

# Reise genuss

## SEYCHELLEN

Inselparadies im Indischen Ozean



**FRANKREICH**

Welterbe & Weinberge

**TENERIFFA**

Eine Insel – zwei Welten

**ITALIEN**

Wochenende in Turin

**NAMIBIA**

Bei Damara und Rhinos

**SCHOTTLAND**

Uralub in den Highlands

**PHILIPPINEN**

Zwischen Palmen und Pazifik







## Lava!

Teneriffa mit dem höchsten Berg Spaniens erhob sich aus dem Meer dank unzähliger Eruptionen beginnend vor rund zwölf Millionen Jahren. Der über 3700 Meter hohe Teide ist deutlich jünger – gerade mal 170.000 Jahre alt – und keineswegs ein erloschener Vulkan. Er schläft lediglich.

Bizarre Felsformationen, tiefe Schluchten mit steilen Hängen und ausgedehnte Lavafelder – je nach Alter in den unterschiedlichsten Farbschattierungen zwischen Rostbraun und schwarz – prägen die in der heutigen Form etwa drei Millionen Jahre alte Insel.

## Liebe!

Errichtet im 17. Jahrhundert von Mogulkaiser Shah Jahan für seine verstorbene Frau Mumtaz Mahal als Denkmal der ewigen Liebe, gilt Taj Mahal heute als Wahrzeichen Indiens und eines der schönsten Bauwerke der Welt.

Feine Marmorintarsien und kunstvolle Kalligrafien erzählen von Hingabe, Macht und architektonischer Perfektion. Die geometrisch angelegten Gärten symbolisieren das Paradies, die vier Minarette rahmen die zentrale Kuppel perfekt ein.

Unsere große Indien-Reportage kommt in einer der nächsten Ausgaben von **Reisegenuss**.

*Foto: H. Lüder-Schirmer*









## Salz!

Der Etosha Nationalpark ist einer der bedeutendsten Wildschutzgebiete Afrikas. Mit einer Fläche von über 22.000 Quadratkilometern bietet er eine unvergleichliche Kulisse aus trockener Salzpflanze, arider Savanne und einigen wenigen grünen Oasen.

Der Name „Etosha“ stammt aus der Sprache der Ovambo und bedeutet „großer weißer Platz“, denn so sieht das gigantische Salz-Plateau, das fast ein Viertel des Parks bedeckt, aus. Dieses Plateau war einst ein riesiger See und ist heute eine karge, schimmernde Ebene, die sich in der Regenzeit stellenweise mit Wasser füllt.

Reiseinspirationen von **Reisegenuss**  
Die großen Reportagen in dieser Ausgabe:



14

**NAMIBIA**

Auf Tour zu  
Damara und Rhinos

10

**Reisegenuss  
News**

26

**SCHOTTLAND**  
Edinburgh und der  
West Highland Way



52

**TENERIFFA**

Eine Insel -  
zwei Welten  
Golfgenuss  
auf Teneriffa



*Alle Fotos auf dieser Seite: U. Clef (2) / Auf der rechten Seite: Turismo Torino (1), T. Bauer (1), H. Meyer (1)*



68

## SEYCHELLEN

Inselparadies im Indischen Ozean



34

## ITALIEN Wochenende in Turin

65

## PHILIPPINEN Zwischen Palmen und Pazifik



42

## FRANZÖSISCHER JURA Zwischen Welterbe und Weinbergen



### *Reisen in unsicheren Zeiten*

*Wer hätte vor einem Jahr gedacht, dass der Tourismus in den Emiraten komplett zum Erliegen kommt, Touristen, Millionäre und Influencer fliehen und die dortigen Airlines für einige Zeit am Boden bleiben müssen.*

*Spätestens im Februar 2026 haben für viele Reisende unsichere Zeiten begonnen; kaum jemand traut sich noch in arabische Länder, nach Israel oder in die USA. Und im einst beliebten Kuba gehen im wahrsten Sinne des Wortes (nicht nur) die Lichter aus. Das alles und mehr dank eines nicht zu bändigenden Alleinherrschers aus Washington bzw. Mar-a-Lago.*

