ihn stattfinden.



## 10 **Wale in Schwarzweiss**

Orcas sollen gegenüber Menschen besonders freundlich sein. Im Norden von Norwegen ist es sogar möglich, mit den sanften Schwertwalen zu schwimmen.



## 16 **Winterzauber**

Schnee in Hülle und Fülle: In Lappland sind Winter noch so wie in unseren Kinderträumen.

## L'ART DE VOYAGER

### Norwegen

Schwimmen mit Orcas **10**

### Lappland

(K)ein Wintermärchen **16**

### Asien zwischen Tradition und Moderne

Auf den Spuren der mythischen Ursprünge Japans **22**

Pulsierende Metropolen, unberührter Dschungel: Malaysia ist das Land der Kontraste **26**

### Sambesi

Krokodile und Flusspferde im Fahrwasser **30**

### Ferien am Meer

Elba: Die unbekannte Schöne **36**

Die wilde Seite der Côte d'Azur **38**

Lanzarote: Geschenkte Sterne **40**

## 30 **Wunder des Sambesi**

Krokodile und Flusspferde im Fahrwasser: Eine Kanu-Safari auf dem Sambesi ist nichts für schwache Nerven.



---

## L'ART DE VIVRE

---

**Lifestyle auf hoher See**

MS Europa 2: Stil und Luxus  
zeitgemäss interpretiert **42**

**Luftfahrt**

Reiseziel Weltall **44**

**Wellness- und Berghotels**

Hotel Schalber Serfaus **46**

Panorama Resort Feusisberg **48**

The Alpina Gstaad **49**

**Genuss**

CS Saveurs in Uetikon **50**

Der Schluck einer Region **52**

Schweizer Weintrouvailles **58**

**Porträt**

Rocken mit Weissen Haien **60**

**Ferienlektüre am Strand**

Das richtige Buch für die Frau **62**

**Sportwagen mit grünem Karma**

PS ohne schlechtes Gewissen **64**

## 46 Die Kraft der Alpen

Davon können viele Schweizer Destinationen nur träumen:  
Die Besucherzahlen in Serfaus bewegen sich im «Allzeithoch».  
Ein Augenschein in der Wellnessresidenz Schalber.



## 50 CS Saveurs

Die Credit Suisse hat einen  
ungewöhnlichen Anlass  
ins Leben gerufen: Ein  
Wettbewerb für Hobbyköche.



## 58 Schweizer Weine

Dank Qualitätssprung:  
Schweizer Weine erleben  
eine Renaissance.




---

## IMPRESSUM

APALIS

- **Verlag und Herausgeber:**  
Apalis GmbH, Cornel Merki, Markus Weber
- **Chefredaktor:** Markus Weber  
markus.weber@artundreise.ch
- **Redaktion:** Corina Issler Baetschi  
corina.issler@artundreise.ch,  
Manuela Burkhalter  
manuela.burkhalter@artundreise.ch
- **Freie Mitarbeiter dieser Ausgabe:**  
Stefanie Schnell, Hans Peter Roth,  
Alexandra Karle, Lucie Paska, Angela Pietzsch,  
Inge Jucker, Laura Frommberg, Werner Knecht,  
Nina Toepfer, Reto E. Wild
- **Layout:** Karin Haslimann, Multicolor Print AG
- **Anzeigenverkauf:** Marion Lehmann  
Tel. 043 501 23 27, marion.lehmann@apalis.ch
- **Anzeigenverwaltung:** info@apalis.ch
- **Aboservice:** Tel. 043 501 23 23,  
abos@artundreise.ch
- **Verlags- und Redaktionsadresse:** artundreise,  
Apalis GmbH, Seestrasse 49,  
8820 Wädenswil, Tel. 043 501 23 23
- **Redaktionsmail:** redaktion@artundreise.ch
- **Produktion:** Multicolor Print AG,  
Sihlbruggstrasse 105a, 6341 Baar
- **Titelbild:** fotolia.de



## TANZEN UNTER WASSER

Die Malediven sind um eine Attraktion reicher: Nachdem auf verschiedenen Inseln bereits Unterwasser-Restaurants und -Spas gebaut wurden, kann man jetzt auch unter dem Meeresspiegel tanzen. Das erst diesen Frühling fertig gestellte Niyama Resort im Süd-Nilandhe-Atoll, auch Dhaalu-Atoll genannt, hat vor kurzem den weltweit ersten Unterwasser-Club eröffnet. Im Subsix genießt man sechs Meter unter der Wasseroberfläche bei Live-Musik einen aussergewöhnlichen Ausblick auf die farbenprächtige Unterwasserwelt. Das stilvolle Niyama Resort, das den traditionellen Baustil des Archipels auf elegante Weise mit moderner Ästhetik verbindet, kann beispielsweise über Manta Reisen gebucht werden. Da die Malediven besonders im Winter sehr gefragt und die Hotelkapazitäten begrenzt sind, empfiehlt der Spezialist für Reisen im Indischen Ozean eine frühzeitige Buchung.

[www.manta.ch](http://www.manta.ch)



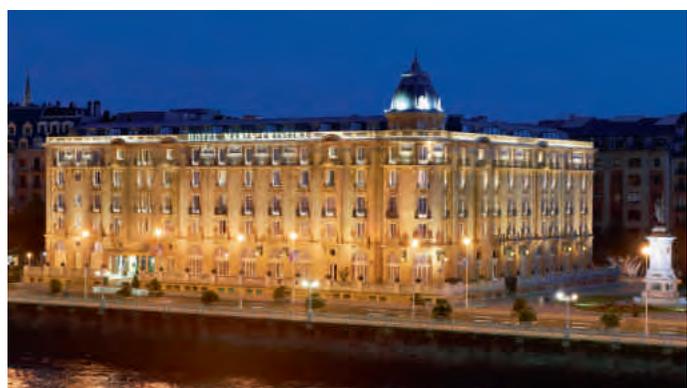
## NEUNFACH AUSGEZEICHNET

Mitte Oktober findet in Kuala Lumpur die Gala zu den World Luxury Awards 2012 statt. Zu den Gewinnern gehört auch das 5-Sterne Eco Reservat Karkloof Spa im Mittelland von KwaZulu Natal, welches den Titel «Bestes Safari-Spa» erhielt. Zudem würdigte TripAdvisor das Karkloof Spa mit dem «Certificate of Excellence Award», wodurch das Reservat nun neun Auszeichnungen verzeichnen kann und in die Liga der führenden Wellness- und Spa-Hotels weltweit aufsteigt. Das Wort «Eco» im Namen ist übrigens kein Marketing-Gag, sondern zeugt von der besonderen Umweltverantwortung des Hauses. Nebst zahlreichen Massnahmen zur Verringerung des Wasser- und Stromverbrauchs wurde schon beim Bau auf natürliche Materialien gesetzt, die 16 geräumigen Villen mit deckenhohen Fensterfronten sind komplett in die Natur integriert und im Spa werden nur Produkte ohne Konservierungsstoffe verwendet.

[www.karkloofspa.com](http://www.karkloofspa.com)

## HISTORISCHES JUWEL

Ende Juli gab The Luxury Collection Hotels & Resorts die Wiedereröffnung des historischen Hotels Maria Cristina in San Sebastián bekannt. Die Renovierung, die pünktlich zum 100. Geburtstag des Hotels Maria Cristina abgeschlossen wurde, ist Bestandteil eines beachtlichen Investitionsplanes der Starwood-Gruppe mit dem Ziel, die berühmtesten Hotels der Luxury Collection zu restaurieren. 25 Millionen US-Dollar betragen die umfassenden Restaurierungsarbeiten an der «gran dama». Im Juli 1912 von der Königin selbst aus der Taufe gehoben, entstand das Hotel Maria Cristina während der Belle Époque, einer Zeit, als die Haute Couture erstmals an Bedeutung gewann und der Jugendstil sich als beliebteste Kunstrichtung herauskristallisierte. Bei der Renovierung des historischen Hotels wurde besonders darauf geachtet, die bereits



bestehenden Strukturen mit edlen femininen Zügen aufzuwerten, um eine Atmosphäre höchsten Komforts und opulenten Luxus entstehen zu lassen.

[www.luxurycollection.com/mariacristina](http://www.luxurycollection.com/mariacristina)

## AUF DEM SATTEL DURCH NEW YORK

Ab jetzt kann man die Metropole am Hudson auf exklusiven Fahrrädern im «The Mark» Design erkunden. New York's The Mark Hotel bietet seinen Gästen nämlich Fahrräder an, damit sie sich unabhängig fortbewegen können. Ganz im Stil des Hauses sind die Fahrräder von Jaques Grange inspiriert und – «The Mark»-Kenner wundern sich kaum – schwarz-weiß gestreift. Sie laden nicht nur zu einer Erkundungsreise der Stadt ein, sondern bieten auch die wunderschöne Gelegenheit, ein Picknick im Central Park zu genießen. Der renommierte Restaurantchef des Hotels Jean-Georges hat dafür eigens ein Picknick-Menü kreiert. Der Inhalt des Picknickkorbs setzt sich aus Mozzarella, Shrimpsalat, Avocado, frischem Obst, diversen Brotaufstrichen, einer Käsevariation, Trüffelpizza, Kuchen, einer Flasche Champagner und San Pellegriano zusammen.

[www.themarkhotel.com](http://www.themarkhotel.com)

## EINE RUTSCHIGE ANGELEGENHEIT

Im 170 000 m<sup>2</sup> grossen Aquaventure Wasserpark im Atlantis, The Palm, Dubai stehen die anspruchsvollsten und spektakulärsten Rutschen der Welt. Im Zentrum von Aquaventure und weithin sichtbar erhebt sich der 30 Meter hohe Zigarurat. Dieser im mesopotamischen Stil erbaute Turm bildet den Ausgangspunkt für aufregende Erlebnissrutschen. «Shark Attack» heisst eine davon und führt aus 13 Metern Höhe durch eine geschlossene Röhre hinunter und hinein in ein Haifischbecken, das Auge in Auge mit den Haien – aber in der Sicherheit einer durchsichtigen Röhre – durchquert wird. Puren Nervenkitzel bietet auch der «Leap of Faith», eine 27,5 Meter lange und fast senkrechte Wasserrutsche, auf der die Gäste das prickelnde Gefühl des fast freien Falls erleben, bevor sie ebenfalls in der Shark Lagoon landen.

[www.atlantisthepalm.com](http://www.atlantisthepalm.com)

## HERBSTLICHES FARBENMEER

Bis Ende Oktober stehen die Tage im Romantikhof Benen-Diken-Hof auf Sylt ganz im Zeichen Emil Noldes. Mit dem exklusiven Nolde-Arrangement begeben sich Kunst- und Naturliebhaber auf die Spuren des Malers und besuchen auf einem Tagesausflug die Warft Seebüll, auf welcher der bedeutendste Aquarellist des 20. Jahrhunderts bis zu seinem Tod gelebt hat und sich zu zahlreichen Gemälden inspirieren liess. Die Warft gilt deshalb noch heute als magischer Ort und Pilgerstädte, wo die Verbindung zwischen Kunst und Natur intensiv spürbar ist. Über Sylt schrieb Nolde: «Herzlich frisch und stärkend war der Wind. Die Wanderungen auf dem festen Sand das Meer entlang waren meine Lust. Die freie Luft, der salzige Geschmack, die tosenden Wogen, die Wolken vor und über mir, der Strand, die Dünen, das graue



Gras.» Diese wunderbare Natur, die Nolde in seinen Bildern auf einmalige Weise einfing, lässt sich im Herbst auf Sylt besonders schön genießen. Alleinreisenden empfiehlt sich dazu auch das Package «Zeit für mich» des Hotels Rungholt.

[www.benen-diken-hof.de](http://www.benen-diken-hof.de) und  
[www.hotel-rungholt.de](http://www.hotel-rungholt.de)

## ZEIT DER KASTANIEN

Das Laub verfärbt sich, die Kastanien sind reif und die Weintrauben bereit zur Ernte. Es gibt Leute, die sagen, im Tessin sei es im Herbst am schönsten. Klar ist: Gaumenfreuden und lebhaftes Volksmusikklänge verführen vom 5. bis 7. Oktober beim «Festa d'Autunno» in Lugano. Einheimische wie Gäste, wenn der Sommer gebührend verabschiedet wird. In zahlreichen Grottini können Geniesser probieren, was die Tessiner Küche zu bieten hat: Typische Spezialitäten, zum Beispiel Büsecca (Tessiner Kuttelsuppe mit Gemüse, Alpkäse, Luganiga oder getrockneter Salami) ergänzt durch Weine aus der Region. Auf dem Herbstmarkt finden Besucher lokale Erzeugnisse wie Käse- und Salamispezialitäten, Marmeladen, Süßigkeiten, Weine und Liköre. In einer kleinen Destille wird demonstriert, wie Grappa produziert wird. Und



wer noch mehr in das kulinarische Tessin eintauchen möchte, genießt in der Villa Principe Leopoldo Hotel & Spa ein 8-gängiges Gourmet-Dinner von Chefkoch Dario Ranza, der viel Wert darauf legt, die kulinarischen Besonderheiten des Tessins mit der eleganten französischen Küche zu vereinen.

[www.leopoldhotel.com](http://www.leopoldhotel.com)



## KUNSTVOLL KOMBINIERT

Das Widder Hotel im Herzen der Zürcher Altstadt hat seine Augustinerhäuser einer aufwendigen Umgestaltung unterzogen. Die Häuser stammen aus dem 16. Jahrhundert und sind zwei von insgesamt neun sorgfältig restaurierten, mittelalterlichen Wohnhäusern, in denen sich heute das kleine Fünf-Sterne-Luxushotel entfaltet. Federführend bei der behutsamen Neugestaltung war die renommierte Schweizer Architektin Tilla Theus, die auch das Gesamtprojekt verantwortete und aus den ehemals separaten historischen Häusern ein einzigartiges Luxushotel schuf. Einfühlsam arrangierte sie Möbelklassiker von Charles und Ray Eames, Le Corbusier oder Eileen Gray mit eigenen Neuentwürfen. Ihre Glas- und Nachttische, Bett-Kopfteile und Konsolentische fügen sich mit den Design-Ikonen des 20. Jahrhunderts kunstvoll in die historischen Zimmer der Augustinerhäuser ein.

[www.widderhotel.ch](http://www.widderhotel.ch)



## SÜSSE VERFÜHRUNG

«Läderach – the chocolate family» steht seit 1962 für hochwertigste, handgefertigte Schweizer Schokoladen- und Konfekt-Spezialitäten. Das Familienunternehmen mit Stammsitz in Glarus stellt ab September 2012 in einer neu gebauten Produktionsstätte seine Schokoladenmasse selbst her. Dies ermöglicht es dem Premiumanbieter künftig, eine nachhaltige Qualität von der Kakaobohne bis zum Endprodukt zu garantieren. Eine Galerie mitten in der Fabrik, von der aus der gesamte Herstellungsprozess der Schokolade-Couverture beobachtet werden kann, bildet das Kernstück eines besonderen Schoggi-Erlebnisses: Ein Rundgang ermöglicht Besuchern, den Hergang von der Kakaobohne bis zur fertigen Schokoladespezialität zu verfolgen und zu erfahren. Das «Schoggi-Erlebnis» ist in Bilten von Montag bis Freitag von 10 bis 16 Uhr und an Samstagen von 9 bis 17 Uhr möglich.

[www.laederach.ch](http://www.laederach.ch)

## SCHWERELOSE ENTSPANNUNG

Watsu – auch «Water Shiatsu» genannt – ist eine Behandlung, die den Geist beruhigt, den Körper entspannt und das Herz öffnet. Gäste des One&Only Reethi Rah kommen ab sofort in den Genuss dieser hydrotherapeutischen Anwendung – im 36 Grad warmen Watsu-Pool des preisgekrönten One&Only SPA. Hier werden unter dem Motto «Unwind, Restore and Elevate» ganzheitliche, massgeschneiderte Erlebnisse angeboten. Das Wasser vermittelt dabei ein Gefühl von Schwerelosigkeit, sodass sich durch die fließenden Bewegungen Verspannungen lösen und die Durchblutung sowie die Beweglichkeit verbessert werden. Ideal ist ein Watsu-Erlebnis in Kombination mit der Behandlung «Maldivian Journey» – einer sinnlichen Reise durch die Malediven, mit fantasgischem Blick vom Watsu-Pool aufs Meer, begleitet von einem erfrischenden alkoholfreien Frucht-Cocktail, einem belebenden Peeling mit Malediven-Sand und heimischem Kokosöl und einer himmlischen Ganzkörpermassage als krönendem Abschluss.

[www.oneandonlyresorts.com](http://www.oneandonlyresorts.com)



**BACKGROUND DIPLOMATIQUE**

Background Tours präsentiert eine neue Reiselinie: «Background diplomatique». Ziel ist es, dass eine interessierte Kleingruppe eine bestimmte Weltregion mit der Expertise von diplomatischen Vertretern aus der Schweiz bereist. Die Experten, in erster Linie a. BotschafterInnen, sind in der Lage, als «Türöffner» vor Ort spannende Begegnungen zu organisieren. In der Ende September erscheinenden Broschüre findet sich beispielsweise eine Reise in die USA mit a. Botschafter Benedikt Wechsler und a. Bundesrat Moritz Leuenberger. Jede Reise soll erholsam und zugleich anregend sein. So werden zum entsprechenden Thema umfassende Einblicke in politische, geschichtliche, soziale, umweltpolitische und kulturelle Bereiche ermöglicht. Dadurch werden Eindrücke der besonderen Art – eigentliche Background-Informationen – vermittelt und so die Reisen in aussergewöhnliche, auch touristisch wenig erschlossene Regionen, zum nachhaltigen Erlebnis.

[www.background.ch](http://www.background.ch)

**LEBEN WIE GOTT IN ASIEN**

Zurückhaltender Luxus in allen Lebenslagen – dafür ist die asiatische Hotelgruppe GHM bekannt. Jetzt setzt sie in dieser Funktion zusätzliche Akzente und schmückt das Kulinarik- und Geniesser-Konzept ihrer Hotels in Indonesien weiter aus: mit neuem Chefkoch, balinesischem Barbecue, edlen Whisky-Tropfen und Zigarren. Im The Chedi Club at Tanah Gajah, nur wenige Minuten vom Kunst- und Kulturzentrum Ubud entfernt, hat ab sofort Chefkoch Khairudin «Dean» Nor das Sagen. Der 39-jährige Singapur-er bringt mehr als 17 Jahre Erfahrung in der Branche mit und war zuvor als Chef de Partie und dann Sous-Chef im Saint Pierre Restaurant in Singapur tätig. Nun entführt er die Gäste des Resorts, das in den frühen 1980er-Jahren vom renom-



mierten indonesischen Architekten und Innendesigner Hendra Hadiprana als Hideaway für seine Familie und Freunde entworfen wurde, mit ausgefallenen Gerichten und Getränken in eine himmlische Welt voller asiatischer Köstlichkeiten. [www.GHMhotels.com](http://www.GHMhotels.com)



manta reisen

DEM PARADIES GANZ NAH

**MALERISCH, MAKELLOS, MAURITIUS**

Mauritius:  
LUX\* Belle Mare  
1 Woche ab CHF\*  
**3033.-**

**LUX\* Belle Mare \*\*\*\*\***

Am traumhaft schönen, puderzuckerfeinen Sandstrand Belle Mare gelegen, verspricht das 5-Sterne-Hotel Traumferien für Jedermann. Das türkisblaue Meer lädt zum Schwimmen und Plantschen ein, der langgezogene Sandstrand ist perfekt für romantische Spaziergänge bei Sonnenuntergang und in den vielen Restaurants sorgen Spitzenköche für kulinarische Höhenflüge. Im LUX\* Belle Mare finden Sie das Paradies auf Erden - versprochen!

\* Preis pro Person: Flug mit Edelweiss Air, Flughafentaxen, Transfers, 7 Nächte in einer LUX\* Junior Suite Doppel mit Halbpension.



# FARBIGES LICHTSPIEL UND WALE IN SCHWARZWEISS

Orcas sind gegenüber Menschen besonders freundlich eingestellt. Im Norden von Norwegen ist es sogar möglich, mit den Walen zu schwimmen.

TEXT **HANS PETER ROTH** BILDER **DANIELE ZANONI**







Im Norden von Norwegen können die Orca-Wale besonders gut beobachtet werden.

**S**ie sind die grössten Raubtiere der Erde. Bis neun Meter lang und bis zu sieben Tonnen schwer. Schwertwale. Auch Orcas genannt. Oder Killerwale – auf gut Deutsch «Mörderwale». Klingt gefährlicher als weisse Haie! Zu ihnen ins Wasser springen? Undenkbar. Wirklich? Nein! Doch davon später.

Tatsache ist: In freier Wildbahn gibt es keinen einzigen nachgewiesenen Fall, wo ein Orca einen Menschen getötet hätte. Richard O'Barry, der Mann, der in den 60er-Jahren die Delfine fing und dressierte, die für den TV-Welterfolg in die Rolle von «Flipper» schlüpften, der Mann, der dann ab 1970 Delfinarien vehement zu bekämpfen begann, beschreibt die Schwertwale als die sanfteren und den Menschen gegenüber noch freundlicher eingestellten Tiere als Delfine.

Nur in Gefangenschaft kommt es immer wieder zu tragischen Unfällen mit tödlichem Ausgang für Trainer. Das darf nicht verwundern. «Orcas sind mächtige Tiere», erklärt Expertin Sylvia Frey von OceanCare, der Schweizer Organisation zum Schutz der Meeressäuger. «Betrachtet man die im Vergleich zu ihrer Grösse geradezu winzigen Becken, in die sie gepercht sind, dann fällt die Vorstellung nicht schwer, dass diese karge Enge die Tiere verhaltensgestört und aggressiv macht.»

#### Sehr hoch entwickelt

In freier Wildbahn sieht freilich alles ganz anders aus. Hier ziehen Schwertwale auf ihren Wanderungen und auf Nahrungssuche täglich Dutzende, manchmal auch weit über 100 Kilometer weit. Sie gehören zu den höchst entwickelten Tieren, mit ei-

nem komplexen Sozial- und Kommunikationsverhalten. Wissenschaftler ordnen ihnen eine Art eigene Sprache und je nach Meeresgebiet sogar Dialekte zu. Überraschend sind die unterschiedlichen, ausgefeilten Jagdtechniken, welche die Orcas je nach Region und Spezialisierung ausgetüfelt haben. «Genial mutet der Trick an, wenn sie in Formation Wellen erzeugen, um Robben von einer Eisscholle zu spülen», sagt Sylvia Frey von OceanCare. «Waghalsig sind jene Spezialisten, die sich absichtlich auf den Strand werfen, um an die begehrten Robben zu kommen.» Das Wissen um diese Methoden sei nicht angeboren: «Es wird von Generation zu Generation weitergegeben. Die Wissenschaft definiert solche Fertigkeiten als Kultur.»