*In Reisegenuss konzentrieren wir uns schon immer auf Europa, Afrika und Asien, so auch in dieser Ausgabe, wo wir neben mehreren kontinentaleuropäischen Zielen zudem Teneriffa, Namibia, die Seychellen und die Philippinen vorstellen. Insbesondere Namibia wird von Jahr zu Jahr mit Flügen besser erschlossen – zum Beispiel ab Sommer 2026 mit Edelweiss von Zürich – und damit noch attraktiver.*

*Die Qualität unserer Reportagen fußt auf der Kompetenz und dem Engagement unserer erfahrenen Reisejournalisten. Neu im Team als Weinexperten begrüßen wir Noris F. Conrad, im Hauptberuf Sommelier im Münchner Maison Culinaire mit zwei Michelin-Sterne-Restaurants.*

*Wir wünschen viel Spaß beim Lesen und freuen uns auf Feedback und Weiterempfehlung*

*Ulrich Clef &  
das **Reisegenuss**-Team*

# Reise genuss Aus aller Welt



Fotos: RIU

RIU PALACE SWAHILI / SANSIBAR

## Neues Adults-Only-Resort am Nungwi Beach

Direkt an einem der schönsten Strände Sansibars, dem Nungwi Beach, eröffnete Anfang des Jahres das RIU Palace Swahili. Das Besondere an diesem Standort im Norden der Insel? Während an vielen Orten Sansibars Ebbe und Flut das Schwimmen und den Wassersport einschränken, können die Urlauber auf dieser Seite der Insel am gezeitenunabhängigen Strand das kristallklare Wasser den ganzen Tag über genießen. Darüber hinaus

locken in diesem Adults-Only-Resort drei Infinity-Pools. Mit über 500 modernen Zimmern ist es der perfekte Ort für einen Urlaub zu zweit. Wer das Besondere sucht, wählt den Elite Club. Hier erwarten den Gast u.a. ein reservierter Strandbereich, balinesische Betten und Swim-Up-Suiten mit direktem Zugang zum privaten Pool. Kulinarisch schickt das 5-Sterne-Resort die Gäste auf eine Weltreise in mehrere Restaurants und Bars:

Mediterrane Köstlichkeiten, italienische Klassiker und das exklusive Elite Club Restaurant. Dank des 24-Stunden-All-inclusive-Angebots ist zudem rund um die Uhr für das leibliche Wohl gesorgt. Für die perfekte Balance aus Entspannung und Erlebnissen sorgen das luxuriöse Renova Spa und abendliche Live-Shows. Und wer Lust auf mehr „Action“ hat, feiert bei der RIU Party im benachbarten Riu Jambo.

CLUB MED SOUTH AFRICA BEACH & SAFARI RESORT

## Strandleben & Game Drives in KwaZulu-Natal

Nur 30 Minuten vom Flughafen Durban entfernt verbinden sich Dünen, Küstenwald, ehemalige Zuckerrohrplantagen und weiße Sandstrände mit atemberaubenden Ausblicken: Im Juli eröffnet Club Med South Africa Beach & Safari in KwaZulu-Natal. Bei der Gestaltung des neuen Resorts wurde versucht, Anklänge an die Zulu-Kultur zu integrieren. Vier Pools, zwei Restaurants und mehrere Bars sorgen für entspannte Momente und kulinarische Vielfalt. Mit einem vielseitigen Freizeitangebot für alle Altersgruppen finden sowohl Familien als auch Aktivurlauber genau das Richtige

Die Besonderheit bei diesem Angebot ist die Kombinationsmöglichkeit von Strandurlaub mit einer Safari in der rund 300 Kilometer (knapp fünf Stunden mit dem PKW bzw. mit einem kleinen Charter-Flugzeug) entfernten ebenfalls neuen Mpilo Safari Lodge, gelegen in einem 18.000 Hektar großen, re-



Der neue Club Med in Südafrika

Rendering: Club Med, Craft of Architecture

naturierten Schutzgebiet. Komfortable Premium-Zelte, ein Adults-only Pool mit Loungebereich, ein eigener Kinderbereich sowie erstklassige Gastronomie ergänzen das All-Inclusive-Konzept von Club Med.

## NOVA MALDIVES

# Attraktionen für Gourmets und Alleinreisende

September 2026 ist der „Solo Traveler Month“. Mit einem vielfältigen, speziell auf diese Zielgruppe zugeschnittene Angebot – von Expertenvorträgen bis zu Retreatprogrammen – lockt das Nova Maldives in diesem Jahr bereits zum vierten Mal Alleinreisende einen Monat lang in das exklusive Lifestyle-Resort im Süd Ari Atoll, 25 Minuten mit dem Wasserflugzeug vom internationalen Flughafen Velana entfernt.

Bereits ab 10. Mai begrüßt das Nova Maldives als Gastkoch Sebastian Frank, Inhaber des 2-Sterne-Restaurants Horváth in Berlin. Auf dem Programm stehen zwei Gourmetabende und ein Gemüsekochkurs. Der aus Österreich stammende Koch ist bekannt für seine „emanzipierte Gemüseküche“. Für sein Gastspiel kreierte Frank neue Menüs unter dem Motto „Wurzeln & Wellen“, in denen lokale Malediven-Zutaten mit seinen Produkten kombiniert werden.



Fotos: U. Cief

## BÜNDNER HERRSCHAFT

# Rucksack-Weinprobe

Die Bündner Herrschaft in Graubünden gilt dank mildem Klima, Föhn und kalkhaltigen Böden als sehr kleines, aber erstklassiges Weinbaugebiet mit mehrfach ausgezeichneten Weinen. Sie ist ideal für einen Kurzurlaub oder einen mehrtägigen Stopp auf dem Weg von Deutschland durch das Rheintal Richtung Süden.

Die Region liegt in etwa auf gleicher geografischer Breite wie Burgund, allerdings höher. Der Pinot Noir ist hier quasi zuhause, aber auch die Chardonnay-Traube fühlt sich sehr wohl. Auf einer Fahrradtour lassen sich die dicht beieinander liegenden familiengeführten Weingüter leicht erschließen. Jüngste Attraktion ist die Rucksack-Weinprobe, bei der man durch die Weinberge wandert und unterwegs feine Weine degustiert. Neben den Weinen enthält der Rucksack Gläser und Snacks. Beziehen kann man ihn im Ort Maienfeld.

## 100 JAHRE LUFTHANSA

# Wenig Grund zum Feiern

Ein Jahrhundert nach der Gründung feiert sich Europas größte Airline mit neuen Flugzeugen, neuen Kabinen- und Servicekonzepten sowie schnellerem Internet. Was leider verschwiegen wird: Es wird weiter kräftig zulasten der Kunden und des Personals gespart. Fliegen mit Lufthansa wird teurer und komplizierter. Mühe gibt man sich vor allem in der Business und in der Premium Economy Class. Hier bieten die neuen Allegri-Sitze eine echte Verbesserung.

Economy-Passagiere erhalten auf Langstrecken zukünftig Menükarten und es gibt drei statt zwei warme Gerichte zur Auswahl. Aber: Was hat der Kunde von Menükarten und mehr Auswahl, wenn die Speisen weiterhin so enttäuschend sind wie bisher? Darüber hinaus gibt es auch für Eco-Reisende bald sog. Amenity Kits – kleine Kulturtaschen mit Reiseutensilien, was bei anderen Airlines schon immer Standard ist.

Wer 2026 mit Lufthansa fliegt, steht vor einer deutlich komplexeren Tarifwelt – mit neuen Gebühren, diversen Bedingungen und strengeren Handgepäckregeln – ein System, das selbst erfahrende Reisende herausfordert: Die Kombination aus Light, Classic, Flex, Business etc. und immer feinere Unterscheidungen bei Stornierung, Umbuchung, Gebühren für Sitzplatzreservierung und Gepäck wird viele Kunden überfordern und vor allem verärgern, denn aus einem vermeintlich günstigen Preis, der z.B. über eine Suchmaschine im Web gefunden wurde, wird dann ganz schnell ein im Vergleich zu den Wettbewerbern sehr teurer. Auch bei den Zuschlägen wird kräftig zugelangt. Das verteuert nicht nur „normale“ Tickets, sondern macht auch Prämienflüge weniger attraktiv.