Verbreitet sind diese auffällig schwarzweiss gefärbten, zur Familie der Delfine



Wer in der kalten Jahreszeit auf Walbeobachtung geht, wird mit magischen Nordlichtern belohnt.

gehörenden Meeressäuger – das heisst im Meer lebenden, Luft atmenden Säugetiere – über den gesamten Erdball. Besonders häufig kann man die Schwertwale aber im Nordpazifik, Nordatlantik und den Polar-meeren beobachten. Wie der Name sagt, macht sie die markante, bei den Männchen schwertartige, bis zu 1,80 Meter aufragende Rückenflosse unverkennbar. In europäischen Gewässern lassen sich Orcas vor Norwegen besonders gut beobachten.

### Verblüffendes Schauspiel

Hier haben sie sich vor allem auf den Fang von Heringen spezialisiert. In verschiedenen Gruppen folgen sie den saisonalen Wanderungen des Herings. Vom Frühherbst bis im Januar konzentriert sich das Vorkommen von Schwertwalen daher zeitgleich mit dem der Heringe vor Nord-

---

## NORDLICHT

---

### «ALS OB ENGEL ÜBER DEN HIMMEL TANZEN»

Als ob eine virtuose Geistseele in die Tasten griffe, beginnt die Lichtorgel am Nachthimmel zu spielen. Still. Magisch. So hell, dass die verschneiten Hänge der norwegischen Küstengebirge und der nahe Atlantik unter dem Polarlicht grünlich sanft aufglimmen. Wallende Lichtvorhänge und bunt leuchtende Kaskaden bewegen sich über den ganzen Sternenhimmel. Ergriffen blicken die Gäste zur Lichtersymphonie empor. «So wirkt der Geist auf die Erde ein», sagt ein Beobachter feierlich.

Polarlichter entstehen, wenn elektrisch geladene Teilchen des Sonnenwindes auf die oberen Schichten der Erdatmosphäre treffen und dort die Luftmoleküle zum Leuchten anregen. Der Schweizer Physiker Hermann Fritz (1829–1902) stellte bereits im 19. Jahrhundert fest, dass das Nordlicht

(Aurora borealis) um den 67. Grad nördlicher Breite am intensivsten leuchtet.

Wenn das Wetter mitspielt, sind die Lofoten vor Nord-Norwegen für die Polarlicht-Beobachtung perfekt geeignet. Die buchstäblich herausragenden, schroffen Inseln sehen aus wie verschneite Schweizer Bergspitzen, die aus dem Meer emporstechen. Nach eigenen Erfahrungen zeigt sich das Lichtspiel in der Polarnacht normalerweise am intensivsten zwischen 21 Uhr und 01 Uhr.

Wenn er zur Aurea borealis emporblickt, dann wird selbst die scharfe Zunge des bekannten Schweizer Satirikers Andreas Thiel sanft und poetisch: «Und jetzt beginnt der Himmel Licht zu versprühen, wie ein Zuckerstock, der in Zeitlupe abbrennt, wie ein nächtliches Ballett für die Sterne, als würden leuchtende Engel, die weder Zeit noch Raum empfinden, über den Himmel hinwegtanzen.»



Orcas sollen sogar sanfter als Delfine sein.

Norwegen, von den Lofoten bis hoch nach Andøya. Zum Fang ihrer Beute haben sie auch hier eine verblüffende Technik entwickelt. Im Teamwork treiben die Wale die Heringe mit Hilfe ihrer hellen Bauchunterseite immer enger zusammen. Mit Schlägen der Schwanzflossen über und unter Wasser werden die zum kugelförmigen Schwarm zusammengedrängten Heringe danach betäubt und nach und nach verspeist. «Manchmal, mit etwas Glück, kann man sehen, wie die Heringe in einem letzten Versuch zu entkommen, aus dem Wasser springen», beschreibt der deutsche Hobbyfotograf Gunter Reichert seine Beobachtungen in Nord-Norwegen.

Einige Anbieter haben sich dort sogar darauf spezialisiert, ihren Gästen «Whale Watching» nicht nur auf dem Wasser, sondern auch im Element der Orcas anzubieten. Und das selbst im Januar, wenn die Sonne jenseits des Polarkreises gar nicht



# GLUR REISEN

Glur Reisen AG | Spalenring 111 | CH-4009 Basel  
Tel. +41 61 205 94 94 | Fax +41 61 205 94 95  
reisen@glur.ch | www.glur.ch



Unsere neuen Kataloge sind da!  
Bestellen Sie unter [www.glur.ch](http://www.glur.ch)  
oder unter Tel. 061 205 94 94



Waghalsige stürzen sich mit Trockenanzügen, Tauchmaske und Schnorchel zu den Orcas ins Wasser.

aufgeht. Es gibt sie also, jene Waghalsigen, die sich mit Tauchmaske und Schnorchel ins eisige Wasser stürzen, zu den grössten Raubtieren der Erde. Sie müssen sich nicht fürchten. Denn sie sind geschützt von Tro-

ckentauchanzügen, und die Wale sind den fremden Gästen in ihrem Element freundlich gesinnt. Für die anderen gibt es die sanfte, behutsame Walbeobachtung an Bord eines kleinen Schiffes, begleitet von

erfahrenen Guides. Und belohnt werden die Reisen zu den Walen in Schwarzweiss in der düsteren Jahreszeit durch die berückenden Farben der Polardämmerung und magischen Nordlichter. ■

## MEIN GEHEIMTIPP

Im Winter folgen die Orca-Wale den grossen Heringsschwärmen nach Norwegen zu den Lofoten und Vesterålen Inseln, wo man sie vom Schiff aus gut beobachten kann. Vom 7.–14. Januar 2013 organisiere ich eine Gruppenreise nach Nord-Norwegen, bei der wir von Andenes aus auf Walsafari gehen, um die Orca-Wale zu beobachten. Die Reise steht aber auch ganz im Zeichen des Nordlichts, denn der 11-jährige Sonnenzyklus erreicht dann gerade ein Maximum. Die Chancen sind

daher sehr gut, den magischen Tanz des Nordlichts beobachten zu können. Weitere Höhepunkte sind die Postschiffsfahrt auf der wunderschönen Strecke zwischen Tromsø und Trondheim mit der legendären Hurtigruten, der Besuch des Polaria-Museums in Tromsø sowie die Inselrundfahrt auf den Lofoten mit einer Besichtigung pittoresker Fischerdörfer sowie dem Wikingermuseum. Ein Barbecue im offenen Samenzelt schliesst den Aufenthalt auf den Lofoten ab, bevor die Rückreise in

Richtung Trondheim und zurück in die Schweiz geht.

Begleitet wird die Reise von Hans Peter Roth, dem exzellenten Wal- und Delfinkenner sowie Buchautor von «Die Bucht». Es ist das Buch zum Oscar-prämierten Dokumentarfilm «Die Bucht» – «The Cove».

**Weitere Informationen:**  
[www.glur.ch](http://www.glur.ch) sowie im Katalog von Glur Reisen



### Spezialistin von Glur Reisen:

Heidi Glur  
Inhaberin  
Telefon 061 205 94 94  
[reisen@glur.ch](mailto:reisen@glur.ch)

# (K)EIN WINTERMÄRCHEN

Zauberhafte Wälder, Schnee in Hülle und Fülle und ein einzigartiges Licht: Die märchenhaften Winterlandschaften Lapplands sind Oasen der Ruhe, aber auch ein Mekka für Aktivferien.

TEXT INGE JUCKER BILDER VISIT FINLAND, SHUTTERSTOCK, ISTOCK



**D**er Schnee glitzert im Kegel des Scheinwerferlichtes, als hätte jemand Diamantenstaub ausgeschüttet. Die Augen werden gross und grösser: Das ist ja wie im Märchen! Nur das Tempo, das der Fahrer anschlägt, ist mir nicht ganz geheuer. Die Strasse ist doch schneebedeckt! Doch wie ich schnell merke, sind wohl die meisten Finnen kleine Raikkönens. Mein Chauffeur beherrscht glücklicherweise die winterlichen Verhältnisse und bringt mich sicher vom Flughafen Kittilä zur Lodge.

## Faszinierendes Farbenspiel

Wer noch nie im Winter im Norden war, nimmt gemeinhin an, dass die Tage stockdunkel und unfreundlich eisig sind. Also starte ich neugierig in den nächsten Tag.

Das Aufwachen und das Frühstück dauern lange, denn erst gegen zehn Uhr verändert sich draussen das Licht. In die noch unterbelichteten, neblig-grauen Bilder schleicht sich Farbe ein. Von Gelb über Rosa bis Violett und Dunkelblau. Es wird nie richtig hell, bleibt aber auch nicht dunkel, und schon ist es Mitte Nachmittag und der Tag vorbei! Das Morgenrot ist quasi direkt in die Abendstimmung übergegangen. Und während dieser Stunden ist der Lappland-Besucher sportlich mehr oder weniger aktiv unterwegs. Es kann jedoch nicht schaden, zuerst einmal einen Gang runterzuschalten und körperlich und geistig 170 Kilometer über dem Polarkreis anzukommen. Schliesslich ist hier alles anders – man muss sich erst einleben. Overall, Schneestiefel und Wollsocken (!) werden

zur Verfügung gestellt. Dazu Jeans, Pulli und Handschuhe angezogen, die Mütze übergestülpt und den Schal umgewickelt – so wird mit der arktischen Kälte eingehender Bekanntschaft gemacht. Der Schnee knirscht unter den Schuhsohlen, ich höre meinen Atem – und sonst nichts. Es dauert auch nicht lange, könnte ich mit meiner roten Nase dem Rentier Rudolph Konkurrenz machen. Aber die reine Luft und die bezaubernde Winterlandschaft locken dennoch zu einem ausgedehnteren Spaziergang.

Bei der Rückkehr zur Lodge zeigt das Thermometer minus 16 Grad an. Die waren eigentlich erstaunlich gut auszuhalten. Dennoch ist es ein herrliches Gefühl, so erfrischt in die Wärme einzutreten, sich der Kleiderschichten zu entledigen und



Die Sonne sorgt im Winter für ein faszinierendes Farbenspiel.

sich mit einem Lumumba (heisse Schokolade mit einem Schuss Rum) vors Kaminfeuer zu setzen. Allein ist man hier kaum. Stets findet sich jemand, der von seinen Erlebnissen in der Kälte erzählt.

### Wintertraum mit Huskys

Zu den besonderen Erfahrungen zählt beispielsweise die Begegnung mit den Huskys. Je nach Angebot darf man die Hunde selber vor den Schlitten spannen, was gar nicht mal so einfach ist. Und es lässt sich nicht mit Sicherheit sagen, wer aufgeregter ist: die bellenden Hunde oder die angehende Musherin. Auf Kommando geht es los, ich ziehe den Anker aus dem Schnee und augenblicklich werfen sich die Hunde ins Geschirr. Das Bellen verklingt, der Schlitten fährt mit einem Ruck an – und

---

## DESTINATIONEN ÜBER DEM POLARKREIS

---

### LEVI

Levi ist ein bedeutender Ferienort in Lappland und bietet ein umfassendes Wintersportangebot mit 26 Liften, 45 Pisten, 230 km präparierten Langlaufloipen, unglaublichen 886 km Schneemobilrouten sowie 18 km Winterwanderwegen. Ein Hallenschwimmbad, Restaurants, allerlei Boutiquen und ein kleiner Weihnachtsmarkt runden das Ferienvergnügen ab.

### ÄKÄSLOMPOLO

Äkäslompolo gehört mit Ylläsjärvi zu den wichtigen Ausgangsorten, um das Skigebiet Yllästunturi zu erreichen. 29 Lifte, 61 Pisten und 330 km Loipen stehen den Gästen zur Verfügung. Beliebt sind hier auch Schneewanderungen und Eislochfischen.

### LUOSTO

Luosto zählt zu den Geheimtipps. Der kleine Ort ist abgeschieden und ruhig und verfügt über ein überschaubares Wintersportgebiet. Nordlichter sieht man hier besonders gut, weil die Lichtverschmutzung gering ist.

### SAARISELKÄ

Saariselkä liegt in der Gemeinde Inari und in der Nähe des Urho-Kekkonen-Nationalparks. Das Dorf ist sehr kompakt, das Wegenetz kurz – die Natur dafür umso weitläufiger. Wie fast überall in Lappland werden auch hier Safaris mit Motorschlitten und Hundegespannen angeboten.



Auf den Spuren des wahren Winters.

ich schaffe es tatsächlich, auf den verlängerten Kufen stehen zu bleiben. Start gelungen – die Anspannung weicht. Der Schnee knarzt anfänglich, doch schon nach wenigen Metern ist ausser dem «Schschsch...» der Kufen nichts mehr zu hören.

Die Landschaft scheint lautlos vorbeizugleiten, ich versinke in einen grandiosen Anblick. Der Fluss ist zur eisigen Weite erstarrt, kleine Büsche und Tannen, die am erahnten Ufer stehen, tragen schwere, weisse Mützen... Und dann, es müsste ja nicht der 24. Dezember sein, beginnt es zu

schneien. Sanft schweben die Flocken, tanzen in der Luft – und die Gefühle schlagen Purzelbäume. «Schschsch...» wie ein Traum, wären da nicht Kälte und Fahrtwind, die sich unbarmherzig durch Schuhsohlen und Handschuhe fressen, und das Halstuch, das Wangen und Nasenspitze



Zum Wintermärchen in Lappland gehören Huskys genauso wie ...



... Rentiere.



Ferien im Blockhaus – ein Traum für Romantiker.

## LAPPLAND-INFOS

### DAS LAND DER SAMEN

In ihrer eigenen Sprache nennen sie sich Samen, und allmählich ist diese Bezeichnung auch in die nordischen Sprachen eingegangen; denn der Bezeichnung «Lappen» haftet etwas Abschätziges an. Das samische Volk lebt auf vier Länder verteilt: in den nördlichen Regionen von Schweden, Norwegen, Finnland und Russland. Von den nordischen Kolonisatoren ausgebeutet, führten die Samen bis zum Zweiten Weltkrieg ein sehr schweres Leben. Jetzt wird die samische Kultur jedoch von den Staaten gefördert. Samisch wird auch an den Schulen gelehrt. Eine umfangreiche Sammlung zur Kultur und Geschichte der Samen beherbergt das Siida Sámi Museum der Gemeinde Inari in Finnland.

Allgemeine Informationen:  
[www.visitfinland.com](http://www.visitfinland.com)

### POLARNACHT

Während sich am geografischen Nordpol im Winter die Sonne fast ein halbes Jahr lang nicht blicken lässt, dauert die sonnenlose Zeit am Polarkreis gerade mal einen Tag. Wobei sonnenlos nicht ganz korrekt ist: Lediglich der untere Teil der Sonnenscheibe schafft es nicht über den Horizont, doch je nach Geländeform ist die Wahrnehmung unterschiedlich. Die Finnen nennen diese Zeit Kaamos. Doch man beachte: Bereits Anfang März scheint die Sonne in Kittilä länger als in der Schweiz!

### KÄLTESCHUTZ

Es ist in Lappland nicht immer sibirisch kalt. Bei Temperaturen bis minus fünf Grad und für Tagesaktivitäten wie Langlaufen und Wandern reicht normale Skibekleidung

völlig aus. Für Motorschlitten- und Hundeschlittentouren ist Spezialkleidung empfohlen, die meistens im Arrangementpreis inbegriffen ist. Tipp für Damen: Ausnahmsweise kein Make-up und auch keine wasserhaltigen Cremes verwenden. Zumindest nicht tagsüber, wenn man draussen ist. Die Kälte lässt die Feuchtigkeit des Make-up-Auftrags in der Haut gefrieren, was ziemlich schmerzhaft sein kann.

### ANREISE

Mit Edelweiss Air und Hello fliegt man im Winter ab Zürich in nur dreieinhalb Stunden direkt nach Kittilä.

# Lappland.

*Pulverschnee & Nordlichter.*

## Aktivwoche mit Glasiglu-Erlebnis

Verbringen Sie eine abwechslungsreiche Woche im lappländischen Wintersportort Levi. Zu den Höhepunkten gehört die Übernachtung in einem luxuriösen Glasiglu oder die rasante Fahrt mit einem Hundeschlitten. Und mit etwas Glück können Sie dabei das sagenumwobene Nordlicht am Himmelszelt beobachten.

**8 Tage ab CHF 1595 pro Person im Doppelzimmer, z. B. Abflug 12.1.2013**

Inbegriffen: Direktflug Zürich - Kittilä retour mit Hello in Economy-Class inkl. Flughafen- und Sicherheitstaxen, Transfer Flughafen Kittilä - Levi und zurück, Transfer Levi-Glasiglu und zurück, 6 Übernachtungen im Mittelklassehotel im Doppelzimmer mit Dusche/WC, 1 Übernachtung im Glasiglu mit Dusche/WC, Frühstück, Huskysafari. SF/A/KTT/7028

Ferien  
im Wert von  
**CHF 5000**  
zu gewinnen!  
[www.travelhouse.ch/  
wettbewerb](http://www.travelhouse.ch/wettbewerb)

Kontaktieren Sie den Skandinavien-Spezialisten. Telefon 058 569 95 03

Falcontravel Sägereistrasse 20 8152 Glattbrugg [info.falcontravel@travelhouse.ch](mailto:info.falcontravel@travelhouse.ch) [www.travelhouse.ch](http://www.travelhouse.ch)

 **travelhouse**  
falcontravel



Nicht nur für Adrenalin-Junkies: mit dem Snowmobil durch zauberhafte Landschaften.

vor Schlimmerem bewahrt, zur eisigen Maske erstarren lassen ... Nach dem Ausspannen und Füttern der Hunde bin ich nicht die Einzige, die sich glücklich und erfüllt aufs Kaminfeuer freut.

Das gemütliche Beisammensein nach dem Abendessen wird jäh unterbrochen. «Polarlichter!» Und schon stürmt die kleine Gästeschar hinaus, um das Naturschauspiel ja nicht zu verpassen. Die wabernden

Nebel, mal gelblich, mal grünlich irrlirchtern. Es ist kaum zu beschreiben. Meine erste Aurora Borealis! Und es wird nicht die letzte bleiben. ■

## MEIN GEHEIMTIPP



Werden die Hunde mir gehorchen? Schaffe ich es, stets auf dem Schlitten zu bleiben? Ich verdränge meine Bedenken. Wir befinden uns auf einer Huskyfarm in der Nähe von Åkäslopö, ca. 150 km nördlich vom Polarkreis. Nach lautem Heulen, jagen meine Hunde nach dem Kommando wie die Wilden davon. Ich konzentriere mich auf meinen festen Stand auf den Kufen und auf die Gewichtsverlagerung in den Kurven. Zu hören ist nur das Geräusch der Schlitten in dieser Schneelandschaft, die sich uns wie ein Wintermärchen

präsentiert. Die Dämmerung färbt den Himmel in ein bläuliches Licht, als wir mit den Hunden ca. 2,5 Stunden später wohlbehalten zurückkehren. Ausklingen lassen wir diesen perfekten Tag bei einem Glas Rotwein vor dem Kaminfeuer im Blockhaus und schweigen noch in Erinnerungen an die rasante Schlittenhundefahrt und das wunderbare Erlebnis.

**Weitere Informationen:**  
[www.travelhouse.ch](http://www.travelhouse.ch) und im  
**Skandinavien/Island-Katalog**  
 von Falcontravel



**Skandinavien-Spezialistin von**  
**Travelhouse – Falcontravel:**  
 Andrea Schaller  
 Tel. 031 380 84 40  
[andrea.schaller@travelhouse.ch](mailto:andrea.schaller@travelhouse.ch)  
[www.travelhouse.ch](http://www.travelhouse.ch)



Vor der Küste bei Futami: Die Felsen sind Symbole für das Götterpaar Izanami und Izanagi. Das geflochtene Reisstrohseil steht für seine tiefe Verbundenheit.

# LEISE POCHENDES HERZ JAPANS

Schlicht, unaufgeregt und leise wirkt das eher ländliche Herzstück Japans an der Bucht von Nagoya und doch steht eben dort, in Form von zwei Felsen im Meer, dessen mythologische Wiege.

TEXT **LUCIE PASKA** BILDER **FOTOLIA**

**F**ür den Neuling ist Japan ein sperriges Land voller Brüche und Widersprüche. Im topmodernen, pieksauberem und effizient funktionierenden Stadtzentrum von Nagoya, der viertgrößten Hafen- und Industriestadt Japans, fühlt man sich zwar auf Anhieb wohl und findet sich auch schnell zurecht, entdeckt man doch in der Flut der schönen sinojapanischen Zeichen hie und da einen vertrauten Markennamen in Ne-

onschrift, an dem man sich zur Orientierung festhalten kann. Doch sehr weit kommt man damit nicht. Hinter einem vielversprechenden «Hotel» beispielsweise folgt der Name nämlich gleich wieder auf Japanisch. Aber wenigstens sind die Metrostationen alle zweisprachig beschriftet. Will man etwas essen, beginnt die Speisekarte zwar mit einem aufmunternden «Menue», danach freut sich aber nur noch das Auge an der dekorativen Schrift, der Mund

bleibt trocken. Auch die perfekten Kunststoffattrappen in den Restaurantvitrinen machen die Wahl nicht einfacher, denn es lässt sich nicht erkennen, ob es sich um Süßes oder Salziges, Warmes oder Kaltes handelt, von den Ingredienzen ganz zu schweigen.

## **Anpassen erwünscht**

Mit Englisch kommt man bei den höflichen Einheimischen leider auch nicht sehr

weit. Mit einem sprachkundigen Begleiter an der Seite fühlt man sich zwar immer noch wie ein Analphabet und staunt über so banale Sachen wie eine Nudelsuppe, die ganz anders schmeckt, als man erwartet hat; dafür weiss man jetzt aber wenigstens, dass sie aus zwei Sorten Meeralgen, geraffelem Fisch, Tofu-Stücken und Pilzen besteht. Und das undefinierbare, weich anzufassende Etwas, das man sich zum Dessert ausgesucht hat, ist eine mit dunkler, süsser Bohnenpaste gefüllte Kugel aus gedämpftem Reismehl. Ein warmer Sake sediert den Magen wieder.