## MIT DELINAT AUF REISEN

# Bio-Weingenuss mit Weitblick



Fotos auf dieser Seite:  
Delinat, Thurgau Travel, Garda Dolomiti

Seit über 40 Jahren steht Delinat für Weinbau mit Haltung – ökologisch, nachhaltig und voller Leidenschaft. Doch Wein ist für das Schweizer Familienunternehmen mehr als ein Produkt: Auf den exklusiven Weinreisen 2026 erleben Gäste den Weg vom Rebberg bis zur Flasche hautnah – zwischen Kultur, Kulinarik und Begegnungen mit engagierten Winzerinnen und Winzern.

Die Weinreisen führen zu Delinat-zertifizierten Weingütern in ganz Europa, wo Biodiversität, Handarbeit und nachhaltige Weinproduktion

im Mittelpunkt stehen. Gäste lernen die Philosophie des ökologischen Weinbaus kennen, besuchen Winzerfamilien, verkosten charaktervolle Bio-Weine und entdecken regionale Spezialitäten sowie eindrucksvolle Weinlandschaften.

2026 führen die Reisen unter anderem nach Katalonien und Valencia, von Porto bis Lissabon, nach Rioja und ins Baskenland sowie in die Provence rund um Marseille. Den Abschluss bildet eine Reise durch Madrid, Kastilien & León im Oktober.

► [www.delinat.com/weinreisen](http://www.delinat.com/weinreisen)

## THURGAU TRAVEL

# Solo auf Kreuzfahrt

Alleine zu reisen ist längst kein Nischenphänomen mehr. Flussreisen bieten ideale Voraussetzungen für Soloreisende: überschaubare Gästezahlen, gemeinsame Mahlzeiten, geführte Ausflüge und viel Raum für spontane Gespräche. Der Flussreisen-Spezialist *Thurgau Travel* greift diese Entwicklung auf und baut sein Angebot für Alleinreisende für dieses Jahr aus mit verschiedenen Kabinenoptionen und einer wachsenden Zahl an Einzelkabinen auf beliebten Routen. Zahlreiche Schiffe der Flotte verfügen über reguläre Einzelkabinen ohne Zuschlag. Dazu zählen unter anderem MS Swiss Pearl (Seine), MS Swiss Splendor (Rhein), MS Thurgau Chopin (Elbe und Ostsee), MS Douro Spirit (Portugal),



RV Thurgau Ganga Vilas auf dem Mekong

MV Lord of the Highlands (Schottland) sowie die Schiffe auf dem Mekong. Auf ausgewählten Abfahrten mit weiteren Schiffen profitieren Alleinreisende von einem halbierten Zuschlag für Doppelkabinen zur Alleinnutzung.

► [www.thurgautravel.de](http://www.thurgautravel.de)

## NOSIOLA-WEG IM GARDA-TRENTINO

# Genuss- und Kulturwanderung



Seit neuestem erwartet Besucher des Garda Trentinos ein ganz besonderes Erlebnis: der Sentiero della Nosiola, ein Wander- und Radweg durch die historischen Weinberge der autochthonen Nosiola-Rebe, Basis des berühmten Vino Santo Trentino DOC. Die rund neun Kilometer lange Route führt von Santa Massenza nach Padergnone und ist als Rundweg sowohl für Wanderer als auch Mountainbiker ideal geeignet.

Die Route verbindet historische Weinberge, familiengeführte Weingüter und malerische Panoramen. Entlang des Weges laden 13 Lärchenholz-Installationen dazu ein, das weinkulturelle Erbe der Region zu entdecken.

► [www.gardatrentino.it/wine-und-co](http://www.gardatrentino.it/wine-und-co)



## Neu im Wandersommer 2026: Kaiserblüte am Wilder Kaiser



Fotos: TVB Wilder Kaiser/Mathäus Gartner

### **Fünf Lebensräume. Sechs Wanderungen. Ein Kaisererlebnis.**

Mit der neuen Sternwanderung Kaiserblüte lädt die Ferienregion Wilder Kaiser dazu ein, die alpine Vielfalt Schritt für Schritt zu entdecken – und dabei jeden Abend entspannt in die eigene Unterkunft im Tal zurückzukehren.

Die Kaiserblüte verbindet sechs ausgewählte Tageswanderungen zu einem ganzheitlichen Naturerlebnis. Auf insgesamt 76 Kilometern und 5.050 Höhenmetern erschließen sich Wandernden fünf prägende Lebensräume der Region: Wald, Wasser, Fels, Moor und Alm. Jede Etappe erzählt dabei ein eigenes Naturkapitel – intensiv, eindrucksvoll und doch ohne Hüttenübernachtung oder Gepäcktransport.

Dank des kostenlosen Mobilitätsangebots mit Kaiser-Jet und Wanderbussen gelangen Gäste bequem von ihrer Unterkunft aus zu den jeweiligen Startpunkten der Touren. So werden anspruchsvolle Tagesetappen zu einer komfortablen Sternwanderung mit leichtem Tagesgepäck, die die Vielfalt des Wilden Kaisers auf einzigartige Weise erlebbar macht.

Die Kaiserblüte richtet sich an Einsteiger mit Bergerfahrung und guter Kondition. Die Etappen umfassen zwischen 8 und 18,3 Kilometer, die anspruchsvollste Tour – durch den Lebensraum Fels – führt über 1.030 Höhenmeter. Trittsicherheit und teilweise Schwindelfreiheit sind erforderlich.

Mehr Infos unter [www.wilderkaiser.info/kaiserbluete](http://www.wilderkaiser.info/kaiserbluete)



Eltzmau | Going | Scheffau | Söll

[www.wilderkaiser.info](http://www.wilderkaiser.info)

UNTERWEGS IN NAMIBIA

# Auf Tour zu Damara und Rhinos

Das dünn besiedelte Namibia ist im Wesentlichen durch die von Südafrika bis nach Angola reichende Namib-Wüste und durch die Kalahari geprägt.

Teil 4 des faszinierenden Roadtrips führte unseren Chefredakteur Ulrich Clef in zwei ganz unterschiedliche, aber benachbarte Regionen im Norden Namibias: Damaraland und Etosha.





Breitmaulnashorn-Familie aus allernächster Nähe  
Foto: U. Clef

**N**ashörner hautnah. Es ist November, somit das Ende der langen Trockenzeit, und Namibia ist, wie es so schön heißt, knochentrocken. Noch nicht einmal 50 Meter entfernt von meinem Hotel, der **Etosha Oberland Lodge**, versammelt sich ein knappes Dutzend Breitmaulnashörner (White Rhinos) um ein künstlich angelegtes Wasserloch. Auf den ersten Blick geht alles der Reihe nach, aber wenn sich doch mal einer vordrängelt, gibt es kräftig Ärger und die Zweitonner krachen kurz aneinander.

Die erste – unfreiwillige – Mutprobe erwartet mich kurz nach dem Check-in beim Kaffee auf der Terrasse der Lodge. Eine kräftige Breitmaulnashornmutter, der es rund um das Wasserloch wohl zu hektisch und zu aggressiv wurde, gesellt sich mit ihrem Kalb gerade einmal gut zwei Meter entfernt zu mir. Nach einigen Safaris weiß ich zwar, dass Nashörner nicht unbedingt gut sehen, aber bestens hören und riechen können. Und dass ein Breitmaulnashorn zwar im Vergleich zum etwas kleineren, aber sehr aggressiven Spitzmaulnashorn ruhiger und toleranter gegenüber Menschen und ist, wenn es sich nicht bedroht fühlt. Also lautet die Strategie: sitzen bleiben und keine hektischen Bewegungen machen, zumal das winzige Geländer, an dem ich sitze, noch nicht mal meinen 90 Kilogramm standhalten dürfte, geschweige denn zwei Tonnen auf vier Beinen.