Am besten nimmt man all das Neue einfach auf, um es dann später zu verdauen, denn Japan ist eine Herausforderung an die Anpassungsfähigkeit, und dies nicht nur kulinarisch, sondern auch geistig. Nur zwei Stunden trennen nämlich die Moderne von der Urzeit: Die Reise aus der Hightech-Metropole führt im Tragflügelboot quer durch die Bucht von Nagoya zum allerheiligsten Ort des japanischen Archipels und zugleich zu dessen geschichtlichem Ursprung.

### Adam und Eva auf Japanisch

Gemäss dem Schöpfungsmythos soll das Götterpaar Izanami und Izanagi einst auf dem Regenbogen gestanden und auf das riesige Urmeer unter sich geblickt haben. Aus einer Laune heraus stiessen sie eine Lanze in die Flut, und als sie diese wieder herauszogen, löste sich von deren Spitze ein Tropfen, der zurück ins Meer fiel und dort die erste japanische Insel bildete – ein göttliches Kind. Der Verbindung der beiden sich liebenden Götter entsprangen in der Folge nicht nur all die anderen dreitausend Inseln des Archipels, sondern auch die Lebewesen und Pflanzen sowie eine grosse Anzahl weiterer Gottheiten – unter ihnen auch Amaterasu, die Sonnengöttin. Von ihr, so will es die Sage, stammen in ununterbrochener Erbfolge die japanischen Kaiser ab.

Um den identitätsstiftenden Mythos für die Massen greifbarer zu machen, wurden vor der Küste bei der Ortschaft Futami zwei Felsen im Meer als Symbole für Izana-



Meditation als Weg zur Einfachheit, Reinheit und Harmonie.

mi und Izanagi auserwählt. Als Zeichen ihrer ehelichen Verbindung spannt sich zwischen ihnen ein dickes, geflochtenes Reisstrohseil. Der Blick von der Uferpromenade ist bezaubernd, wenn im Morgendunst der grosse Felsen den kleinen Frieden an der Hand hält, ihn in stürmischer See wie ein Anker sichert oder wenn hinter den zwei in ewiger Liebe Verbundenen die Sonne untergeht. Dass vor einer solch suggestiven Kulisse ein schlichter, hölzerner Traualtar steht, scheint naheliegend. Daneben hat sich über die Jahrhunderte auf der kurzen Uferpartie aber eine dichte Ansammlung von Schreinen und Schreinen, Ständen und Ständern voll hölzerner Gönner tafeln oder papiernen Wunschzettelchen angehäuft, die kaum Raum zur Andacht lassen. Wer zum Beten kommt, bringt es schnell hinter sich: zwei Verbeugungen und zweimal in die Hände klatschen, um die Götter auf sich aufmerksam zu machen, und zum Abschluss nochmals eine Verbeugung. Andere kommen, um Devotionalien oder Segens- und Wunsch-

kärtchen zu erstehen und damit Gesundheit, Reichtum oder Liebe zu erbitten und eine der unzähligen Froschfiguren entlang des kurzen Pilgerweges zu berühren, die für eine glückliche Rückkehr stehen.

### Die Sonnengöttin im Wald

Einige Kilometer landeinwärts liegen im dicht bewaldeten, hügeligen Hinterland die zwei im Vergleich dazu riesigen schintoistischen Schreinanlagen von Ise. Vor 1300 Jahren angelegt und seither mehrmals vergrössert, bildet das der Sonnengöttin Amaterasu geweihte Heiligtum mit dem Ahnenschrein der kaiserlichen Familie die wichtigste nationale Kultstätte Japans. Vorweggenommen sei, dass das eigentliche Hauptgebäude ausschliesslich von der kaiserlichen Familie und gewissen Shinto-Priestern betreten werden darf und es wegen der drei hohen, umlaufenden Holzzäune, welche die Normalsterblichen auf Distanz halten, kaum wirklich sichtbar ist. Auch den meisten Ritualen darf ausser dem Kaiser und der Priesterschaft nie-

mand beiwohnen. Zwar gibt es Fotos und Modelle des Hauptschreins und der Heiligen im nahe gelegenen Museum, aber das Wahre bleibt der Öffentlichkeit seit Jahrhunderten verborgen. Trotzdem pilgern angeblich sechs Millionen Japaner jährlich zu diesem Schrein.

Den heiligen Boden betritt man über eine breite, gewölbte Holzbrücke, an deren beiden Enden Torii stehen – einfache zweidimensionale Holzttore aus mächtigen, glatten Stämmen. Breite Kieswege führen die zahlreichen Pilger durch gepflegte Parkanlagen mit knorrigen, kunstvoll gestutzten Föhrensolitären und vorbei an einem grossen, quadratischen Steinbrunnen zur rituellen Reinigung von Händen und Mund. Eine breite Treppe aus Steinplatten öffnet den Blick auf den langsam fliessenden, glasklaren Isuzu-Fluss; tief neigen sich hier die uralten Bäume über das stei-

nige, flache Flussbett. Früher führte der Weg direkt durch den Fluss, was die äussere Reinheit der Besucher garantierte. Der inneren Läuterung dient der weitere Weg zwischen den im Herbst bunt gefärbten Laubbäumen und den jahrhundertealten Zypressen, deren mächtige Stämme vor den devoten Berührungen von Millionen Pilgerhänden durch hohe Bambusmatten geschützt sind. Auf dem rund halbstündigen Spaziergang kommt man an Ökonomiegebäuden, Gebets- und Tanzhallen vorbei, die meisten in einfachem Blockhausstil, gelegentlich aber auch mit elegant geschwungenen, mächtigen Ziegeldächern, repräsentativen Zugangstrepfen und lauschigen Innenhöfen.

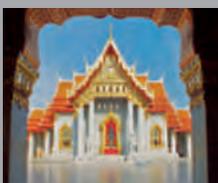
#### Innen und aussen rein

Jährlich finden hier hunderte von Zeremonien statt, täglich mindestens zwei, wenn

weiss gewandete Priester der Sonnengöttin Amaterasu morgens und abends das Göttermahl darbringen. Das Opfer besteht aus Wasser, Reis und Salz sowie Gemüse, Früchten, Meeresgetier, Seetang und Sake; alles von heiligen Orten hergebracht und in aufwendigster Handarbeit zubereitet. Selbst das Dutzend handgefertigter Tonschalen, in denen das Essen der Göttin präsentiert wird, darf der Reinheit wegen nur einmal verwendet werden und wird nach Gebrauch begraben. Diese tägliche Zeremonie sei seit 1500 Jahren nie unterbrochen worden, weder in Zeiten von Kriegen noch während Erdbeben und Überschwemmungen. Die wichtigste Prozession findet allerdings nur alle zwanzig Jahre statt, wenn Amaterasu aus ihrem alten ins neue Haus begleitet wird. Denn alle zwanzig Jahre werden ihr Schrein, die Brücke und alle zur Anlage gehörenden



## Asien mit tourasia – Qualität ohne Grenzen



Asien  
vom Spezialisten.

Thailand, Vietnam, Kambodscha, Laos, Myanmar, Malaysia, Brunei, Singapur, Indonesien, Ostindien, Philippinen, Hong Kong, Macau



Indien und Sri Lanka  
vom Spezialisten.

Indien, Sri Lanka, Pakistan



China und Japan  
vom Spezialisten.

China, Japan, Hong Kong, Macau, Nordkorea, Südkorea, Taiwan



# tourasia

Die persönliche Art des Reisens

tourasia, Grindelstrasse 5, 8304 Wallisellen, Telefon 043 233 30 90  
Fax 043 233 30 79, mail@tourasia.ch, www.tourasia.ch

Gebäude von Grund auf, aber exakt nach der alten Vorgabe neu gebaut. Der neue und der alte Schrein stehen dann auf zwei identischen Parzellen direkt nebeneinander. Der nächste Umzug, der 64., wird 2013 vonstattengehen. Das alte Gebäude wird danach abgebrochen.

Der 20-Jahr-Rhythmus, der seit 1280 Jahren eingehalten wird, hat unter anderem zweierlei praktische Gründe: Zwanzig Jahre beträgt die Lebensdauer des unbehandelten Holzes und der Walmdächer, und zwanzig Jahre dauert es, bis eine Handwerkergeneration ihr Wissen bis ins letzte Detail der nächsten vermittelt hat. So ist der Schrein noch heute eine strohgedeckte Blockhauskonstruktion auf Stelzen, wie sie früher als Getreidespeicher dienten, und auch die wenigen dekorativen Beschläge und Schreinbeigaben wie Schwert, Spiegel und Edelsteinjuwelen sind exakte Kopien der Originale. Nicht Kreativität ist hier gefragt, sondern detailgetreue Wiedergabe: Das ist die Kunst, die Tugend und das Wertvolle. Es handelt sich wahrhaftig um jahrhundertealtes Kunsthandwerk in unverfälschter Form, dank dem frischen Material gleichzeitig aber auch um eine Erneuerung. Denn mit jedem Umzug erfährt auf diese Weise die Sonnengöttin und mit ihr das ganze japanische Volk eine reinigende Verjüngung.

Je mehr man sich auf dem Waldweg dem Hauptschrein nähert, desto archai-



Traditionelle Handarbeiten haben in Japan noch immer einen grossen Stellenwert.

scher wirkt die Umgebung: Die Bäume sind mächtiger und zum Teil krumm verwachsen, das Unterholz wilder und dichter, das Licht diffus. Hier wünschte man sich, für einen Moment alleine zu sein, statt in einem stetigen Strom von plappernden Ausflüglern mitzutreiben. Unvermittelt strandet man am Fuss einer breiten Steintreppe, an deren Ende sich ein letztes Torii erhebt. Ab hier darf nicht mehr fotografiert werden. Wie Ameisen krabbeln die Pilger scheinbar unberührt die Treppe hinauf und wieder hinunter, nachdem sie eine Münze in einen Holzkasten geworfen und kurz gebetet haben. Da sie noch drei hohe,

fast blickdichte Holzzäune vom Schrein trennen, geben sie sich nicht einmal die Mühe, ihn besser zu sehen. Mit einem kurzen Blick auf die vier goldbeschlagenen Giebelbalken des Schreins, die wie stilisierte Hörner über den Palisaden gen Himmel ragen, vergewissern sie sich, dass alles genau so ist wie immer und geben gleich wieder ihren Abgang. Hier wird kein Glaube zelebriert. Vergegenwärtigt man sich in diesem Moment den bombastischen Prunk eines Petersdoms, kommt man der japanischen Seele in ihrem Streben nach Einfachheit, Reinheit und Harmonie mit der Natur vielleicht näher. ■

## MEIN GEHEIMTIPP



Japan ist sehr trendy und die Meinung, es handle sich hier um ein teures Reiseland, ist veraltet. In Japan erhält der Gast für sein Geld nicht nur Leistung, er erlebt auch eine ehrliche Gastfreundschaft. Zudem kann das Land der aufgehenden Sonne mittlerweile individuell per Railpass und mit vorgebuchten Hotels bereist werden. Zusätzlich zum A-la-carte-Angebot finden sich bei Tourasia auch regelmässige, durch Japanologen geführte Reisen, die wir zusammen mit unseren deutschen Partnern

anbieten. Besonders gefällt mir das Prestige-Angebot «Japan in Style». Eine Traumreise, bei der alle Sinne auf Japan eingestellt werden. Die ausgewählten Hotels und vor allem die sehr sorgfältig ausgesuchten Restaurants steigern jeden Tag die Lust auf noch mehr Japan. Diese Rundreise wird zweimal jährlich mit maximal 18 Teilnehmern durchgeführt.



### Geschäftsleiter tourasia

Stephan Roemer  
Grindelstr. 5, 8304 Wallisellen  
Tel. 043 233 30 90  
Stephan.Roemer@tourasia.ch  
www.tourasia.ch

# ALLES GANZ NAH

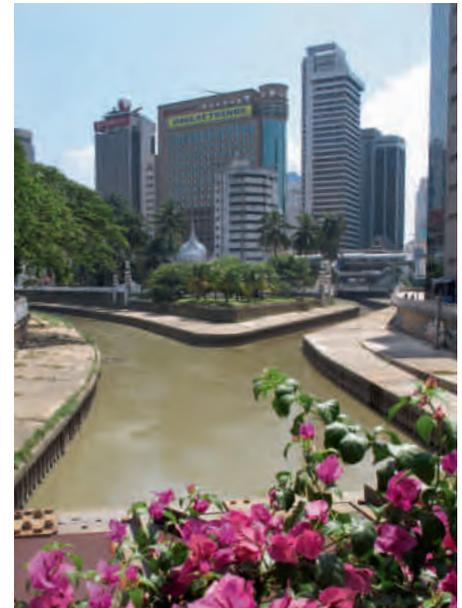
190 Golfplätze, die besten Tauchgebiete der Welt und Shoppingmalls wie in New York: Malaysia ist auf dem Sprung in die erste Welt. Wer das Beste aus ganz Asien erleben möchte, ist hier genau richtig.

TEXT UND BILDER **ANGELA PIETZSCH**





Chinatown in Kuala Lumpur: Gleich nach dem frischen Fleisch gibt's die Designer-Handtaschen.



Kuala Lumpur bedeutet «schlammige Flussmündung».

**E**s tropft. Dicke Wasserkugeln kullern die riesigen Blätter herunter, der aufgeweichte Boden gibt unter den Trekkingschuhen nach und irgendwo im Dickicht kreischt ein Vogel. «Je grösser der Baum ist, desto leichter das Holz», sagt der Guide, doch der Blick bleibt im Regenwald hängen, die Ohren konzentrieren sich auf die Geräusche der Natur. Erst beim Canopy Walk sind auf einmal wieder alle Sinne an einem Fleck. Die Brücke wackelt, gleichzeitig zu balancieren und den Blick über das grüne Dach des Waldes schweifen zu lassen, ist ganz schön schwer.

Gar nicht so weit entfernt sieht man die ersten Siedlungen. Das Forest Research Institute of Malaysia liegt nur 20 Kilometer ausserhalb von Kuala Lumpur, der Hauptstadt. 1920 auf einer ehemaligen Kautschukplantage angelegt, gehört der Regenwald rund um das Institut heute zum nationalen Kulturerbe. Er lässt vermuten, wie es in den Tiefen des malaysischen Regenwaldes aussieht, zum Beispiel im Nationalpark Taman Negara, der mit 130 Millionen Jahren zu den ältesten der Welt gehört und Tapire, Elefanten, Tiger, Bären, Nashörner und Affen beheimatet.

### Wirtschaftsfaktor Tourismus

Auf der Rückfahrt in die Stadt dämmert es. Die Petronas-Zwillingstürme funkeln zaghaft im Abendlicht, später werden sie silbern über Kuala Lumpur erstrahlen. Der 1999 eröffnete Hauptsitz des staatlichen Mineralölkonzerns Petronas steht für den Aufschwung, den das südostasiatische Land in den vergangenen Jahrzehnten erlebt hat. Es soll so weitergehen: 2020 will Malaysia zur ersten Welt gehören. Allein im Tourismus weist die parlamentarische Monarchie bemerkenswerte Erfolge vor: Laut der UN World Tourism Organization kamen 2010 24,6 Millionen Menschen ins Land, was Malaysia den weltweit neunten Platz in der Auflistung der meisten Ankünfte einbringt.

Die Strategie der Tourismusministerin Dato' Dr. Ng Yen Yen scheint aufzugehen: Fans des malaysischen Schuh-Design-Stars Jimmy Choo lockt das Land jährlich im April mit dem Malaysia International Shoe Festival, shoppingaffine Asiaten kommen im Sommer wegen des Malaysia Mega Sale Carnivals und Individualreisende sind von den Homestays entzückt, einfachen Unterkünften bei einheimischen Familien.

### Die Strasse nach Malakka

Die Autobahnschilder weisen den Weg nach Putrajaya und Cyberjaya, beides erst kürzlich erschaffene Orte für Verwaltung und High-Tech-Unternehmen. Doch das Ziel ist die historische Stadt Malakka, die gemeinsam mit der Altstadt von George Town, der Hauptstadt der Insel Penang, seit 2008 zum UNESCO-Weltkulturerbe gehört. Fast auf halbem Weg zwischen Kuala Lumpur und Singapur gelegen, zeugen Reste einer Festung, Kirchen und vor allem die Altstadt von der Herrschaft der Portu-

---

## MALAYSIA IN KÜRZE

---

Etwas mehr als die Hälfte der 28,3 Millionen Einwohner Malaysias sind Malaien, rund ein Viertel Chinesen. Elf Prozent der Bürger gehören indigenen Völkern an, sieben Prozent sind Inder, die restlichen etwa acht Prozent der Bevölkerung verteilen sich auf andere Volksgruppen und Nationalitäten. Zur Staatsreligion, dem Islam, bekennen sich rund 60 Prozent der Bewohner. Malaysia besteht aus der malaysischen Halbinsel, die zwischen Thailand und Singapur liegt, und Teilen der Insel Borneo. Die Amtssprache ist Malaiisch, Englisch wird aber weithin verstanden.

# Polynesien

## WEIHNACHTEN AM ANDEREN ENDE DER WELT

**10 Nächte Inselkombination  
mit 3 Inseln in den PEARL  
BEACH Hotels ab  
CHF 5460.– pro Person**

(Abflug am 16. Dezember)  
Weitere Daten und Abflug ab  
Genf auf Anfrage.

*Blaue Lagunen und weisser Sand, Kunsthandwerk und  
verkannte Legenden, üppige Vegetation und süsse Früchte,  
entdecken Sie diese paradiesische Inseln.*

### **Im Preis eingeschlossen:**

- Flug mit Air Tahiti Nui und Air France in Economy Klasse (via Paris et Los Angeles)
- sämtliche Taxen und Treibstoffzuschläge
- alle Flüge zwischen den Inseln
- sämtliche Transfers Flughafen – Hotel – Flughafen
- Frühstück in allen Hotels
- 1 Nacht in Papeete im Hotel Manava \*\*\*\* im Standard Zimmer
- 4 Nächte in Moorea im Hotel Pearl Resort \*\*\*\* im Garden Room
- 5 Nächte in Bora Bora im Hotel Pearl Beach Resort \*\*\*\*\* im Garden Pool Bungalow

### **Nicht im Preis eingeschlossen:**

- Getränke
- persönliche Auslagen
- Annullationskostenversicherung

Kosten für Verlängerung des Aufenthaltes und Preis für Flug in Business Klasse auf Anfrage

**STOHLER**  
TOURS

*Ferien vom Feinsten*

www.stohler.com - info@stohler.com  
Florastrasse 56 - 8008 Zürich  
Tel. 044-421 70 70  
Zürich - Genf - Lausanne - Nyon



Viele Kulturen auf kleinem Raum: Indische Hochzeit in Kuala Lumpur.



Die Altstadt von Malakka ist fest in chinesischer Hand.

## MALAYSIA IM NETZ

Im Forest Research Institute of Malaysia erfahren Besucher alles über die einheimische Natur und balancieren beim Canopy Walk in den Baumwipfeln. [www.frim.gov.my](http://www.frim.gov.my)

Wer weitere Abenteuer im Dschungel sucht, sollte nach Borneo. Hier gibt es Orang-Utans, Sumatra-Nashörner, Elefanten und Nebel-Leoparden. [www.myborneo.ch](http://www.myborneo.ch)

Ob in den Bergen, entlang der Küste, auf tropischen Inseln oder mitten in der Stadt: Rund 190 Golfplätze erfüllen alle Ansprüche. [www.golfinmalaysia.com](http://www.golfinmalaysia.com)

Aufregende Tauchplätze an der Ostküste der malaysischen Halbinsel sowie in Sabah und Sarawak auf Borneo bieten unvergessliche Erlebnisse unter Wasser. [www.divetheworldmalaysia.com](http://www.divetheworldmalaysia.com)

Die höchste Via Ferrata der Welt fesselt nicht nur Wanderfans. [www.mountaintorq.com](http://www.mountaintorq.com)

Näher dran geht's kaum: Beim Homestay schläft man bei einer malaysischen Familie. [www.go2homestay.com](http://www.go2homestay.com)

giesen und Holländer. Sie wussten die gute Lage der Stadt an der nach ihr benannten Strasse von Malakka ebenso gut zum Handeln zu nutzen wie die Chinesen, die Malakka als Umschlagplatz für Gewürze gegründet hatten.

In den schmalen Gassen der Altstadt duftet es nach exotischen Gewürzen, und

was im Schaufenster nach süßem Gebäck aussieht, sind in Wahrheit getrocknete Vogelneester, wie sie die Chinesen gerne verspeisen. Die verwinkelte Altstadt ist mittlerweile wieder ganz in chinesischer Hand, denn die Nachfahren der Einwanderer machen inzwischen rund ein Viertel der Einwohner Malaysias aus. Besonders bekannt sind sie für ihre Küche: Die «Baba Nyonyas» haben das Beste aus malaysischen und chinesischen Gerichten vereint, lange bevor es den Ausdruck «Fusion Cuisine» überhaupt gab.

### KL: Einmal um die Welt

Hunderte Goldketten glitzern im Scheinwerferlicht und die grossen Augen der Braut blicken erwartungsvoll. Im Herzen von Kuala Lumpur feiern zwei 27-Jährige ihre Hochzeit im Sri Maha Mariamman Tempel. Obwohl er am Rande von Chinatown liegt, wähnt man sich in Indien, sobald man das in bunten Farben erstrahlende Gebäude betritt. Der Tempel ist voll festlich geschmückter Inder, ein Kamerteam läuft geschäftig umher und hält den grossen Tag fest. Während das Brautpaar noch Geschenke entgegennimmt, bedienen sich die Gäste am Büfett und essen von Hand duftende Köstlichkeiten, die auf Plastiktellern gereicht werden.

Zwei Häuserecken später schlürfen Chinesen am Rande eines Marktes Nudel-

suppe. Nur einen Steinwurf entfernt wird Fleisch gehackt, ein Fisch aufgeschlitzt und Tofu angepriesen. Im eleganteren Teil des Gassengewirrs halten die Geschäftsleute nachgemachte Designer-Handtaschen für Touristen parat. Im chinesischen Tempel verströmen Räucherstäbchen ihren Duft und Gläubige bringen Opfergaben wie Obst und Blumen vorbei.

Wofür man mit dem Flugzeug einen ganzen Tag benötigt, schafft man in Kuala Lumpur mit ein paar Schritten. Die Stadt mit ihren zwei Millionen Einwohnern ist ein Schmelztiegel der Kulturen: Menschen huschen zum Einkaufen durch schmale Gassen, während einige Strassen weiter feine Geschäftsleute in ihre Büros strömen. Und mittendrin: Hier eine Mall mit Geschäften der weltweit wichtigsten Designer, dort einer von 15 Golfplätzen der Hauptstadt. Kuala Lumpur ist im Kleinen das, worin das gesamte Land ganz gross ist. Natur, Kultur, Moderne und Tradition. Alles ist immer ganz nah. ■

## HIN UND ZURÜCK

Von der Schweiz aus gelangt man jeden Tag nach Malaysia: Emirates startet zweimal täglich ab Zürich und einmal ab Genf nach Dubai. Von dort geht es non-stop weiter.

# WUNDER DES SAMBESI

Eine Kanu-Safari auf dem Sambesi führt in ein wunderschönes Land,  
wo Leberwürste von den Bäumen wachsen und Elefanten  
auf zwei Beinen gehen.

TEXT UND BILDER **WINFRIED SCHUMACHER**







Wo die Elefanten in altkaiserlicher Würde zur Abendtränke schreiten.

**D**er Koloss im Fahrwasser will nicht weichen. Zornig schnaubend streckt das Flusspferd die Nüstern aus den Fluten und wirft den Kanuten wütende Blicke zu. Der mächtige Bulle ist nur drei Paddelschläge entfernt. So schnell wird er den Weg in den schmalen Seitenarm des Sambesi nicht freigeben. Dies hier ist sein Revier. Und Eindringlinge leben gefährlich.

«Dicht zusammen bleiben und Ruhe bewahren!» Henry Bandure drängt die vier Kanus mit ruhiger Stimme ans Ufer. Der Kanu-Guide weiss, dass mit gereizten Flusspferdbullen nicht zu spassen ist. Und dieser hier gefällt sich besonders gut mit seinen Drohgebärden. Aber Henry bewahrt seine stoische Gelassenheit. Ungelenk stossen sich seine Schützlinge mit den Paddeln am lehmigen Ufer ab, bis es endlich auch das letzte Kanu an dem Ungetüm mit dem Grossmaul vorbei geschafft hat.

Mit Henry fühlen sich Kanu-Touristen sogar angesichts eines schnaubenden 3-Tonnen-Riesen sicher. Selbst wenn sie wissen, dass Flusspferde in Afrika als jene Grosstiere gelten, denen die meisten Menschen zum Opfer fallen. Henry ist sich dessen sehr wohl bewusst. Aber er weiss auch, wie man durch umsichtiges Verhalten das Risiko, von einem wilden Tier angegriffen zu werden, auf fast null einschränken kann. «Ich paddle seit fast 15 Jahren den Sambesi hinunter», erzählt der 36-Jährige stolz, «aber noch nie wurde auf unseren Touren jemand von einem Flusspferd verletzt.»

Zu Beginn der viertägigen Expedition im Mana-Pools-Nationalpark im Norden Simbabwe hatte uns Henry ausführlich auf die Risiken des Flusses aufmerksam gemacht. «Die grösste Gefahr besteht nicht durch Flusspferde und Krokodile, sondern durch die Sonne. Wer sich nicht ausreichend schützt, kann hier den Hitzschlag

seines Lebens erleben.» Bei Flusspferden gilt es vor allem, Abstand zu halten, so dass ihnen genügend Raum bleibt, in tiefere Zonen abzutauchen. «Keine Sorge, sie sind Vegetarier», gab Henry uns noch augenzwinkernd mit auf die Fahrt. «Wir stehen nicht auf ihrem Speiseplan.»

Es ist der zweite Tag auf dem Fluss. Zwei Tage voller nilpferdgrosser und manchmal kolibrikleiner Abenteuer, die einen den Rest der Welt vergessen lassen. Auf dem braunen Wasser des Sambesi bekommt der Mensch seine Kinderaugen zurück: Wie die Elefanten in altkaiserlicher Würde zur Abendtränke schreiten und dabei ihre Kleinsten zärtlich mit den Rüsseln voran stupsen. Wie die Flügel der Bienenfresser eine graue Lehmwand in eine vor Farben sprühende Wolke verwandeln. Wie das nächtliche Brüllen der Löwen einem eisig über die Halswirbel gleitet.

Henry hatte in der ersten Nacht am Lagerfeuer versprochen, dass dies alles



Die grösste Gefahr auf dem Sambesi stellen nicht Flusspferde oder Krokodile dar – sondern die Sonne.

noch nicht genug der Wunder des Sambesi sein sollte, die wir erleben werden. «Mit etwas Glück werdet ihr mit eigenen Augen sehen: Hier gehen manchmal auch die Elefanten wie Menschen auf zwei Beinen, und mit noch mehr Glück begegnen wir irgendwann einem Löwen auf der Pirsch.» Wir sind nicht sicher, ob wir so viel Glück haben möchten.

Mit jedem Kilometer, den wir zwischen planschenden Flusspferdeherden und sich auf Lehmhängen sonnenden Krokodilen zurücklegen, lernen wir das Staunen neu. Was ist das für ein Land, in dem Leberwürste von den Bäumen wachsen – und seien die Früchte dieses Trompetenbaumgewächses, das wie eine Akazie aussieht, für den Menschen auch ungeniessbar. Was für eine Welt, in der sich das Leben so dicht um einen Streifen Wasser schart. Träge fliesst der grosse Strom durch eine Landschaft, die jedem Naturfreund den Atem raubt. In den saftig grünen Auen

grasen Herden von Impalas und Wasserböcken. Hinter ihnen erhebt sich die flimmernde Silhouette der Berge jenseits der Grenze zu Sambia.

Der Mana-Pools-Nationalpark verschwand für fast ein Jahrzehnt von der Landkarte vieler Afrikareisender. Mit Mugabes radikaler Landreform ab dem Jahr 2000 und der zunehmenden politischen Krise strichen mehr und mehr internationale touristische Unternehmen und Fluglinien Simbabwe komplett aus ihrem Programm. Seit der Regierungsübernahme der Oppositionspartei MDC im Frühjahr 2009 hoben die meisten westlichen Länder ihre Reisewarnungen zwar wieder auf, doch die Zukunft Simbawwes bleibt ungewiss. Dennoch kommen langsam die Touristen zurück in das einstige Musterland Afrikas. Viele machen jedoch nur an den Victoriafällen Station oder besuchen den Hwange-Nationalpark, das grösste Reservat des Landes. Den unteren

---

## INFORMATIONEN ZUM SAMBESI

---

### HIN UND ZURÜCK:

Zum Beispiel mit South African Airways ([www.flysaa.com](http://www.flysaa.com)) von Frankfurt über Johannesburg nach Lusaka in Sambia. Wilderness Safaris bringt seine Gäste von dort aus auf dem Landweg oder mit dem Kleinflugzeug an den Sambesi.

### KANU-SAFARIS AUF DEM SAMBESI:

Das Ruckomechi Camp an der Grenze zum Mana-Pools-Nationalpark liegt direkt am Flussufer. Wilderness Safaris startet von dort aus zwischen Mai und November zweimal wöchentlich 4-tägige Kanu-Expeditionen.  
[www.wilderness-safaris.com](http://www.wilderness-safaris.com)

### AUF AFRIKA SPEZIALISIERTER REISEVERANSTALTER:

Stohler Tours  
Florastrasse 56  
8032 Zürich  
[www.stohler.ch](http://www.stohler.ch)  
Tel. 044 421 70 70



Im Kleinflugzeug zu den unberührtesten Regionen des Sambesi.



Landausflüge zu Fuss gehören zu jeder Kanu-Safari.

Sambesi haben Kanufahrer meist für sich allein.

Nur ein paar hundert Meter hinter dem längst abgetauchten Flusspferdbullen lässt Henry die Kanus an Land ziehen. Die Sonne steht bereits hoch über den Akazienwipfeln und die Morgenluft ist erfüllt vom lethargischen Zirpen der Zikaden.

Keine Kanu-Safari ohne Landausflüge zu Fuss. Wer der Wildnis auf dem Wasser noch nicht nahe genug gekommen ist,

spürt spätestens jetzt, sobald er die ersten Schritte in unbekannte Tierspuren gesetzt hat, die Halsschlagader unter der verschwitzten Haut beben. Nicht weit von hier hofft Henry, eine Gruppe alter Elefantentullen auszukundschaften, die tatsächlich auf zwei Beinen gehen sollen. Zunächst stossen wir aber nur auf das abgenagte Gerippe eines Büffels – die Reste einer Löwenmahlzeit. «Allesamt folgen mir in einer Reihe und verlassen niemals die

Gruppe!», gebietet Henry uns flüsternd. Er hält mit der Rechten fest sein grosskalibriges Gewehr umschlungen. An seinem Gürtel baumeln fünf Patronen. Davon Gebrauch gemacht hat er auf einer Kanu-Safari noch nie.

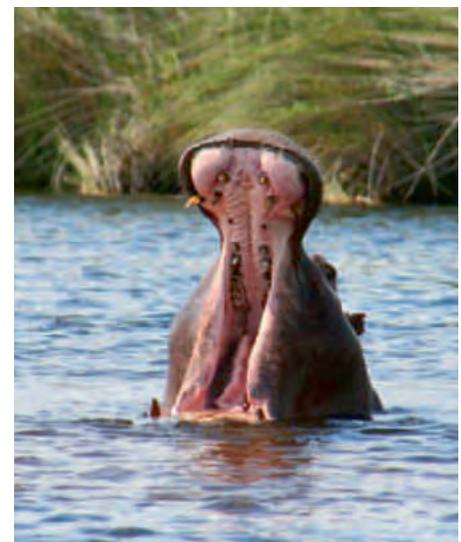
Ein heisser Savannenwind streicht durch die ausgetrocknete Buschlandschaft. Unter unseren Füßen raschelt dürres Laub, bis Henry uns urplötzlich zum Stillstand mahnt und das Gewehr an den



Kein Kanu-Trip ohne aufmerksame Beobachter.



Ein einsamer Bulle – da ist Distanz gefragt ...



... das Gleiche gilt für das Flusspferd.

Körper zieht. Hinter einer Buschgruppe jenseits der Lichtung bewegt sich etwas. Erst Minuten später erkennen auch wir, dass dort ein stattlicher Büffel in unsere Richtung blickt. Henry hält es für sicherer, den Rückmarsch anzutreten: «Einsame Bullen wie dieser sind völlig unberechenbar. In Wahrheit sind sie die gefährlichsten Tiere der Savanne.» Er drängt die Gruppe hinter einen Baumstamm und gebärdet uns, sich nicht zu bewegen. Der Büffel zieht wenige Meter an uns vorbei.

Henrys angespannte Gesichtszüge weichen langsam einem breiten Lächeln: «Wie geht's, Leute? Noch fit für die Elefanten?» Nur zehn Minuten später hat er sie tatsächlich im Schatten eines wilden Mangobaums entdeckt. Es sind vier ausgewachsene Bullen mit besonders beeindruckenden Stosszähnen. Aber sie stehen auf vier Beinen, wie alle anderen Elefanten auch, die wir bisher gesehen hatten. «Geduld, Geduld», meint Henry verschmitzt. Vielleicht 20 Minuten warten wir schweigend im Schatten eines Mopanebusches. Die Elefanten stehen reglos unter dem Mangobaum. Will uns Henry mit seinen Elefanten auf zwei Beinen etwa auf den Arm nehmen?

Dann richtet sich der grösste Bulle tatsächlich auf die Hinterbeine auf, um mit dem Rüssel nach einem breiten Ast des Baums zu greifen. Zwei Schritte geht er dabei nach vorne. Schon gibt ein grosser Ast krachend nach. Der Riese lässt sich das rare Grün sichtlich schmecken.



Die Reste einer Löwenmahlzeit.

«Nur hier im Mana-Pools-Nationalpark haben Elefanten gelernt, auf zwei Beinen zu gehen, um an frisches Grün zu kommen», erklärt uns Henry, «in anderen Nationalparks Afrikas wurde dies fast noch nie beobachtet. Aber auch hier sind nur ältere Bullen dazu in der Lage.» Anderswo muss es sich unter Afrikas Elefanten wohl noch herumsprechen, dass es Vorteile hat, wie die Menschen auf zwei Beinen zu gehen. Henry hat uns wieder einmal nicht zu viel versprochen.

Und selbst ein Löwe kommt uns am Ende der Kanu-Safari noch näher, als wir uns das hätten wünschen können. Am

Morgen vor der Rückkehr ins Basislager zeigt Henry uns die Spuren von gewaltigen Pranken im Staub – unweit von unseren am Flussufer aufgereihten Zelten. Uns stockt erneut der Atem. Wir hätten der Raubkatze schutzlos im Schlaf zum Opfer fallen können. Henry lächelt. «Kein Grund zur Panik! Löwen haben hier noch nie einen Touristen aus dem Zelt geholt. Er war einfach nur neugierig, wer da in seinem Revier campiert. Ich habe ihn die ganze Nacht brüllen hören und lag mit dem Gewehr auf der Lauer.» Auch dieses Mal konnte Henry sich seine Patronen sparen. ■

## MEIN GEHEIMTIPP



Die unglaubliche Kanu-Safari auf dem Sambesi lässt sich ideal mit einem Aufenthalt in Simbabwes Hwange Nationalpark kombinieren. Der perfekte Ort dazu ist das Davison's Camp mit direktem Blick auf ein Wasserloch von jedem der neun Zelte. Für die Umgebung der Victoria Falls empfiehlt sich die luxuriöse Tongabezi Lodge. Etwas flussaufwärts von den berühmten Wasserfällen gelegen, findet

sich hier die perfekte Mischung von Romantik und Exklusivität.

**Regional Manager von Stohler Tours**  
Hans-Ueli Hänzi  
Florastrasse 56  
8008 Zürich  
Tel. 044 421 70 70  
hans-ueli.haenzi@stohler.com  
www.stohler.com





Portoferraio – Juwel mit  
reicher Geschichte

# DIE UNBEKANNTE SCHÖNE

Elba im toskanischen Archipel ist weitab breiter Touristenströme der Geheimtipp für jene, die nicht auf der Pirsch nach Discos, Glamour und Boutiquen sind, sondern Natur, Ruhe und Kultur suchen.

TEXT **WERNER KNECHT** BILDER **MARTIN DUSCHEK**

**W**ie sich doch die Zeiten ändern! Die Griechen, die um 453 v. Chr. vorübergehend Elba besetzten, nannten das malerische Eiland Aithalia, die Rauchende, Russige – einfach deshalb, weil hier im grossen Stil riesige Eisenvorkommen abgebaut wurden. Doch diese antike Luft- und Umweltverschmutzung gehört längst der Vergangenheit an, auch wenn die letzte Eisenmine erst 1982 geschlossen wurde. Immerhin sorgte die Eisenerzgewinnung für hochwillkommene Arbeitsplätze; nun

kann man die ehemaligen Minen von Ginepro unter kundiger Führung besichtigen – und wird beim Gang durch die dunklen Schächte oft von Gänsehaut begleitet, wenn man sich die einstigen, gewaltigen Sprengungen aufgrund explodierender Dynamitladungen vergegenwärtigt.

Nun aber lockt die weitgehend unberührte Natur die Gäste aufs Eiland; eigentliches Sinnbild für ökologisch intaktes Umfeld ist der 1998 kreierte «Parco Nazionale Arcipelago Toscano»; er umfasst nicht weniger als 60 Prozent der gesamten Insel-

oberfläche und garantiert einen sanften Tourismus. Im Gegensatz zu den meisten anderen Mittelmeerinseln ist Elba von der Bauwut verschont geblieben; keine hässlichen Architekturmonster recken sich in den Himmel; die Strände sind kilometerweise unberührt oder dann in den Buchten mit lauschigen Fischbeizen ausgestattet. Natur pur und unentdeckte Plätze bieten sich an zum Wandern, Entspannen und Geniessen. Erfreulich kleinstrukturiert auch die Hotellerie mit vielen individuell auftretenden Familienbetrieben.

Was aber suchen die Feriengäste vorzugsweise auf Elba? Es sind nicht nur die Natur, die Strände, die Sportvarianten, sondern ebenso der reiche Geschichts- und Kulturfundus, geprägt durch die vielen Völker, die hier ihre Spuren – oftmals auch kriegerischer Art – hinterlassen haben. Nach den Griechen kamen die Römer als Eroberer, dann die Langobarden und schliesslich attackierten während Jahrhunderten die Sarazenen das Eiland. 1015 ging die Insel an die einstige Seemacht Pisa, die sich gegen die Eindringlinge zu wehren verstand und zahlreiche Befestigungsanlagen und Wachttürme baute, die heute noch zum architektonischen Erbe gehören. Ebenso erhalten geblieben sind die im Stil der Pisaner Romantik errichteten Kirchen. Nach zahlreichen Handänderungen und Revolutionswirren, in denen u. a. auch Grossbritannien Elba besetzt hatte, wurde im Vertrag von Fontainebleau vom 11. April 1814 die Insel Napoleon als souveränes Fürstentum übertragen. Napoleon ist nach wie vor präsent, auch wenn er nicht einmal ein ganzes Jahr (vom 4. Mai 1814 bis 26. Februar 1915) hier weilte. Sein unbändiger Reformwille bescherte jedoch den damals 10000 Insulanern zahlreiche Verbesserungen in den Sektoren Landwirtschaft, Transport und Handel. Napoleons Erbe wird denn auch sorgsam bewahrt und verehrt, wie man etwa beim Besuch des Napoleonischen Museums San Martino erfährt.

Ganz im Empire-Stil gehalten, vermittelt es einen Eindruck von Napoleons Vita und seinem imperialen Habitus.

### Fünf Jahrtausende Kultur

Überhaupt überrascht Elba mit einer unglaublich reichen Auslegeordnung und zivilisatorischen Hinterlassenschaften, die fünf Jahrtausende umspannen. Und wer das Inselhüpfen liebt, steuert die Nachbar-eilande an. So gelangt man bequem per Boot auf die winzigen, unberührten Inseln Capraia und Pianosa, erkundet dort Natur und Kultur wahlweise zu Fuss oder mit dem Velo, das Ganze angereichert mit Wanderungen, Degustationen und kulturellen Besichtigungen. Capraia lockt mit kaum frequentierten Stränden in winzigen Buchten, mit Kirchen, Gässchen und Häfen, während Pianosa mit tropischen Farben auftrumpft und mit der Festung Tegliata, von Napoleon als Aussichtspunkt errichtet, als England und Frankreich im Krieg um die Insel standen.

### Lohnenswertes Inselhüpfen

Wo man diese Inseltrips mit persönlichem Tourguide buchen kann? «Natürlich» beim wohl bekanntesten Touristiker Elbas namens Maurizio Testa. Der Insel-Insider doziert einerseits an mehreren Universitäten über Kommunikationsstrategien, Webmarketing und E-Commerce mit Fokus auf kleinen und mittleren Hotels und hat auch

mehrere themenrelevante Bücher verfasst. Andererseits ist er Manager und Inhaber des ersten Boutiquehotels der Insel, des Ilio Elba in Capo Sant' Andrea im Nordwesten. Es umfasst lediglich 20 Zimmer – jedes anders gestaltet – und ist eines der trendigsten und modernsten kleinen 3-Sterne-Hotels. Für seine Gäste hat Testa ein individuell gestaltbares Inselpaket entwickelt, geschnürt je nach Wünschen des Gastes. Im Leistungsangebot enthalten sind günstige Direktflüge von InterSky nach Elba, buchbar über die Website des Hotels. Überhaupt fällt auf, dass Testa dem Webmarketing eine grosse Bedeutung beimisst. «70 Prozent der Hotelbuchungen erhalten wir bereits via Internet», bemerkt er erfreut im Gespräch. Von der Terrasse des Ilio Elba aus geniesst man einen überwältigenden Panoramablick aufs nahe Meer, atmet die reine Luft, schaut den Vögeln bei ihren Endlosschleifen zu und freut sich auf die erstklassige Gastronomie des renommierten Küchenchefs Giancarlo Polidini. Plötzlich begreift man die Faszination, die Elba seit alters her auf die Besucher ausübt. By the way: 2014 feiert das Eiland 200 Jahre Napoleon. Wer dem zu erwartenden Massenansturm entkommen will, sollte vor Ausbruch des Napoleon-Rummels Kurs auf Elba nehmen. ■

[www.hotelilio.com](http://www.hotelilio.com)

[www.intersky.biz](http://www.intersky.biz)



Die Villa di San Martino, Residenz Napoleons zwischen 1814 und 1815.



Dem architektonischen Erbe verpflichtet – Restaurator in Portoferraio.



# DIE WILDE SEITE DER CÔTE D'AZUR

An der französischen Mittelmeerküste nahe Toulon liegt die wildromantische Halbinsel Giens mit den beiden vorgelagerten Inseln Porquerolles und Port Cros. Ein Naturparadies für Familien.

TEXT UND BILDER **ALEXANDRA KARLE**

**N**ach einer gemütlichen Velotour vorbei an blühenden Wiesen, Eukalyptusbäumen und Rebstöcken öffnet sich der Pinienwald und der Blick wird frei – auf ein Stück türkisblaues Meer. Kitschiger als auf jeder Postkarte liegt linker Hand ein Fischrestaurant, darunter der Naturstrand, der selbst in der Hauptsaison nicht voll erscheint. Vereinzelt liegen die Badegäste im Schatten der Bäume, Kinder bauen aus Strandgut Hütten oder jagen die Möwen, in einiger Entfernung schaukeln in der Bucht Segelboote und Motoryachten sanft

vor sich hin. Wer es bis hierhin geschafft hat, will nur noch eins: so lange wie möglich bleiben. Die Plage d'Argent ist sicherlich einer der schönsten Plätze auf der Insel Porquerolles.

## **Allein auf sandigen Wegen**

Die Überfahrt vom Hafen «La Tour Fondue», einer alten Festung auf der Halbinsel Giens, bis nach Porquerolles dauert zwanzig Minuten. Die Insel selbst ist nur siebenkilometer lang und circa drei Kilometer breit. Auf der Südseite faszinieren schroffe Steilküsten und einsame

Wanderwege, auf der Nordseite die wunderbaren Strände. Wenn die Fähre die Tagestouristen ausspuckt, scheint die kleine Hafenstadt überfüllt. Doch mit einem Miet-Velo entkommt man schnell der Masse und findet sich alleine auf kleinen, teils sandigen Wegen, die leicht ansteigend bis zur Südspitze führen. Dort, auf der Aussichtsplattform des alten Leuchtturms am Cap d'Arme, hat man einen sensationellen Blick auf die blühenden Steilhänge und die tosende Gischt tief unten.

Die Île de Porquerolles gehört erst seit 1971 zu Frankreich. Damals überzeugte

Madame Pompidou ihren Mann, den französischen Staatspräsidenten Georges Pompidou, die Insel im Namen des Staates zu kaufen und zum Nationalpark zu erklären. Ein Glück für die Insel und deren Besucher, denn so konnte sie sich trotz der zahlreichen Touristen ihren ursprünglichen Charme bewahren.

### Kiten für Anfänger

Die meisten Feriengäste aus der Schweiz kennen jeden Winkel der Côte d'Azur samt Hinterland, doch bis zu diesem Küstenabschnitt am Süden kurz vor Toulon reisen nur wenige. Dabei sind nicht nur die Inseln Porquerolles und Port Cros Highlights, auch die kilometerlangen Sandstrände der Halbinsel Giens selbst sind (noch) ein Geheimtipp. Nur Windsurfer, Kite-Surfer und Sportsegler haben die Gegend schon länger für sich entdeckt, denn auf den Mistral ist Verlass. Dazu kommt, dass in der relativ geschützten Bucht auch Anfänger ihre ersten Kite-Versuche starten können, denn es geht flach ins Meer hinein. Taucher wiederum schätzen, dass es neben vielen einheimischen Fischarten auch zahlreiche Wracks zu bestaunen gibt. Naturliebhaber kommen immer wieder, um an der Lagune, einer der letzten intakten Salinen der Gegend, Flamingos und andere Vogelarten zu beobachten.

### Mit Kindern erholen

Mit gleich zwei Clubs bietet der französische Anbieter Belambra die Möglichkeit, in dieser malerischen Kulisse bezahlbare Ferien zu verbringen. Einzigartig ist die Lage des Clubs «Les Criques» an der Spitze der Halbinsel Giens inmitten von Pinienwäldern. Von hier aus hat man nicht nur von der Lounge-Terrasse, sondern auch von vielen Zimmern und Apartments aus freien Blick aufs Mittelmeer und die gegenüberliegende Insel Porquerolles. «Les Criques» verfügt allerdings nur über einen kleinen Sandstrand, dafür bieten sich glattgespülte Felsen zum Sonnenbaden an. Die naturbelassene Mittelmeerlandschaft samt dem dazugehörigen ohrenbetäubenden Zirpen der Zikaden übt einen ganz be-



Fantastische Strände und ideale Windverhältnisse dank Mistral.

sonderen Charme aus. Der erst im April dieses Jahres neu eröffnete «Riviera Beach Club» von Belambra liegt dagegen am feinen Sandstrand von Giens und ist besonders für Familien mit Kindern ideal. Für stressgeplagte Eltern sei erwähnt, dass die Kinderbetreuung in den Clubs ein abwechslungsreiches Programm bis in den Abend hinein bietet und so den Erwachsenen die Möglichkeit eröffnet, auch einmal ohne die lieben Kleinen am Strand zu relaxen, Sport zu treiben und auf der Terrasse in Ruhe zu dinieren. Belambra ist mit insgesamt 58 Ferienclubs der grösste Anbieter dieser Art in Frankreich und stellt sich zunehmend auch auf deutschsprachiges Publikum ein. Der «Riviera Beach Club» erstreckt sich über eine acht Hektar grosse Parkanlage, alle 148 Bungalows sind frisch renoviert und je nach Grösse auch mit einer kleinen Küchenzeile ausgestattet. Das Innere des Clubgeländes ist autofrei, der Zugang zum Strand und zu den Pools mit einem Code gesichert, sodass sich Kinder gefahrlos überall bewegen können.

### Romantischer Spaziergang

Eine schöne Abwechslung zu Strand, Meer und Sport ist ein Ausflug nach Hyères, der südlichsten Stadt der Provence

am Ansatz der Halbinsel von Giens. Am besten erkundet man die gut erhaltene mittelalterliche Altstadt in den frühen Abendstunden, wenn die Häuser in den warmen Erdfarben der Provence leuchten. Nach einem (Shopping-)Bummel durch die schmalen Gässchen und einem Apéro auf der Place Massillon vor dem Turm der Tempelritter lohnt es sich, bis zum Château Saint-Bernard hochzusteigen. Der dazugehörige Park mit seiner Pflanzenvielfalt und seinen versteckten schattigen Plätzchen ist romantisch und wunderschön, vom Castel Sainte Claire hat man einen fantastischen Blick auf die Dächer der Altstadt mit dem Stift Saint Paul und auf die gesamte Halbinsel. Das Hinterland von Hyères ist zudem bekannt für seine vielfach ausgezeichneten Rot-, Rosé- und Weissweine mit AOC-Qualität. Bei fast allen Winzern kann man unangemeldet einkommen und verkosten. Es ist schwer, sich der besonderen Faszination dieser «wilden Seite» der Côte d'Azur zu entziehen und schon beim ersten Besuch versteht man schnell, warum für die meisten Feriengäste der «Coup de foudre» zu einer langen Liebesbeziehung geworden ist. ■



Lanzarote bietet Seglern  
und Surfern oft ausgezeichnete  
Windverhältnisse.

# ZWEI STERNE SIND GESCHENKT

Wenn ein 5-Sterne-Hotel ein so vorteilhaftes Pricing offeriert wie ein 3-Sterne-Betrieb, sollte man nicht lange zögern. Vor allem, wenn es sich um ein gediegenes Strandhotel auf Lanzarote handelt.

TEXT **WERNER KNECHT** BILDER **MARTIN DUSCHEK**

**E**in paar Flugstunden von der Schweiz entfernt lässt sich der Sommer bequem und preiswert verlängern, ohne dass man den kontinentaleuropäischen Wetterkapriolen ausgeliefert wäre. Die Rede ist von Lanzarote, der östlichsten der Kanarischen Inseln, lediglich hundert Meilen von der marokkanischen Küste entfernt und jen-

seits des dröhnenden Massentourismus. Die subtropische Natur, die Vielzahl an Vulkanen und die vielfältige Landschaft sind die Ingredienzen, dank denen die UNESCO Lanzarote zum Biosphärenreservat erklärt hat. Bis Oktober kann man sich im Meer erfrischen und zwischen schwarzen und weissen Stränden wählen, wobei der Strand von Papagayo von Trip-

Advisor zu den weltweit schönsten gezählt wird.

Eindrücklich auch das Licht, das sich an den weissen Häusern, dem blauen Meer, dem schwarzen Lavagestein und der grünen Vegetation spiegelt. Aussergewöhnlich zudem die Mondlandschaft aufgrund der vulkanischen Inselbeschaffenheit, die man beim Besuch des Timana-

faya-Nationalparks hautnah erlebt, wenn man mit den Ausflugsbussen die bizarre Mondlandschaft durchquert und mehrsprachig über deren Entstehung ins Bild gesetzt wird. Teil dieses Faszinosums sind auch die Höhlen von Jameos del Agua und Cuerva de los Verdes, nicht zu vergessen «La Geria» als bestes Weinanbaugebiet mit einem bereits 1775 gegründeten Weinmuseum. Mit grossem Respekt vor der immensen Leistung der Weinbauern durchfährt man die Anbaugebiete, denn die Bauern haben Hunderttausende von kleinen Kratern sowie Mauern aus Vulkangestein geschaffen, in denen die Reben vor dem Wind geschützt gedeihen. So entstand eine einzigartige, Lanzarote-typische Landschaft, und hier gedeiht der Malvasia – trocken, halb süss und süss je nach persönlichem Gusto. Wer will, kann ihn vor Ort verkosten, Führungen in den Rebbergen absolvieren und in gepflegten Restaurants Tapas mit Malvasia kombinieren – eine lohnenswerte Mélange.

Ist Lanzarote vor allem berühmt für seine unberührte Natur ohne hässliche Neubauten, gibt es auch einige lebhaftere Orte wie Puerto Calero. Hier findet man die exklusivsten Modehäuser und Restaurants der Insel sowie das nahe am Jachthafen gelegene 5-Sterne-Hotel Hesperia Lanzarote. Es gehört zu den NH Resorts, der gehobenen Freizeitmarke der NH Hotels, und



Unberührte Natur, bizarre Mondlandschaften – Lanzarote hat seinen eigenen Charakter bewahrt.

überrascht nicht nur mit aussergewöhnlich günstigen Preisen, sondern mit asketischem Design, das Naturmaterialien und gedämpfte Töne geschickt kombiniert. Vom terrassenförmigen Pool-Garten steigt man zur wilden Felsküste hinab, geniesst in einem der vielen hoteleigenen Restaurants gepflegte Küche, lässt die Seele baumeln, relaxt im Spa-Bereich, geht shoppen oder packt die Gelegenheit am Schopf für vielfältige Sportaktivitäten: Segeln, Kanufahren, Katamaransegeln, Unterwasserfischen, Delfinbeobachten, U-Boot-Ausflüge,

Reiten oder Velotouren, nicht zu vergessen die nahen Golfplätze. Kein Zweifel: Nach schwierigen Jahren ist NH als drittgrösste Business-Hotelgruppe in Europa offensichtlich wieder auf den Erfolgspfad zurückgekehrt. Derzeit befinden sich zwanzig neue NH-Projekte mit 2000 Zimmern in Entwicklung; das momentane NH-Portfolio umfasst stattliche 400 Hotels mit 60 000 Zimmern in 26 Ländern in Europa, Lateinamerika und Afrika. ■

[www.hesperia-lanzarote.com](http://www.hesperia-lanzarote.com)



Mountainbiker finden auf Lanzarote traumhafte Routen.



Der terrassenförmige Pool des Hotels Hesperia Lanzarote.



# LUXURIÖSE AUSZEIT AUF SEE

Hapag-Lloyd Kreuzfahrten baut gegenwärtig die EUROPA 2. Ab 2013 soll sie ihr Schwesterschiff, die EUROPA, auf Augenhöhe ergänzen.

MARKUS WEBER IM GESPRÄCH MIT JULIAN PFITZNER

**Herr Pfitzner, Sie sind leitender Produktmanager der EUROPA 2, die demnächst Kurs auf die reizvollsten Destinationen der Welt nimmt. Was ist genau Ihre Aufgabe?**

Als leitender Produktmanager bin ich für alle nicht schiffstechnischen Bereiche des Neubaus zuständig. Dazu gehören sämtliche Auswahlprozesse in Bezug auf die Innenarchitektur, Stoffe, Farben und Materialien, die auf dem Schiff eingesetzt werden, die Auswahl des Bestecks, der Gläser und Blumen bis hin zur Streichholzschachtel sowie die Festlegung des gesamten Hotel- und Restaurantstandards. Zudem gehört die Produktpositionierung zu meinem Aufgabenbereich, genauso wie die Definition der Reiseziele, das Pricing und das Produktmarketing.

**Im Frühjahr 2013 soll die neue EUROPA 2 getauft werden. Wie kommen die Bauarbeiten voran?**

Wir kommen sehr gut voran und sind voll in unserem Zeitplan. Seit Juli liegt die EUROPA 2 an der Ausrüstungspier – hier werden die 251 Suiten eingebaut, die derzeit in der Kabinenfabrik produziert werden. Es entstehen acht Restaurants, ein modernes Theater sowie Bars, Lounges und weitere öffentliche Bereiche. Insgesamt

samt sind 835 Werftarbeiter mit dem Neubauprojekt beschäftigt. Bis zur Auslieferung werden sie rund 2,5 Millionen Arbeitsstunden aufgewendet haben. Bisher sind bereits 10 000 Tonnen Stahl für die EUROPA 2 verbaut worden.

**Welches waren die grössten Herausforderungen während des Baus?**

Bei einem Neubauprojekt, das sich über mehrere Jahre erstreckt, ergeben sich sowohl in baulicher als auch in operativer Hinsicht im Produktteam immer wieder neue Herausforderungen. Sei es in Bezug auf Entscheidungen zur Ausstattung und Gestaltung auf der einen oder auf Ausrichtung und entsprechende Marketingmassnahmen auf der anderen Seite. Mittlerweile sind viele Entscheidungen gefallen: Das Schiff liegt an der Ausrüstungspier und bekommt seinen Innenausbau – der Katalog ist gedruckt und die Buchungen für die ersten Reisen mit der EUROPA 2 kommen herein.

**Die EUROPA 2 wird in Frankreich gebaut. Wieso baut ein Hamburger Unternehmen seine Schiffe nicht in Deutschland?**

In Europa gibt es insgesamt nur fünf bis sechs Werften, die Kreuzfahrtschiffe bauen und von ihrer Spezialisierung profitieren.

Die STX Werft in Saint-Nazaire ist eine von ihnen und hat uns überzeugt.

**Die EUROPA 2 wird ihrer älteren Schwester EUROPA, dem einzigen von Berlitz mit «Fünfsterne-Plus» ausgezeichneten Schiff, ganz schön Konkurrenz machen. Wer wird nun ab nächstem Jahr die schönste Yacht auf den Weltmeeren sein?**

Solche Klassifizierungen werden durch unabhängige Kreuzfahrtexperten vergeben, die die Schiffe regelmässig testen und bewerten. Deshalb sind wir besonders stolz, dass unser Flaggschiff EUROPA seit seiner Indienststellung hervorragende Kritiken bekommt. Die EUROPA 2 soll die EUROPA aber nicht ablösen oder im klassischen Sinne überbieten. Unser Ziel ist es, auf beiden Schiffen ein gleich hohes Qualitäts- und Serviceniveau zu bieten, sprich zwei Flaggschiffe auf Augenhöhe zu positionieren. Dafür steht der Name EUROPA und das ist die gemeinsame DNA beider Schiffe. Wir möchten also mit beiden Massstäben setzen. Die Unterschiede liegen in ihrer Ausrichtung und Konzeption. Während die EUROPA ein eher klassisches Kreuzfahrtpublikum anspricht, interpretieren wir mit der EUROPA 2 die Kreuzfahrt neu und bieten eine moderne, legere Variante an.

### Worin werden sich die Schiffe hinsichtlich Infrastruktur unterscheiden? Und wo gleichen sie sich?

Die liebgewonnenen Riten der EUROPA, wie Kapitänsdinner und feste Sitzordnung in einem Restaurant, aber auch die Weltreiseroute sind der EUROPA vorbehalten. Während hier weiterhin diese beliebte klassische Kreuzfahrttradition gepflegt wird, verzichtet die EUROPA 2 bewusst auf diese und wird in der gesamten Konzeption moderner – zum Beispiel mit acht Restaurants von Sushi-Bar bis hin zur französischen Küche sowie exklusiv produzierten und modernen Bühnenshows. Die EUROPA 2 wird einen Schwerpunkt auf Wellness und legeren Luxus legen und ausserdem auch kombinierbare, sich wiederholende siebentägige Routen anbieten. Mit der EUROPA 2 sprechen wir ein kosmopolitisches Publikum an und werden daher alle Reisen auch in den englischsprachigen Märkten anbieten.

### Was macht die EUROPA 2 einzigartig?

Die EUROPA 2 bietet auch im internationalen Vergleich den grössten Raum pro Passagier. Jede Suite hat zudem eine eigene Veranda. Der Neubau ermöglicht ein grösstmögliches Mass an Individualität und Flexibilität in allen Bereichen – von der Tischwahl bis zum Unterhaltungsprogramm.



Die EUROPA 2 verlässt das Trockendock.

### Gibt es also einen Unterschied im Zielpublikum der beiden hübschen Schwestern?

Mit der EUROPA 2 sprechen wir Reisebegeisterte, gut situierte Gäste an. Sie sind kulturell interessiert, haben etwas weniger Zeit für ihre Reisen, da meist noch im Berufsleben verankert, und sind teilweise mit der ganzen Familie unterwegs. Unsere Zielgruppe legt Wert auf einen hohen Qualitäts- und Servicestandard und ein luxuriöses, stilvolles Umfeld. Die EUROPA 2 wird sich also mit ihrem Angebot stärker auf die Bedürfnisse der berufstätigen Paare sowie Familien im Luxussegment ausrichten. Durch die klare Trennung zwischen klassischen Kreuzfahrtritten auf der EUROPA und moderner Kreuzfahrt auf der EUROPA 2 wird es Liebhaber sowohl für die eine als auch die andere Form des Luxusreisens geben. Zudem werden wir «Wechselwähler» haben, die sich auf beiden Schiffen zu Hause fühlen und in erster Linie nach Reisezeit und Destination entscheiden. Hier kommt uns die unterschiedliche Positionierung der Schiffe im Routenverlauf zu Gute.

### Wird es auf der EUROPA 2 ebenfalls grosszügige Kinderangebote geben?

Die EUROPA 2 richtet sich nicht nur an Berufstätige und Paare, sondern mit einem umfassenden Angebot auch an Familien. Täglich kümmern sich qualifizierte Be-



Julian Pfitzner, Produktmanager MS EUROPA 2, (links) mit dem Projektleiter Hennig Brauer.

treuer um die jungen Gäste, erstmals auch um Kinder schon ab zwei Jahren. Wir haben Bereiche für drei Altersstufen mit altersgerechter Ausstattung an Bord und kooperieren dazu auch auf der EUROPA 2 mit der Margarete Steiff GmbH. Darüber hinaus bieten wir beispielsweise einen Langschläfer-Service für Eltern an. 2013 werden wir insgesamt 17 Familienreisen mit speziellen Kinder- und Familienausflügen durchführen.

### Machen Sie sich keine Sorgen, dass der trendbewusste, Lifestyle orientierte Gast Passagen meiden wird, die als Familienreisen ausgeschrieben werden?

Auch wenn das Schiffskonzept mit drei Kinderbereichen und sieben Familien-Appartements familienkompatibel ist, kann die EUROPA 2 dennoch nicht als klassisches Familienschiff bezeichnet werden, denn sie bietet auch für Paare und Alleinreisende viel Platz zur individuellen Entspannung – beispielsweise durch die grosszügige Raumgestaltung oder den Wellness- und Fitnessbereich auf über 1000 m<sup>2</sup>. Die Familienreisen sind ja ausserdem speziell gekennzeichnet und an die Ferienzeiten angepasst – daher ist hier ein höherer Kinderanteil wahrscheinlich und vorab für jeden sichtbar. Zudem schliesst das eine das andere ja auch nicht aus – ein Gast kann durchaus beides vereinen: Lifestyle orientiert sein und mit Familie reisen. ■



Spaceship Two von Virgin Galactic mit sechs Sitzplätzen: 2013 soll es abheben.

# REISEZIEL WELTALL

Die Mission auf den Mars ist geglückt. Laut einer neuen Studie könnten kommerzielle Flüge ins All nun schneller als erwartet zum Alltag werden.

VON LAURA FROMMBERG

**W**er sich Reisen wünscht, die etwas weiter gehen, als ein Langstreckenjet ihn bringen kann, der dürfte schon innerhalb des nächsten Jahrzehnts auf seine Kosten kommen. Zwar wird es nicht ganz auf den Mars reichen, wie dies mit der Nasa-Mission Curiosity vor kurzem erfolgreich geschah, aber ins All soll es auf jeden Fall gehen. Wie die amerikanische Luftfahrtbehörde FAA gemeinsam mit dem Institut Space Florida propezeit, dürfte es schon in

einer Dekade deutlich mehr Möglichkeiten geben, in den Weltraum zu reisen. Die Entwicklung von Fluggeräten kommt schnell voran und die Nachfrage wächst stetig. Die Tests für den Tourismus in die Schwerelosigkeit sind denn auch schon in vollem Gange. Fünf Fluggeräte sind bereits so weit, dass sie schon 2013 oder 2014 in den Dienst treten können. Doch was bisher noch als ein Nischenmarkt gesehen wird, könnte laut den Prognosen der FAA in den nächsten Jahren durchstarten.

Drei Szenarien zeichnen die Forscher. Eines mit steigenden Zahlen, eines mit anhaltendem und eines mit sich verlangsamendem Wachstum. Ersteres sei wahrscheinlich und wünschenswert. In diesem Fall würde die Anzahl der verfügbaren Sitzplätze in Weltraum-Fliegern von 1096 auf 1592 steigen. Eindrücklicher sind die Zahlen zur wirtschaftlichen Relevanz: Erträge von 300 Millionen im Anfangsjahr könnten sich auf 1,6 Milliarden Dollar steigern. Im Szenario mit moderatem Wachs-



Blue Origin arbeitet an einer Weltraumkapsel mit drei oder mehr Sitzen. Ein Starttermin ist noch nicht bekannt.

tum beträgt der Beitrag 600 Millionen, die Sitzzahl erhöht sich von 373 auf 533. Bei schwachem Wachstum sind es 300 Millionen bei einer Sitzzahl von 255 im zehnten nach 213 im ersten Jahr.

### Verschiedene Märkte

Welche der Voraussagen eintrifft, hängt laut der Studie von den verschiedensten Variablen ab. Zwar gehen die Autoren davon aus, dass über fünfzig Regierungen weltweit die privaten Flüge in den Weltraum unterstützen. Doch wenn sie den Weltraumreisen Restriktionen auferlegen, könnte das eine schwächere Nachfrage als gedacht zur Folge haben. Ein weiterer Unsicherheitsfaktor ist das Verhalten der Konsumenten. Noch ist nicht absehbar, ob Flüge in den Weltraum für die Touristen ein einmaliges Erlebnis bleiben, oder ob die Reisenden – einmal auf den Geschmack gekommen – immer wieder ins All wollen. Auch die finanzielle Situation



Sehen so Passagiere der Zukunft aus?

der Passagiere ist ein wichtiger Faktor. Und die ist gerade in heutigen Zeiten nicht unbedingt gut vorherzusehen.

Dennoch: Die FAA bleibt dabei, dass Weltraumflüge in Zukunft eine immer grössere Relevanz bekommen, Wachstumstempo hin oder her. Dabei gibt es neben dem grössten Markt, dem Tourismus mit einem Anteil von 80 Prozent, noch andere wichtige Märkte. Der zweitgrösste ist die Forschung. An dritter Stelle findet sich das Segment Ausbildung mit der am

schnellsten wachsenden Nachfrage. Testflüge für verschiedene Technologien liegen an vierter Stelle. Dann folgt bereits die mediale Verwendung. Filmstudios etwa könnten laut der FAA grossen Nutzen am Zugang zum Weltraum finden. Auch der Transport von kleinen Satelliten ins All ist eine mögliche Anwendung, ebenso wie die Verwendung, um Bilder der Erde aus dem All zu gewinnen. Schliesslich könnten die neuen Weltraumflieger auch eingesetzt werden, um Güter schneller von einem Ort an den anderen zu transportieren. Wer weiss, vielleicht wird dann auch die Gott-hardachse ernsthaft Konkurrenz bekommen? ■

**aero**  
TELEGRAPH.

Weitere spannende Themen  
aus der Welt der Airlines finden  
Sie auf [Aerotelegraph.com](http://Aerotelegraph.com).



# DIE KRAFT DER ALPEN

Das Fünf-Sterne-Hotel Schalber in Serfaus hat schon vor Jahren auf die Karte Wellness gesetzt. Die Strategie ist aufgegangen.

VON **MARKUS WEBER**

**D**avon können viele Schweizer Destinationen nur träumen: Die Besucherzahlen in Serfaus bewegen sich im «Allzeithoch». Schon seit Jahren ist das Tiroler Ferienziel auch bei Schweizern sehr beliebt. Und dies nicht erst, seitdem der Euro gegen-

über dem Franken so viel Terrain eingebüsst hat.

Die Gründe des Erfolges kennt Alois Schalber. Mit seiner Gattin Rosi hat der ehemalige Landwirt und Skilehrer die touristische Entwicklung seines Heimatdorfes nachhaltig mitgeprägt. Bereits Alois'

Mutter hatte die Chancen des noch jungen Tourismus im Ort erkannt und in den Fünfzigerjahren Zimmer mit Kalt- und Warmwasser an die ersten «Fremden» vermietet. Eine gute Nase für Trends bewiesen auch Alois und Rosi Schalber. Vor zwanzig Jahren setzten sie voll auf die Karte Wellness.



Im Sommer kommt das Gros der Schalber-Gäste aus der Schweiz.



Die Küche ist sehr ambitioniert.



Naturprodukte aus der Region sorgen für Entspannung.



Ein mit Bergkräutern angerichtetes «Kaiserbad».

Und von Anfang an war für sie klar, dass es nicht ausreicht, den Gepäckboy zum Masseur «umzuschulen» und ein paar «Ayurveda-Schilder» an die Fassade zu nageln. «Bei uns arbeiten ausschliesslich hoch qualifizierte Fachkräfte im Wellnessbereich», sagt Alois Schalber. Wer eine der zahlreichen Behandlungen in der 4000 m<sup>2</sup> grossen Wellnessanlage mit Sauna, Hallenbad und Freibecken geniesst, versteht sehr gut, weshalb das Hotel heute zu den fünf besten Wellnesshäusern in ganz Österreich gezählt wird. Einen der Therapie-Schwerpunkte im Schalber bilden die ayurvedischen Behandlungen. Längst sind die kritischen Stimmen verstummt, die hinter dem Begriff «Ayurveda» Esoterik, Voodoo oder auch nur einen Marketing-Gag der Hotellerie vermutet haben. Die traditionelle medizinische Wissenschaft aus Indien hat sich mittlerweile auch in

unseren Breitengraden durchgesetzt. «Ayur» bedeutet bekanntlich Leben, «Veda» vollständiges Wissen. Anerkannt sind die Erfolge der indischen Heilmedizin beispielsweise bei Diabetes, Rheuma oder Prostataleiden. Im Wellnessbereich werden die ayurvedischen Erkenntnisse hauptsächlich für Massagen angewendet – so auch im Schalber. Aber die Wellnessanlage wäre kein Alpen-Spa, wenn sie nicht auch auf die heilende Wirkung von Naturprodukten aus der Region setzen würde. Murmeltieröl, Johanniskraut und Arnika finden genauso ihre Anwendung wie ein frischer Sud aus verschiedenen Bergkräutern beim «Kaiserbad». Zu den entspannendsten Momenten zählt das Bad im Aussenschwimmbecken des Hotels. Das türkisfarbene Wasser scheint hier harmonisch mit der Bergwelt zu verschmelzen. Der Blick vom Pool aus ist

einmalig, der Eindruck inmitten eines erhabenen Alpenpanoramas zu schwimmen, fantastisch.

Alois und Rosi Schalber dürfen auf ihr Lebenswerk stolz sein. Zurücklehnen wollen sie sich deshalb aber nicht. Die erfolgreichen Gastgeber sind praktisch rund um die Uhr im Hotel präsent und sorgen sich noch immer persönlich um das Wohl ihrer Gäste. Und auch in Zukunft wird das führende Fünfsternehaus von Serfaus ein sympathisches Familienunternehmen bleiben. Vier der fünf erwachsenen Kinder arbeiten bereits im Betrieb. An Charme, Freundlichkeit und Effizienz stehen sie ihren Eltern in nichts nach. So ist heute schon absehbar: Auch künftig wird der Gast das «Schalber» nie mehr verlassen wollen. ■

[www.schalber.com](http://www.schalber.com)



## WELLNESSOASE MIT WEITBLICK

**Die Annehmlichkeiten des Resorts auf dem Feusisberg sind vielfältig, aber von einer wird der Gast schlicht überwältigt sein: der Aussicht.**

VON **MARION LEHMANN UND CORINA ISSLER BAETSCHI**

Nicht von ungefähr und zu Recht nennt sich das Hotel hoch über dem Zürichsee Panorama Resort & Spa: Beeindruckend ist nämlich nicht nur das Panorama, hier werden auch Wellness, Service und Qualität grossgeschrieben. Entstanden ist dabei ein einzigartiges Resort zum Abschalten und Entspannen. Und damit dies stetig so bleibt, wird während den Sommermonaten laufend reinvestiert und renoviert. Gemäss Stephanie Jenny, Direktionsassistentin und seit acht Jahren im Hotel tätig, sind die Sommermonate für Umbauten ideal, werden doch während dieser Zeit die Gäste am wenigsten von den Arbeiten beeinträchtigt. So wurden diesen Sommer alle Superior Rooms neu gestaltet, mit Balkon ausgestattet und bis Ende September wieder bezugsbereit gemacht. Das Design passt sich dabei dem hoteleigenen Restaurant Collina an, wobei massive Eichenholzdielen und natürliche Steinwände dafür sorgen, dass die neuen Zimmer eine angenehme Wärme und Geborgenheit ausstrahlen.

### **Regionale Leckerbissen**

Ein ausgezeichnetes Essen ist nicht nur Wohlgenuss, sondern beflügelt auch die Sinne. Deshalb legt das Team auf dem

Feusisberg grössten Wert auf ein kulinarisch hochstehendes Angebot. Alle Produkte werden im Hause selbst hergestellt, sei es das Brot für den Sonntagsbrunch oder das köstliche Dessert für ein romantisches Candle Light Dinner. Das Restaurant Collina bietet eine «fine revival cuisine», wobei die Küchencrew allseits bekannte Speisen wie Tatar, Chateaubriand, Zürcher Geschnetzeltes und Cordon bleu auf den Teller zaubert. Passend dazu werden ausserlesene Tropfen serviert, aus der Region Zürichsee, der übrigen Schweiz und natürlich auch aus namhaften Weingütern im Ausland. Wer es lieber exotischer mag, der gönnt sich im Restaurant Zafferano ein Erlebnis wie aus einem Märchen aus 1001 Nacht. Die gesamte Einrichtung des Restaurants stammt aus Marokko und dem Orient. Nachts lebt das Zafferano von Kerzen und warmen Farben, die für eine sinnliche Atmosphäre sorgen. Auf der Speisekarte finden sich orientalisches bis mediterrane Gerichte in allen Variationen.

### **Entspannung mit einem Hauch Asien und des Orients**

Im Panorama Resort & Spa erwarten den Gast drei verschiedene Zimmerwelten, wobei Einrichtung und Aussicht für Wohl-

gefühl sorgen: Während die Hotel Residence 31 komplett renovierte Superior Zimmer im kontinental-urbanen Stil bietet, verführen die 45 m<sup>2</sup> grossen Asien Junior Suiten in der Asian Residence mit ihren klaren asiatischen Linien und einem direkten Zugang zum Akari Spa. Neun traumhafte Boutique Rooms in orientalisches-marokkanischem Stil bestechen in der Oriental Residence mit einer wunderbaren Terrasse und privatem Whirlpool mit frontaler Seesicht.

In der 2000 m<sup>2</sup> grossen Wellnessoase ist es ein Kinderspiel, den Alltag abzulegen und neue Energie und Lebenskraft zu tanken. Der Gast hat die Wahl zwischen Trockensauna, Dampfbad mit Amethysten und Bergkristallen sowie Aufgüssen mit aromatischen Kräutern, Meersalzen oder ätherischen Eukalyptus-, Minze- und Blütenextrakten. Innen- und Aussenpool sind miteinander verbunden und bieten gemütliche Sprudelliegen mit fantastischem Panoramablick. Ein Kneippbach, Wasserbetten, Ruheliegen und Wärmebänke vervollständigen diesen Hafen der Ruhe. Da fällt es direkt schwer zu entscheiden, ob der Tag nun mit einer wohltuenden Behandlung oder einem Fitnesstraining im grosszügig eingerichteten Fitnessraum gestartet werden soll. Wir empfehlen, es ruhig anzugehen und zuerst einmal das Panorama zu geniessen ...

[www.panoramaresort.ch](http://www.panoramaresort.ch)



## EINE NEUE HOTELDIMENSION

**The Alpina Gstaad verschafft dem malerischen und unprätentiösen Chalet-Dorf eine Hotelikone im Spitzensegment.**

VON **WERNER KNECHT**

Niklaus Leuenberger hat allen Grund zur Freude. «Wir haben einen Spitzenkoch an Bord geholt, der die Gastroszene in Gstaad bereichern wird.» Dem Managing Director des The Alpina Gstaad ist tatsächlich ein Coup geglückt, konnte er doch den 51-jährigen Marcus G. Lindner – von Gault Millau 2010 zum «Aufsteiger des Jahres» gekürt – als Executive Chef des Hotels verpflichten und so auch im kulinarischen Bereich jenen Top-Level ansteuern, den man von einem Gstaader Fünf-Sterne-Hotel selbstverständlich erwartet. Es eröffnet im kommenden Dezember; Lindner übernimmt also von Beginn weg die Leitung der drei Restaurants, der Bar-Lounge sowie der Dining-Terrasse mit total über 300 Sitzplätzen – plus den Bankettbereich.

So exklusiv sich die Küche präsentieren wird, so hochklassig ist auch The Alpina Gstaad. Im Dorf ist es erstaunlicherweise das erste neue Fünf-Sterne-Hotel seit hundert Jahren, es umfasst 56 Zimmer und Suiten und befindet sich inmitten eines 20000 Quadratmeter grossen Parkgrundstücks. Dieses liegt auf einer Anhöhe im Quartier Oberbort und öffnet den Blick über das Saanenland und die Berner Alpen. Die Gesamtinvestition liegt bei stattlichen 300 Millionen Franken, wobei auch 14 private

Luxus-Apartments und zwei ebenso gediegene Chalets das Anwesen bereichern. Zum Angebot gehören ferner ein Ballsaal, Konferenzräume sowie ein 2000 Quadratmeter grosser Spa-Bereich und zwei Pools.

### **Tannenholz und Alpenkalk**

Dass Gstaad damit zu einer neuen Hotelikone kommt, merkt der Besucher schon vor deren Fertigstellung. Das Hotelgebäude, dessen vier markante Ecktürme in den Himmel ragen, greift die für die Bergregion typische Bauart samt den bevorzugten Materialien auf. Sowohl die Fassade als auch das zum Hotel führende überdachte Galerie-Entrée sind verkleidet mit jahrhundertaltem Tannenholz sowie handgemeiselm Ringgenberger Alpenkalk. Auch im Innern wird der alpin-schweizerische Chalet-Stil respektiert und appliziert, selbstverständlich aufgemischt mit souveränem Chic und unaufdringlichem, Gstaad-typischem Lifestyle. Um die Hotelgäste vor störendem Autolärm zu bewahren, wurde das Galerie-Entrée überdacht; der mit riesigen Fenstern und Oberlichtern versehene Fahrweg führt direkt zum Haupteingang des Hotels. Kunstvoll wird der Weg ausgekleidet mit Ringgenberger Alpenkalk und dreihundertjährigem Altholz. Gekrönt

---

### NIKLAUS LEUENBERGER

---



**Back to the roots:** Der nun im The Alpina Gstaad amtierende Managing Director ist ganz in der Nähe aufgewachsen, nämlich im Emmental, bevor er eine beispiellose Karriere startete. Sie begann im Dolder Grand Hotel Zürich, führte in weitere Luxushotels in Genf, Locarno und Basel und fand ihre internationale Fortsetzung im Top-Management der renommierten Peninsula Hotels in Hongkong, Beijing, Manila und New York – und dies während 35 Jahren! Dann wurde er zum Managing Director des noblen New York Palace Hotels berufen und entwickelte anschliessend als COO einen Hotel- und Wohnkomplex in Doha, bevor er – im November 2011 – mit der Entwicklung, Eröffnung und dem Management des Alpina Gstaad betraut wurde.

wird das Hotelangebot mit der 400 Quadratmeter grossen Panorama Suite; sie verfügt auf der oberen Etage über das eigene Spa mit raumdominierendem Cheminée. Für die Eröffnung scheint jedenfalls alles schon sehr gut aufgegleist zu sein. «Unsere Schlüsselpositionen sind mit international erfahrenen Hotexperten besetzt. Mein Team und ich freuen uns auf den Dezember», sagt Niklaus Leuenberger.



# MIT EINER PRISE EXPERTISE

Credit Suisse hat mit dem Programm «Credit Suisse Saveurs» ein für eine Bank ungewöhnliches Projekt auf die Beine gestellt: einen Kochwettbewerb für Zürcher Hobbyköche. Gecoacht werden sie dabei vom Gault-Millau-Koch Hans-Peter Hussong von der Wirtschaft zum Wiesengrund in Uetikon am See.

VON STEFANIE SCHNELLI

**H**ans-Peter Hussong mag es einfach. Zu komplizierte, exotische Gerichte sind nicht seine Sache. Auch ein an Vielfalt überladener Teller reizt ihn nicht. Vielleicht überraschend, für einen 18-Punkte-Koch. «Nicht unbedingt», sagt Hussong. Denn die Qualität liegt im Detail.

Hussong muss es wissen. Er ist Meister seines Fachs, mit zwei Michelin-Sternen ausgezeichnet und bekannt durch die Wirtschaft zum Wiesengrund, die er mit

seiner Frau seit mehr als zwanzig Jahren erfolgreich führt. Erst kürzlich hat er sein eigenes Kochbuch herausgegeben. Und auch sonst gibt er sein Wissen gerne weiter: Hussong ist Partner der Credit Suisse für den Kochwettbewerb «Credit Suisse Saveurs». «Wir haben mit Hans-Peter Hussong genau den Mann, der einen solchen Wettbewerb erst möglich macht», sagt Paul Arni, Leiter Region Zürich bei der Credit Suisse. Arni hat den Kochwettbewerb ins Leben gerufen. «Die Spitzen-

gastronomie am rechten Zürichseeufer hat in den vergangenen zwanzig Jahren stark abgenommen, Hans-Peter Hussong ist einer der letzten seiner Art.» Das will Arni unterstützen. Er selbst kann laut eigener Aussage nicht kochen, er lobt aber die Kochkünste seiner Frau.

## **Kochen für den Gault-Millau-Experten**

Die Idee für den Kochwettbewerb ist bei einem Gespräch zwischen Paul Arni und

einem Freund an einem Sommerabend im Garten entstanden. Arni wollte eine Plattform ins Leben rufen, die für eine Bank eher unüblich ist, aber die Werte der Credit Suisse aufnimmt: einen regionalen Bezug schaffen, auf lokale Qualität setzen, Talente fördern. Heute ist das Konzept ausgereift, der Kochwettbewerb findet nach dem gleichen Muster zum zweiten Mal statt. «Wir fordern Hobbyköche aus dem ganzen Kanton Zürich auf, uns ihr Lieblingsmenü zu schicken», erklärt Paul Arni. «Hans-Peter Hussong wählt dann aus, wer zur Vorrunde eingeladen wird. Es gibt drei Vorrunden mit je drei Köchen. Die Gewinner der Vorrunden treten im Finale gegeneinander an, wo die Zutaten für das Menü nicht mehr selber bestimmt werden.»

Gekocht wird jeweils für rund dreissig, von Credit Suisse geladene Gäste, die neben dem kulinarischen Genuss auch Informationen zu einem Finanzthema erhalten. Sie sind gefordert an dem Abend, denn sie bestimmen mit ihrem Urteil den Sieger. Im Final hat auch Urs Heller, Chefredaktor der Schweizer Ausgabe von Gault Millau, eine Jury-Stimme. Das Gleiche gilt für Hans-Peter Hussong. «Das Feedback unserer geladenen Kunden ist durchwegs positiv, obwohl viele am Anfang etwas



Paul Arni hat das CS Saveurs ins Leben gerufen.

skeptisch sind», sagt Paul Arni. Die Abende seien immer sehr spannend, die Stimmung immer anders. «Interessant ist jeweils, wenn die Finanzgespräche bei einem Gang unterbrochen werden und mehr und mehr über das Essen diskutiert wird. Nicht immer sind alle gleicher Meinung. So unterhalten sich sonst eher kopflastige Menschen plötzlich über sehr Sinnliches», sagt der Finanzexperte.

### Blumenkohl-Korrektur

Was an den Tischen diskutiert wird, interessiert in der Küche selbstverständlich ganz besonders. «Einen Konkurrenzdruck gibt es aber nicht», sagt Hans-Peter Hussong. «Die Stimmung ist meist sehr locker und gelöst. Nur am Anfang sind manche ein bisschen nervös.» Das erstaunt nicht, schaut einem ja nicht jeden Tag ein Spitzenkoch über die Schulter. Tipps vom Profi sind aber nicht bei allen gleich willkommen. «Vor allem Frauen sind da strikt und lassen sich nicht gerne belehren. Männer sagen schon eher einmal (meinsch?).» Allgemein lasse sich sagen, dass die Männer den Wettbewerb etwas weniger perfektionistisch angehen. «Bei den ersten Runden waren überhaupt keine Männer dabei, jetzt



In seiner Küche wird gekocht: 18-Punkte-Koch Hans-Peter Hussong.

holen sie etwas auf.» Einer ist dem Spitzenkoch speziell in Erinnerung geblieben: Er kam ohne Rezept und ohne das Menü vorher schon einmal gekocht zu haben. Als er die Zutaten erhielt, machte er sich im Internet schlau. «Aber er hat die Vorrunde gewonnen», lächelt Hans-Peter Hussong.

Ganz abgestürzt ist bis jetzt kein Menü und das Niveau und die Vorbereitung der Hobbyköche überraschen Paul Arni, Hans-Peter Hussong und auch Gault-Millau-Autor Urs Heller. Nur bei den bestellten Mengen muss der Profi in der Küche manchmal etwas korrigieren. «Wenn jemand für dreissig Leute vier Blumenkohle rechnet, ist das definitiv zu viel», sagt Hussong. Zudem wünscht er sich von seinen Schützlingen, sie würden beim Fleisch nicht immer nur zum Filet greifen, sondern sich auch einmal an Schulter oder Hacke wagen.

Ist dies das Geheimnis, um von Hans-Peter Hussong zur Vorrunde eingeladen zu werden? «Nein», schmunzelt der Sterne-Koch. «Das Geheimnis eines guten Menüs ist ein leichter, saisonaler Aufbau und eine ausgewogene Wahl zwischen Fisch, Fleisch, Gemüse und Originalität, ohne zu kompliziert zu sein.» ■

## WIRTSCHAFT ZUM WIESENGRUND IN UETIKON AM SEE

Im jahrhundertealten Haus «Wirtschaft zum Wiesengrund» in Uetikon am See bietet Hans-Peter Hussong eine schnörkellose Küche auf höchstem Niveau. Hussong wurde mit zwei Michelin-Sternen und 18 Gault-Millau-Punkten ausgezeichnet. Gault Millau wählte ihn zudem zum Koch des Jahres 2000, der Bertelsmann Restaurant und Hotel Guide nannte ihn den Trendsetter 2002 und bewertete die Küche im «Wiesengrund» mit vier Hauben. Der durch grosse Vielfalt glänzende Weinkeller der Wirtschaft wird von Ines Hussong geführt. Im Restaurant gibt es 34 Plätze und im Sommer lockt ein lauschiger Garten.

[www.wiesengrund.ch](http://www.wiesengrund.ch)



# DER SCHLUCK EINER REGION

Bordeaux und seine Weine sind bekannt. Die nördlich gelegene Cognac-Region in Südwestfrankreich ist aber besonders für kulinarisch Interessierte immer noch ein Geheimtipp.

VON STEFANIE SCHNELLI

**W**enn Pierrette Trichet die Kellereien des renommierten Cognac-Herstellers Rémy Martin betritt, lässt sie ihre wissenschaftlichen Kenntnisse draussen. Sie taucht ein in eine Welt, in der sie sich von ihrer Nase führen lässt, sich auf ihren Geschmackssinn konzentriert und horcht, was ihr sensorisches Talent ihr sagt. Die Biochemikerin, die bei Rémy Martin vor mehr als dreissig Jahren im Labor angefangen hat, verlässt sich hier auf ihre Sinne, nutzt ihre Intuition, ihre Neugierde und ihre Kreativität.

Seit 2003 ist Pierrette Trichet Kellermeisterin von Rémy Martin. Sie wacht über die rund 200 000 Eichenfässer in den Kellereien des Unternehmens, in denen Cognacs dank ihrem aussergewöhnlichen Lagerpotential über Jahrzehnte heranreifen. Dabei werden sie zuerst in neueren, später in alten Fässern gelagert, die aus Eichenholz aus der Region Limousin gefertigt sind. Pierrette Trichet besucht die Küfer, sie wählt zusammen mit ihrem Expertenteam die Weindestillate der Winzer aus, die zu qualitativ hochstehenden Bränden heranreifen sollen, überprüft die Entwicklung dieser sogenannten Eaux-de-vie und vermählt sie, wie es im Fachjargon heisst, zu perfektem Cognac. Denn das



Frau in einer Männerdomäne: Pierrette Trichet, Kellermeisterin von Rémy Martin.

Bouquet, die Farbe und der Geschmack eines Cognacs sind nicht nur abhängig von der Qualität der Ernte im entsprechenden Jahr, sondern Resultat der perfekten Mischung individueller Brände aus vielen verschiedenen Fässern. Durch die Arbeit des Kellermeisters wird Beständigkeit erreicht und Tradition bewahrt, weil ein Cognac aus dem Hause Rémy Martin als solcher erkannt werden soll. Pierrette Trichet

erweitert die Kollektion der Cognacs aber auch fortwährend mit neuen Kreationen, die ihre persönliche Handschrift tragen, wie etwa den in diesem Jahr neu lancierten VSOP Mature Cask Finish mit seinen ausgeprägten Fruchtaromen. Sie hat auch den «Cœur de Cognac» kreiert, der verglichen mit seinen Brüdern leichter und lieblicher schmeckt. Vielleicht weiblicher? Seit Rémy Martin im Jahr 1724 gegründet



Die Eichenfässer sind sehr wichtig im Reifungsprozess des Cognacs.



Rémy Martin hat sein Unternehmen 1724 als junger Weinbauer gegründet.

wurde, ist Trichet die erste weibliche Kellermeisterin. Und auch in den anderen grossen Cognac-Häusern hatte noch nie eine Frau diese prestigeträchtige Funktion inne.

### Von Seefahrern in die Welt getragen

Die Cognac-Hersteller sind alle in der Region Cognac im Südwesten Frankreichs angesiedelt, der Name ist eine kontrollierte Ursprungsbezeichnung (AOC). Das heisst: Nur Edelbranntweine, die aus dem seit 1939 klar definierten Gebiet kommen, dürfen sich auch Cognac nennen. Die Region im Département Charente, rund eine Autostunde nördlich von Bordeaux gelegen, ist in sechs Zonen aufgeteilt. Sie gilt als eine der sonnigsten in ganz Frankreich und profitiert dank der Nähe zum Atlantik auch von Einflüssen eines maritimen Klimas. Jede dieser Zonen hat eigene klimatische Bedingungen und andere Böden, die den weissen Weintrauben sechs unterschiedlicher Crus ihr spezifisches Aroma geben. Rémy Martin verwendet jedoch ausschliesslich Ugni-Blanc-Trauben aus den Lagen Petite und Grande Champagne.

Das Herz der Cognac-Region bildet das gleichnamige Städtchen. Idyllisch liegt es eingebettet in die sanfte Hügellandschaft,



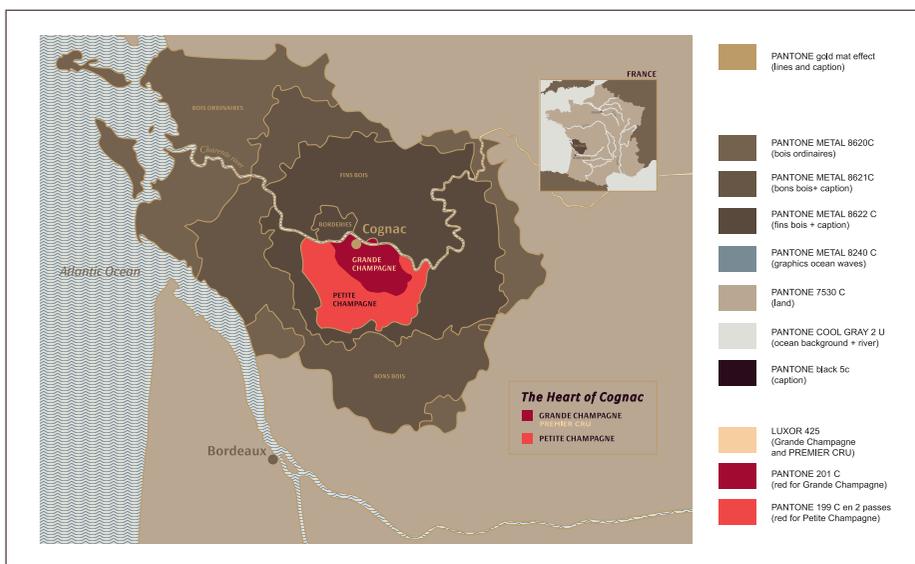
Das Geheimnis des Cognacs liegt in der Erde, die optimal ist für die Weintrauben.

die von Rebbergen und alten, charmanten Gutshöfen sowie dem Fluss Charente geprägt ist. In der Altstadt scheint die Zeit stehen geblieben zu sein. Hier wurde schon im Mittelalter mit Salz und Wein

gehandelt. Seefahrer deckten sich über den Flusshafen mit dem bekannten Wein aus der Region ein – bis zu Beginn des 17. Jahrhunderts das Verfahren der doppelten Destillation in der Region aufkam, welches noch heute in einem langsamen Prozess in kupfernen Destillierapparaten zur Anwendung kommt. Schnell merkten die Seeleute, dass der so gewonnene Brantwein lagerfähiger und deshalb besser zu transportieren ist als Weisswein – der Cognac trat seinen Siegeszug an.

### Tafeln wie Louis XIII.

Die Geschichte des Cognacs ist untrennbar mit der Geschichte und der Identität der Region verknüpft. Savoir-vivre wird im Cognac-Gebiet grossgeschrieben. Die Gastronomie hat einen hohen Stellenwert, Meeresfrüchte, hochwertiges Rindfleisch, Foie gras und Schnecken gehören zu den besten Produkten des Terroirs. So bietet sich die Region als eine schöne und bisher eher unbekannt Alternative zu Bordeaux mit seinen Weinen an.



Die Cognac-Region wird in sechs Zonen aufgeteilt.



Sanfte Hügel, alte Gutshöfe und Weinstöcke: Die Cognac-Region verzaubert mit Charme und Savoir-vivre.

Geniesser nähern sich dem Cognac dabei nicht nur bei Degustationen, sondern sie können ihn im wahrsten Sinne des Wortes erleben: Rund hundert Cognac-Hersteller gibt es im Département Charente. Viele öffnen ihre Türen für Besucher, laden zu Tastings, kulinarischen Highlights, Führungen und Treffen mit Kellermeistern. Alleine Rémy Martin hat von Mitte April bis Ende September zahlreiche Angebote im Programm. Die Auswahl reicht von geführten Touren durch die Rebberge über den Besuch der Kellereien bis zu Cognac- und Schokolade-Degustationen oder der Möglichkeit, selber einen Cognac zusammenzustellen. Auch ausgedehnte kulinarische Erlebnisse fehlen nicht. Sie tragen Titel wie «The Louis XIII Experience», «Under the stars» und «About Chocolate».

#### Vom Digestif zum Mojito

Letzteres zeigt die neuen Bemühungen der Cognac-Häuser, Cognac auf exzellente Weise mit Nahrungsmitteln zu kombinieren. In alter französischer Tradition wird

Cognac nur als Digestif nach dem Essen getrunken und höchstens zusammen mit einer Zigarre genossen. Doch mit dem Erfolg auf fremden Kontinenten – wichtigster Markt für Cognac ist zurzeit Asien – hat sich auch die Anwendung verbreitert: Cognac wird für Cocktails und Longdrinks verwendet oder als Aperitif «on the rocks» genossen.

Während Traditionalisten ob einer solchen Kühnheit wohl nur den Kopf schütteln, unterstützt Kellermeisterin Pierrette Trichet, die selbst aus der Cognac-Region stammt, die Erweiterung des Cognac-Genusses. Den von ihr neu kreierten VSOP Mature Cask Finish empfiehlt sie beispielsweise für Mojitos.

Zudem unterstützt sie mit ihrer feinen Nase und ihrem ausgebildeten Geschmackssinn immer wieder den Chefkoch des Restaurants Club Rémy Martin, wo Gäste aus aller Welt verwöhnt werden. Er schwärmt beispielsweise von der Kombination französischer Schokoladen-Makronen mit dem XO Excellence von Rémy

Martin und empfiehlt zu salzig-süßem Ziegenkäse ein Glas VSOP.

So kombiniert, soll der Cognac auch einer jüngeren Kundschaft vermittelt werden. Und die ist längst auf den Geschmack gekommen. ■

[www.remymartin.com](http://www.remymartin.com)

[www.visitesremymartin.com](http://www.visitesremymartin.com)

[www.tourism-cognac.com](http://www.tourism-cognac.com)

---

#### TIPPS

---

##### ÜBERNACHTUNG:

Hotel François Premier. Nach einer kompletten Erneuerung der Innenausstattung wurde das historische Vier-Sterne-Haus im Herzen von Cognac im Frühling 2012 wiedereröffnet.

##### KULINARISCH:

Moderne, leichte Küche im Restaurant La Ribaudière in Bourg-Charente.

VSOP

MATURE  
CASK FINISH



RÉMY MARTIN





# AUS DER SCHATZKAMMER DER SCHWEIZER WEINE

Im Dezember 2012 feiert die Mémoire des Vins Suisses ihren zehnten Geburtstag. Was als familiärer Club mit einundzwanzig Weinproduzenten begann, ist heute eine Vereinigung mit fünfzig Mitgliedern. Sie hat wesentlich zur Renaissance der Schweizer Weine beigetragen.

TEXT **RETO E. WILD** BILDER **SIFFERT/MDVS**

**I**n den sechs Schweizer Weinbaugebieten Wallis, Waadt, Genf, Drei-Seen-Region, Deutschschweiz und Tessin arbeiten schätzungsweise rund zweitausend professionelle Weinproduzenten. Nur gerade fünfzig sind Mitglied bei der Mémoire des Vins Suisses. Die Vereinigung feiert im Dezember ihr zehnjähriges Bestehen. Mann der ersten

Stunde ist der 62-jährige Zürcher Weinjournalist Andreas Keller. Das Vorstandsmitglied bilanziert: «Heute haben wir Mitglieder aus allen Schweizer Landesgegenden und mit Ausnahme der Humagne blanche alle wichtigen Traubensorten vereint.» Aus der geordneten Schar von Schweizer Weinpionieren sei ein wilder Haufen von zunehmend jüngeren Winzern

und Winzerinnen geworden, der die Vielfalt unseres Weinlandes perfekt widerspiegeln.

Ziel der Vereinigung war von Anfang an, das Ansehen der Schweizer Weine im In- und Ausland zu fördern. Keller, langjähriger Chefredaktor der Fachzeitschriften *Vinum* und *Marmite*, erklärt: «Das geschieht vor allem über das Aufzeigen des



Dank markanter Qualitätssteigerung: Der Schweizer Wein erfreut sich zunehmender Beliebtheit.

Alterungspotenzials, denn grosse Weine zeichnen sich durch ihre Lagerungsfähigkeit aus.» Ein Wein, der fünf Jahre nicht überstehe, sei so etwas wie ein «Vin de Plaisir», der zwar seine Berechtigung an einer Sommerparty habe, aber deswegen eben noch kein «Vin Noble» sei. «Ein solcher muss zusätzliche Facetten aufzeigen und hoffentlich auch wie ein Mensch reifer werden, mit mehr Tiefgang und Charakter.» Nur hiess es früher, Schweizer Weine müssten jung getrunken werden. «Heute

würde es niemand mehr wagen, so einen dummen Satz zu schreiben», ist «Monsieur Mémoire» überzeugt. Er selbst habe kürzlich einen Waadtländer Dézaley der Domaine Louis Bovard mit Jahrgang 1947 getrunken, der wunderbar gealtert sei.

Mémoire des Vins Suisses besteht denn auch aus alterungsfähigen Weinen – mit jeweils sechzig Flaschen pro Jahrgang und Mitglied. Die Mémoire-Weine werden wie ein Schatz gut gelagert und nur für Fachdegustationen entkorkt. Keller betont:

## DIE EURO 08 ALS GEBURTSHELFER

2008, als die Schweiz und Österreich die Fussball-EM austrugen, schlug die Österreich Wein Marketing GmbH vor, dem Publikum erstmals Schweizer UND österreichische Weine vorzustellen. Die Premiere war ein so grosser Erfolg, dass die Schweizer Winzer ihren Kantönligeist ablegten und in den Folgejahren wieder eine Veranstaltung wollten. 2011 hat Andreas Keller die GmbH Swiss Wine Connection gegründet, welche die Weinmesse jeweils am letzten Montag im August im Kongresshaus Zürich organisiert. 2012 interessierten sich dafür rund 1600 Besucher, die über 1000 Weine von mehr als 160 Schweizer Winzern degustierten. Der für angemeldete Besucher kostenlose Anlass nennt sich Mémoire & Friends und ist ein Muss für Liebhaber von Schweizer Weinen. Selbstverständlich kommt es dort auch zur Begegnung von Weinen der Mémoire des Vins Suisses.

Infos unter [www.memoire-and-friends.ch](http://www.memoire-and-friends.ch)



Sie gehören zu den Vorstandsmitgliedern der ersten Stunde und stehen für qualitativ hochstehenden Schweizer Wein ein: Andreas Keller, Susanne Scholl und Martin Kilchmann (v.l.).

«Unsere Weine müssen repräsentativ für die Gegend und die Traubensorte sein. Deshalb würden wir beispielsweise nie einen Cabernet aus dem Wallis aufnehmen. Wir sind die Schatzkammer des Schweizer Weins und nicht von Skurrilitäten.» Wenn Keller von «wir» spricht, sind das seine Partnerin Susanne Scholl, der Weinjournalist Martin Kilchmann, die beiden Winzer Christian Zündel aus dem Tessin sowie Cécile Schwarzenbach aus Meilen, allesamt Vorstandsmitglieder.



Mémoire des Vins Suisses, die Schatzkammer des Schweizer Weins, besteht inzwischen aus fünfzig Mitgliedern, die sortentypische und terroirbetonte Weine produzieren.

## DIE BESTEN DER SORTENTYPISCHEN SCHWEIZER WEINE

Nach zehn Jahren habe die Vereinigung bei den Konsumenten das Bewusstsein für die Alterungsfähigkeit von Schweizer Weinen geschärft. «Der Schweizer Wein wird ernst genommen. Das Publikum hat keine Hemmungen mehr, ihn auch anspruchsvollen Gästen auszuschenken», ist Keller überzeugt. Geholfen hat Mémoire, dass Swissness heute wieder in Mode ist. Allerdings sei es noch zu früh, sich auf die Schultern zu klopfen. Keller möchte als nächstes grosses Ziel sämtliche Degustationsnotizen auf [www.mdvs.ch](http://www.mdvs.ch) online stellen, damit die Konsumenten alle Jahrgänge abrufen können.

Er selbst mag übrigens Rebensäfte, die exakt der Philosophie der Schatzkammer entsprechen: Keller steht auf Weine, die typisch für die Region und die Traubensorte sind. Alkoholische und aufgemotzte Weine, etwa mit getrockneten Trauben und Restsüsse, sind für Keller «kleine Monster». «Wenn ich das Gefühl habe, ein Produkt der Konditorei zu trinken, mag ich den Wein nicht. Ein guter Wein sollte viel Struktur, Säure und Gerbstoffe haben.» Er denkt etwa ans Burgund, das Bordeaux oder eben an die Weine der Mémoire des Vins Suisse. ■

Zum Jubiläum der Mémoire des Vins Suisses fand Ende August 2012 im Schloss Sihlberg in der Nähe des Stadtzürcher Einkaufszentrums Sihlcity eine Degustation statt. Ein ausgewähltes Fachpublikum verkostete die Weine sämtlicher fünfzig Mitglieder: 23 Weissweine, 25 Rotweine sowie zwei Dessertweine aus dem Weinland Schweiz. Besonders gemundet haben Autor Reto E. Wild folgende Weine (zu kaufen jeweils direkt bei den Winzern):

### CLOS DE MANGOLD VIEILLES VIGNES BLANC 2011

von der **Domaine Cornulus** in Savièse VS, Telefon 027 395 25 45 [www.cornulus.ch](http://www.cornulus.ch) CHF 15.90

Dieser Chasselas ist mit seiner Eleganz und Rasse zwar kein typischer Vertreter der Rebsorte und wächst in Sierre auf 600 Metern über Meer. Er gefällt aber mit seinem Duft von exotischen Früchten und eignet sich als Begleiter zu Fondue, Raclette oder zum Aperitif.

### SAUVIGNON DARDAGNY ÉLEVÉ EN BARRIQUE 2010

von der **Domaine Les Hutins** in Dardagny GE, Telefon 022 754 12 05 [www.domainelehutins.ch](http://www.domainelehutins.ch) CHF 21.-

Dieser trockene Sauvignon Blanc der Gebrüder Hutin aus dem Kanton Genf hat in der Nase die typische Holundernote mit Stachelbeeraromen. Er wurde zwölf Monate in zu einem Drittel neuen Barriques ausgebaut und passt hervorragend zu Meeresfrüchten, Fisch, Pasta mit Rahmsauce oder kräftigen Spargelgerichten.

### PETITE ARVINE MAÎTRE DE CHAIS 2011

von **Provins** in Sion VS Telefon 0840 66 112, [www.provins.ch](http://www.provins.ch) CHF 25.90

Auch der neueste Jahrgang dieses harmonischen Weins der Walliser Genossenschaft mit Chefönologin Madeleine Gay ist ein Kauf wert. Er glänzt mit sortentypischen Aromen von Grapefruit und anderen Zitrusfrüchten und einem mineralisch-salzigen, leicht süssen Finale. Ideal zu Fisch, Austern, Meeresfrüchten oder zum Aperitif.

### COMPLETER «MALANSERREBE» 2011

von **Donatsch** in Malans GR Telefon 081 322 11 17 [www.donatsch-malans.ch](http://www.donatsch-malans.ch) CHF 37.-

Was für ein Wein, was für ein Completer! Der Saft dieser autochthonen Rebsorte gehört in jeden gehobenen Weinkeller. Frisch wie ein Frühlingswind, in der Nase dezent nach Zitrusfrüchten duftend, mit einer leichten Süsnote. Passt zum Apéro oder als Essensbegleiter zu Fisch, Meeresfrüchten oder einem Gemüseteller.

### KLOSTER SION PINOT NOIR KLINGNAU RÉSERVE 2009

vom **Weingut zum Sternen** in Würenlingen AG, Telefon 056 297 10 02 [www.weingut-sternen.ch](http://www.weingut-sternen.ch) CHF 32.-

Dieser geschmeidige, fleischige Blauburgunder mit seinem angenehmen Waldbeerduft und einer leichten Süsse wurde zwölf Monate in Barriques ausgebaut und passt zu Winzerspiessen, Braten, Wild- und Lammfleisch oder Halbhart- und Hartkäse.

### CORNALIN 2010

von **Anne-Catherine & Denis Mercier** in Sierre VS, Telefon 027 455 47 10 [denis.mercier@netplus.ch](http://denis.mercier@netplus.ch) CHF 41.-

Was für ein majestätischer, samtiger Wein mit einem Duft von schwarzen Brombeeren und leichten Cassisnoten! Er wurde von den Walliser Winzern zwölf Monate in teilweise neuen Barriques ausgebaut und hat nur einen Nachteil: Er ist, wenn überhaupt, nur in kleinen Mengen erhältlich. Passt hervorragend zu Lamm, mariniertem Fleisch und Wild.

### SASSI GROSSI 2010

von **Gialdi Vini SA** in Mendrisio TI Telefon 091 640 30 30, [www.gialdi.ch](http://www.gialdi.ch) CHF 45.-

Dieser reine Merlot aus den unteren Dörfern des Bleniotals ist längst kein Geheimtipp mehr. Er wurde 18 Monate in meist neuen Barriques ausgebaut und ist ein dichter, runder Wein mit einer mineralischen Note. Idealer Begleiter zu Rindsbraten (Brasato) mit Polenta, Pasta oder Kaninchen.



# ROCKEN MIT WEISSEN HAIEN

In Port Lincoln in Südaustralien erleben Wasser und Abenteuer liebende Gäste maritime Begegnungen der besonderen Art. Nichts für schwache Nerven.

VON STEFANIE SCHNELLI

«Das Meer gehört zu meinem Leben. Es hat mich schon immer fasziniert und angezogen. Auf unseren Touren möchte ich unseren Gästen diese Faszination näherbringen und ihnen Erlebnisse bieten, die sie nicht wieder vergessen: Begegnungen mit den Meeresbewohnern vor Australiens Südküste. Aug in Aug.» So beschreibt Matt Waller in wenigen Worten seine Motivation, die ihn zur Gründung seines Unternehmens Adventure Bay Charters im australischen Port Lincoln, am Südende der Eyre-Halbinsel, bewegt hat.

Ursprünglich war Matt Waller ein Fischer. Er führte die Familientradition in der vierten Generation fort. Mit zwanzig Jahren verliess er die Schule und begann auf Schiffen in Westaustralien zu arbeiten, die kommerziell Lobster, Garnelen, Krabben, Sardinen, Snapper und Thunfisch fangen. Thunfisch hat er dabei auf moderne Art für die Farmen gefischt, aber auch traditionell mit der Angel für die Forschung. «Mit den Thunfischen und mir ist das eine spezielle Sache. Es sind unglaublich faszinierende Tiere», schwärmt Waller, wenn er beispielsweise einen Southern Blue Fin erwähnt, der bis zu 300 Kilogramm

schwer wird, eine Geschwindigkeit von bis zu 70 km pro Stunde erreicht und riesige Distanzen zurücklegt. Die sanften, intelligenten Fische ohne jede Bösartigkeit gelten bei den Japanern als Speisefisch Nummer eins. «Ich war immer von ihnen eingenommen, und als ich auf einer Farm wieder einmal zu ihnen ins Wasser sprang und beobachtete, wie sie sich so unglaublich wendig bewegen, ohne je ineinander zu schwimmen, kam mir die Idee, dass ich dieses Erlebnis auch anderen Menschen ermöglichen sollte.» Dies war der Startschuss für Matt Wallers Unternehmen Adventure Bay Charters.

### Schwimmen im Thunfisch-Schwarm

Heute hat Matt Waller einen eigenen Thunfisch-Schwarm in einem Gehege im Meer und seit 2007 bietet er Touren an, bei denen Gäste mit den Tieren schwimmen, sie füttern und beobachten können. Seine Fische sind noch relativ klein, sie wiegen rund 80 Kilogramm. Die Tour komme bei den Gästen aber unglaublich gut an und vor allem ausländische Besucher seien begeistert. «Es ist mir ein Anliegen, ihnen auch meine Leidenschaft für die nachhaltige Fischerei und die kulturell reiche und lebendige Fischereiindustrie in unserer Stadt näherzubringen. Wir sind die Einzigen auf der Welt, die eine solche Tour anbieten.»

Nach den Thunfischen begann Matt Waller damit, auch Touren zu wild lebenden Seehunden in der Region zu unternehmen. Er bezeichnet dies als ein weiteres Highlight, sind doch die Tiere sehr witzig und neugierig und nähern sich Schnorchlern gerne. «Für mich sind Seehunde die Welpen des Ozeans und ich glaube, selbst die härteste Person der Welt könnte nicht anders als sich in sie zu verlieben.»

### Ohne Blut und Köder

Die längste und auch spektakulärste Tour von Adventure Bay Charters führt zu den Weissen Haien vor der Küste Südaustraliens. Dieser Trip dauert rund zwölf Stunden, wobei im offenen Meer in einem Käfig getaucht wird. Wer zu viel Angst hat, kann sich das Ganze auch vom Boot aus anschauen.

Dank seiner jahrelangen Erfahrung hat Waller eine spezielle Methode, um die Haie anzulocken, welche mit ihrem Geschmacks-, Seh- oder Hörsinn reagieren. «Wir kitzeln nur ihren Hörsinn und experimentieren ständig, worauf sie reagieren. Das ist mir sehr wichtig, weil wir beweisen wollen, dass es Alternativen zu Blut und Ködern gibt. Wir haben herausgefunden, dass die Haie auf Musik reagieren. Das funktioniert folgendermassen: Zellen in der Hainase nehmen die kleinsten Vibrationen im Wasser wahr. Ein Hai spürt auf eine gewisse Distanz sogar einen Herzschlag. Solche Vibrationen machen sie neugierig. Und Musik ist nichts anderes als Vibration. Es braucht noch Forschung auf diesem Gebiet, aber nach unseren Erfahrungen scheint Rockmusik besonders attraktiv zu sein für Haie.» Einer von Matt Wallers Lieblingssongs ist «Back in Black» von AC/DC. Kein Wunder, es sind ja australische Haie, warum sollen sie also nicht auf eine australische Band stehen? Aber im Ernst: Das Team von Adventure Bay Charters hat verschiedene Stilrichtungen und Lieder ausprobiert und hat grossen Erfolg damit. Zwar hätten die Haie nicht immer Lust, aufzukreuzen, aber über das Jahr verteilt liege die Chance, einen grossen Weissen zu sehen, bei 85 Prozent.

### Botschafter der Meeresbewohner

Obwohl es Adventure Bay Charters erst seit 2007 gibt, hat das Unternehmen schon zahlreiche Auszeichnungen erhalten. Vor

## OZEAN-SAFARI ZU DEN BIG FIVE

Die neueste Tour im Programm von Adventure Bay Charters verbindet alle einzelnen Ausflüge zu einem spannenden Wochenendprogramm. «Big Five of Eyre Peninsula» dauert zwei Tage und führt von Spencer Gulf bis zur Neptune Island. Am ersten Tag stehen das Schwimmen mit Thunfischen im Gehege, hautnahe Begegnungen mit den Wilden Seelöwen in der Seal Cove und ein Tauchgang im Käfig bei den Weissen Haien von Neptune Island auf dem Programm. Nach einer Übernachtung auf dem Schiff startet der zweite Tag ebenfalls mit einem Tauchgang zu den Haien. Später wird, falls die Saison stimmt, nach Blauwalen, Buckelwalen oder Pilotwalen Ausschau gehalten. Den Abschluss bildet ein Besuch bei den Delfinen um Boucate Island. Wenn alles stimmt, können die Gäste zu ihnen ins Wasser springen.

Kurzem durfte Matt Waller zum zweiten Mal in Folge den «Adventure Tourism Award» entgegennehmen. Zudem ist das Unternehmen advanced eco certified, denn es bietet nicht nur Unterhaltung, sondern möchte auch Botschafter für das Meer und die Wildtiere sein. «Wir möchten unseren Gästen mitgeben, wie wichtig der Schutz der Meere und seiner Bewohner ist. Das ist meinem ganzen Team ein Anliegen, und das geben wir mit Leidenschaft und Freude weiter.» ■

[www.adventurebaycharters.com.au](http://www.adventurebaycharters.com.au)



Die Vibrationen von Musik locken Haie an.



Und auch Thunfische sind neugierig auf Besucher: ob im Wasser oder hinter dem Glas.





# HANDBÜCHER FÜR DIE FRAU

Wie man lernt, Spinnen zu beseitigen, dem «Kamasutra» zu folgen und eine Führungsposition einzunehmen. Handbücher für die Frau können unterhaltsam sein und Gesprächsstoff liefern. Natürlich auch auf Reisen.

TEXT **NINA TOEPFER** BILDER **FOTOLIA**

**E**in Buch muss vieles können, aber in den Strandferien noch mehr: Hitze, Sonnencreme und der Siesta-Schwere standhalten. Auf Reisen gelten andere Maßstäbe, das gilt auch für die Lektüre. Der gute Roman ist Fluchtbürg und höchstpersönlicher Vorstellungsräum der Eskapisten, in die keine Mitreisenden Zugang haben. Anders bei den nicht eben als Ferienlektüre bekannten Handbüchern. Sie sind geselliger, manche bieten sogar maximalen Gesprächsstoff bei minimalem, weil abschnittsweise aufbereitetem Leseaufwand. Außerdem sind sie in jeder Lebenslage gut lesbar. Gebrauchsanweisungen, Ratgeber, alles, was man Kompliziertes wissen muss, zwischen zwei Buchdeckel gefasst – das ist zwar unmöglich, aber trotzdem.

Ein, zwei Titel, haben sich mit einigem Publikumserfolg die Frau vorgenommen.

Das «Handbuch für die gute Ehefrau» war kürzlich in der «Weltwoche» erwähnt. Ob es tatsächlich aus dem Jahr 1955 stammt oder viel später dahin zurückdatiert wurde, ist offenbar nicht auszumachen. Jedenfalls bietet es sich an, mit historischem Interesse gelesen zu werden. Als Zeugnis aus Zeiten, in denen die Zuständigkeiten noch klar waren: Räumen Sie, so lassen sich die Ratschläge an die gute Ehefrau zusammenfassen, alles Laute (Kinder), Problematische (Ihre Sorgen), Unansehnliche (ziehen Sie sich um, tragen Sie neues Make-up auf) aus dem Weg, bevor er abends nach Hause kommt. Er hatte einen strengen Tag und hat nun ein Recht auf Erfrischung. Der dienenden, hinnehmenden Rolle der Frau sind kaum Grenzen gesetzt. Das «Handbuch» mag eine zweifelhafte Quelle sein, die generelle Richtung stimmte wohl schon.

## **Chanel-Taschen und mehr**

Jünger sind drei andere Titel, die sich damit beschäftigen, was Frauen zu tun haben, und vor allem, wie sie es zu tun haben. Der «New York Times»-Bestseller «Classy» von Derek Blasberg (Goldmann, 2011) hält fest, wie sich eine Lady verhält, ob vor dem eigenen Kleiderschrank, wenn sie eine Party schmeisst, wenn sie verweist, die Liebe sucht oder in Versuchung gerät. Man mag ankreiden, dass da ein Mann bestimmt, was eine Lady ausmacht. Aber ein paar praktische Hinweise gibt es doch, wenn es darum geht, den Dresscode auf einer Einladung zu entschlüsseln, wie man ohne Peinlichkeit tanzt, dass «eine Lady ein wohlütiges Herz hat» und also bei der einen oder anderen Wohltätigkeitsorganisation aktiv wird, und wie es sich mit Online-Beziehungen verhält: «Seien Sie vorsichtig. Sie würden Ihr Konto nicht

wegen einer Chanel-Tasche plündern, die vielleicht nicht echt ist. Und genauso wenig möchten Sie Ihre Gefühle in einen Menschen investieren, der womöglich auch nicht echt ist.» Um nach einem Streifzug durch den Band zu urteilen: Muss man tatsächlich noch einmal vorschreiben, was man auf einer Reise anzieht, wie man sich als Gast und Gastgeber verhält? Auseinandersetzen, dass es unweise ist, angetrunken Auto zu fahren, und es sich nicht gehört, anders als mit geschlossenen Knien auf Stühlen zu sitzen?

Allein die Wahl der Themen spricht Bände in Büchern über und für die Frau. Intimrasur, Einparken, Selbstverteidigung, Spinnen zum Beispiel? Wenn in «Classy» so etwas wie das Lady-Ideal vorgeschrieben ist, richtet sich der Band «Alles, was eine Frau wissen muss» (Knaur 2008) neben den klassischen Themen stark auf praktische Hinweise und Überlebensstrategie aus.

### «Männerdomänen für sich entdecken»

Das fängt bei Adam und Eva an: «Wie wird eine Frau schwanger?», da findet man Tipps dafür, wie man eine Tür eintritt und sich in Grenzsituationen einen kühlen Kopf bewahrt: nach einem Sturz auf U-Bahn-Geleise oder wenn man im Eis einbricht. Ein Kapitel behandelt Esoterik und Astrologie, andere besprechen berühmte Frauen, und im Kapitel Zukunft gibt es sogar die Abschnitte: «Selig- oder gar heiliggesprochen zu werden» und «Bewerbung bei (Germanys next Topmodel)» (in der Reihenfolge). Kurz, ein Buch für die Handtasche, sollten Sie mal eine giftige Pflanze bestimmen, ihr Auto überbrücken, einen Reifen wechseln müssen. Es gibt da auch praktische Skizzen zum seitwärts parkieren oder übers «Kamasutra». Das Schönste an diesem Buch sind die Instruktionen unter dem Titel «Männerdomänen für sich entdecken». Mit ihnen lässt sich viel mehr anfangen als mit einer Stilbibel: Wie bringe ich eine Deckenlampe an, wie hantiere ich richtig mit einer Bohrmaschine? Hier steht es.



Die richtigen (Hand-)Bücher am Strand sind so wichtig wie die Ferien selbst.

Etwas zwischen Überlebensleitfaden und Ritterschlag zur Lady bietet der Band «Eine Frau – ein Buch» (Edition Süddeutsche Zeitung, 2008). Wäre eines der drei Bücher Pflicht für die einsame Insel, dieses wär's. Auch hier geht es um Lampeninstallation und Reifenwechsel, um «Haare untenrum loswerden», wie man Spinnen «gelassen» begegnet und «Orgasmus – leicht gemacht». Themen eben, wie die Verfasserinnen im Vorwort schreiben, an denen man als Frau ziemlich sicher vorbeikommt. Für alle Fälle kann man auch das Morse-Alphabet lernen, wie man «richtig Wodka trinkt» und «eine gute Figur bei den Oscars macht».

### Pullover und Businessplan

Was macht das Buch unterhaltsam? Man lernt Dinge, etwa, dass es genetische und soziale Gründe für die Angst vor Spinnen gibt und ausserdem verschiedene Grade des Ekels. Praktischen Zugang: Befindet sich eine Lampe an der Zimmerdecke, braucht es als wichtigstes Utensil einmal eine Leiter – das klingt simpel, aber hilft durchaus. Vor allem gefällt das Desinteresse am Genderstreit: Unter dem Stichwort «Einen LKW einparken» steht etwa, Frauen hörten ihrem Fahrlehrer genau zu, um seine Anweisungen umzusetzen, derweil Männer beim Parkieren eher «ihren eige-

nen Standpunkt und ihren persönlichen Fahrstil einbringen. Da dies aber keine Lifestyle-Frage, sondern ein Lernprozess ist, geht der Schuss oft nach hinten los.»

Ganz um festgefaste Meinungen kommt man doch nicht herum. Und Parkieren ist wohl auch nicht das aufregendste Thema auf Erden. Aber in «Eine Frau – ein Buch» findet sich selbst beim Flanieren durch die Seiten Bemerkenswertes und Unterhaltsames. Ob beim Kapitel «Spitzenköchin werden» und was der Mythos Mamma damit zu tun hat oder unter der Überschrift «Auf Kommando heulen» und der Sideline, wie sich Hillary Clinton im Vorwahlkampf mit ein paar Tränen ein softeres Image verlieh. Kapitel «Einen Vortrag halten»? Für echte Panik-Kandidaten empfehlen sich besondere Kurse, für alle anderen gibt es in diesem Buch brauchbare Tipps. Wollen Sie eine Führungsposition einnehmen? «Führen muss man können, das ist wahr», steht da. «Wenn Sie aber meinen, dass mit Führungskraft nur Menschen ausgestattet sind, die einen besonders dominanten Charakter haben, sollten Sie schleunigst umdenken.» ■

*Clack*

Mehr Artikel finden Sie unter  
[www.clack.ch](http://www.clack.ch)



# SPORTLIMOUSINE MIT NACHHALTIGEM KARMA

Elegant die Linie, heiss die Kurven, fast unverschämt das Hinterteil: Dem Karma dieses Autos kann man(n) sich kaum entziehen.

VON **MARKUS WEBER**

«**L**uxus und Leistung ohne schlechtes Gewissen» – nach diesem Prinzip hat der Designer Henrik Fisker vor vier Jahren in Kalifornien seine eigene Automarke lanciert. Der gebürtige Däne arbeitete früher bei BMW, zeichnete den Z8, und bei Aston Martin war er für das Design des DB9 verantwortlich. Die Ähnlichkeiten mit seinen bisherigen Kreationen sind also nicht ganz zufällig. Gleichwohl präsentiert sich Fiskers «eigenes Kind» als unverwechselbare Schönheit.

Nicht nur des atemberaubenden Designs wegen sorgte der Fisker Karma in der jüngsten Vergangenheit für Schlagzeilen. Auch dessen Antriebskonzept ist sehr

bemerkenswert. Der Wagen wird von zwei Elektromotoren angetrieben, die total 408 PS leisten. Ist die Kapazität der Lithium-Ionen-Batterie einmal ausgeschöpft, wird der Strom von einem motorbetriebenen Generator produziert. Der grosse Vorteil dieses Systems liegt einerseits in der beachtlichen Reichweite von 483 Kilometern. Andererseits sind bei langen Reisen keine stundenlangen Stopps einzuplanen, um die Batterie wieder aufzuladen. Der Fahrer hat die Möglichkeit, den Benzintank zu füllen und gleich wieder weiterzufahren. Dank diesem Antriebskonzept erreicht der Fisker Karma gemäss den Angaben der Importeure die hervorragenden durchschnittlichen Verbrauchswerte von 2,2 Li-

tern Benzin auf 100 Kilometer und 53 Gramm CO<sub>2</sub> pro Kilometer.

## **Ausschliesslich elektrisch im Kurzstreckenverkehr**

Im Kurzstreckenverkehr wird üblicherweise ausschliesslich elektrisch gefahren. Die Kapazität der Batterie reicht für 83 Kilometer. Für die Fahrt zur täglichen Arbeit und zurück ist dies im Normalfall ausreichend. Über Nacht kann dann der Akku bequem an jeder 220-Volt-Steckdose aufgeladen werden. Auch wer weiter fährt, braucht sich keine Sorgen zu machen: Sinkt die Batteriekapazität unter 20 Prozent, wechselt das System automatisch zum Sportmodus, und der benzinbetriebene «Range

Extender» schaltet sich zu. Der Generator kann jederzeit auch manuell zugeschaltet werden. Die Elektromotoren stehen dann sozusagen unter «Vollstrom» und stellen ein sagenhaftes Drehmoment von 1300 Newtonmetern zur Verfügung. Die Durchzugskraft in diesem Modus ist phänomenal, und auch der Sprint ist nicht weniger beeindruckend. In nur 6,6 Sekunden beschleunigt die rund 2,5 Tonnen schwere Sportlimousine im Sportmodus auf Tempo 100.

### Stilvolle Verarbeitung

Im Innern des Fahrzeugs überzeugt der Fisker mit stilvoller (Hand-)Verarbeitung und edlen Materialien. Die Holzapplikationen im bedienungsfreundlichen Cockpit gefallen ebenfalls spontan. Die Sitze bieten perfekten Halt. Auf den hinteren zwei Plätzen haben gross gewachsene Mitfahrer allerdings ihre liebe Mühe mit dem tief gehaltenen Dach. Den Fahrer am Steuer kümmert dies kaum. Sein Fokus ist ohnehin auf die souveränen Fahreigenschaften gerichtet. Scheinbar mühelos gleitet der Fisker über die Strassen, und auch in engen Kurven fährt die Sportlimousine wie auf Schienen. Gediegener kann man sich Autofahren gar nicht vorstellen.

In der Schweiz wird das edle Ökomobil von der Fisker Automobile AG Schweiz



Auserlesene Materialien und sorgfältige Verarbeitung im Innenraum.

vertrieben. Das Unternehmen gehört zur Emil-Frey-Gruppe und ist auch für die Märkte in Deutschland und Frankreich zuständig. Mit der Markteinführung des stilvollen Ökomobils beweist die Gruppe wieder einmal Pioniergeist und knüpft gleichsam nahtlos an die ersten Jahre des Unternehmens an, als Emil Frey und seine Mannen selbst nach England reisten, um die in der Schweiz noch kaum bekann-

ten Minis ins Land zu holen. Der Mini ist heute Kult. Gut möglich, dass es dem Fisker ähnlich ergehen wird. Auf den Strassen Deutschlands, Frankreichs und der Schweiz sind jedenfalls schon 80 Exemplare unterwegs. Wir sind gespannt, wie es weitergeht – auch mit dem geplanten Folgemodell, dem Fisker Atlantic, der wesentlich günstiger sein wird als sein grösserer Bruder. ■



Aufregendes Design.

## FISKER KARMA

### MOTOR

Zwei Elektromotoren mit total 408 PS

### BATTERIE

Lithium-Ionen-Akku mit einer Reichweite von 83 Kilometern

### REICHWEITENVERLÄNGERER

Generator, angetrieben von einem Zweiliter-Turbomotor mit einer Reichweite von zusätzlichen 400 Kilometern

### FAHRLEISTUNGEN IM SPORTMODUS

Höchstgeschwindigkeit: 200 km/h  
Von 0 auf 100 km/h: 6,6 Sekunden

### VERBRAUCHSWERTE

Benzin: 2,2 l/100 km; CO<sub>2</sub>: 53 g/km

### PREIS DES FAHRZEUGS

Ab CHF 129 900.–

# ICH PACKE MEINEN KOFFER ...



## Den Sommer verbringe ich am liebsten ...

Nach der Arbeit bei einer kleinen Velo-Tour im Schaffhauser Land. In den Ferien schätze ich eine Kombination aus Aktiv-Erholung und Entdeckung eines noch nicht bereisten Landes.

## Den Winter verbringe ich am liebsten ...

In Les Crosets im Unterwallis (Les Portes-du-Soleil), wo ich jeweils an den Wochenenden auf den insgesamt 650 km langen Skipisten abschalten kann. Aber die erste Dezember-Woche ist bei uns schon traditionell eine «Sonne-Tanken-Woche», in der wir an die Wärme fliegen und uns für die kühlen Monate in der Schweiz wappnen.

## Wohin geht Ihre nächste Ferienreise?

Wir planen, die Metropole Hongkong mit Shopping und Sightseeing zu entdecken, und machen dann auch einen Abstecher nach Macau.

## Ihr liebstes Reiseland?

Noch sind einige Länder auf meiner persönlichen «Bucket-List»! Aber Australien ist mir bereits seit meinem knapp einjährigen Auslandsaufenthalt nach dem Studium ans Herz gewachsen: Das Land bietet mit der Millionenstadt Sydney direkt am

## «artundreise» fragt Prisca Huguenin-dit-Lenoir

Strand gelegen, der Weite im Outback und dem Dschungel im Norden sämtliche Kombinationsmöglichkeiten. Und als wir letztes Jahr wieder in Sydney waren, fühlte ich mich gleich wieder wie zu Hause!

### Auf was ich in meinen Ferien gut verzichten kann:

Auf eine mit 50 nörgelnden Touristen gefüllte Busrundreise, auf der nichts und niemand zufrieden ist.

### Auf was ich in meinen Ferien auf keinen Fall verzichten kann:

Ein Land zu bereisen und dabei die Sitten und Bräuche der Bewohner kennenzulernen. Und natürlich auch darauf, sämtliche kulinarischen Köstlichkeiten auszuprobieren ...

### Was war Ihre weiteste Reise?

Im Rahmen einer grösseren Reise waren wir letztes Jahr auf der Osterinsel und auf der Südsee-Insel Moorea. Zudem war ich bereits zweimal auf Hawaii, wo ich immer wieder aufs Neue von der Landschaft und der vielfältigen Vegetation fasziniert bin.

### Wo ich schon immer mal hin wollte:

Nach Lateinamerika. Die Lebensfreude, welche die Bewohner von Süd- und Mittelamerika ausstrahlen sollen, möchte ich einmal noch selber erleben.

### Was ist für Sie ein gutes Hotel?

Ein freundlicher sowie aufmerksamer Service, saubere Zimmer und ein abwechslungsreiches Frühstücksbuffet!

### Würden Sie auch campen?

Eher nicht mehr – die Zeit der «wilden Jahre» ist bei mir wohl doch auch langsam vorbei ... (lacht).

### Wie reisen Sie am liebsten?

#### Per Flugzeug, Auto, Bahn, zu Fuss oder mit dem Schiff?

Am liebsten, und je nach Destination, eine Kombination von allen Transportmitteln. So ist das Flugzeug für mich schon seit Kindheit das Synonym für Ferien. Aber da wir selber im Alltag nie Auto fahren, geniesse ich es umso mehr, beim Reisen auch hinter dem Steuer zu sitzen und so spontan an schönen Plätzen einfach anhalten zu können. Schiffsreisen wiederum haben etwas Beruhigendes an sich, und Städte mit ihren versteckten Winkeln lassen sich zu Fuss am besten entdecken. Im Juni dieses Jahres haben wir eine neue Art des Reisens kennen und lieben gelernt: Wir sind in einer Woche mit dem Velo etwa 1000 km rund um die Schweiz gefahren und haben viele unbekannte Schweizer Dörfer gesehen.



Prisca Huguenin-dit-Lenoir ist in Bern aufgewachsen. Während des Studiums in Romanistik und Kommunikation lebte sie ein Jahr in Paris, und anschliessend arbeitete sie ein Jahr in Sydney. Nach sechs Jahren in Genf, unter anderem als Mediensprecherin bei Chopard, zog sie der Liebe wegen wieder in die Deutschschweiz. Seit 2007 ist sie Kommunikationsteilerin und Mediensprecherin beim Reiseveranstalter Hotelplan Suisse, wo sie ihre Leidenschaft zum Reisen auch zum Beruf macht. Sie lebt mit ihrem Partner in Schaffhausen.

# Profitieren und bestellen Sie **jetzt** ein Abo von artUNDreise.



- 2-Jahres-Abo-Preis von nur CHF 40.–
- 1-Jahres-Abo-Preis von nur **CHF 24.–**

(erscheint vierteljährlich)



## artUNDreise

Das Schweizer Magazin für Reisen,  
Lifestyle und Genuss.

Bestellen Sie Ihr Abo über [abos@artundreise.ch](mailto:abos@artundreise.ch) oder Telefon 043 501 23 23.  
Weitere Infos erhalten Sie unter [www.artundreise.ch](http://www.artundreise.ch).

**KUONI**  
EST. 1906

ich war  
noch  
niemals  
in:

---

**KUONI. MEIN SEHNSUCHTS-EXPERTE.**  
Entdecken Sie unsere erstaunliche Beratung mit dem  
**Reisekompass®** jetzt in Ihrem Kuoni Reisebüro.

Holen Sie sich mehr Inspiration: Unser Magazin «Sehnsuchtsorte» wartet auf Sie.  
Einfach im Reisebüro abholen oder anfordern unter [www.kuoni.ch/sehnsuchtsorte](http://www.kuoni.ch/sehnsuchtsorte)