So verbringen wir drei gemeinsam lange, faszinierende Minuten bis das Kalb an der Mutter vorbei noch näherkommen möchte. Glücklicherweise wird der gar nicht mehr so kleine Nachwuchs von der Mutter in die Schranken gewiesen, sprich gestoppt – und nicht ich werde verjagt. Anscheinend haben hier Nashörner und Menschen jeweils ihr eigenes abgegrenztes Reich.

Ein Grund für die relative Friedfertigkeit gegenüber Menschen ist sicherlich auch, dass die Nashörner, die in dieser völlig ausgetrockneten Landschaft kaum Gras finden, am späten Nachmittag einige Strohballen als Futter erhalten. Ob ich denn zur Fütterung mitkommen wolle, werde ich gefragt. Angesichts der doch nicht so ganz friedfertigen Haltung der stattlichen Nashorn-Gruppe am Wasserloch verzichte ich dankend auf Mutprobe Nummer 2 und bleibe knapp 50 Meter entfernt auf der Terrasse, was in freier Wildbahn nie und nimmer als „sichere Entfernung“ bezeichnet werden würde.

Nicht nur wegen dieses Erlebnisses ist die **Ondili Etosha Oberland Lodge** für mich – neben der **Namib Outpost Lodge** in der Nähe der **Sossusvlei** – eine der herausragenden Unterkünfte in Namibia. Über einen geschwungenen Holzsteg, der durch das (nur nach der Regenzeit) hohe Gras und um knorrige Bäume führt, erreicht man die Rezeption. Die Perspektive





über den Infinity-Pool in die offene Baumsavanne zu den beiden zahlreich von Wildtieren frequentierten Wasserlöchern begeistert. Nach Sonnenuntergang werden die maximal 40 Gäste mit einem feinen 5-Gang Menü im Restaurant verwöhnt, bei entsprechendem Wetter auf dem Außendeck mit Blick auf die Wasserstellen, begleitet von spannenden Geräuschen der Natur. Die großen Chalets sind liebevoll in die Natur integriert und weit voneinander entfernt positioniert.

Die Etosha Oberland Lodge ist auch der ideale Ausgangspunkt, um die bekannteste touristische Attraktion zu erleben: den Etosha Nationalpark, einer der bedeutendsten Wildschutzgebiete Afrikas. Mit einer Fläche von über 22.000 Quadratkilometern bietet er eine unvergleichliche Kulisse aus trockener Salzpfanne, arider Savanne und einigen wenigen überraschend grünen Oasen.

Der Name „Etosha“ stammt aus der Sprache der Ovambo und bedeutet „großer weißer Platz“, eine Anspielung auf die gigantische Etosha-Pfanne, die fast ein Viertel des Parks bedeckt. Dieses Salzplateau, das einst ein riesiger See war, ist heute eine karge, schimmernde Ebene, die sich in der Regenzeit – November bis April – stellenweise mit Wasser füllt und teilweise in ein flaches Gewässer verwandelt, das zahllose Zugvögel anzieht. Besonders spektakulär ist das Schauspiel der Flamingos, die in großen Schwärmen

erscheinen und einen Farbakzent in der sonst so kargen Landschaft setzen.

Die beste Zeit für Tierbeobachtungen ist der trockene und kühlere Winter von Mai bis Oktober. Dann kommen Besucher mit relativ wenig Aufwand in den Genuss, Tiere zu beobachten, denn im Gegensatz zur völligen Abgeschiedenheit anderer Regionen ist Etosha für Selbstfahrer und organisierte Touren gut erschlossen mit Schotterpisten, die man nicht verlassen darf, und einer breiten Auswahl an Unterkünften.

Ein Geländewagen ist unbedingt anzuraten, da die Hauptwege im Park bei unserem Besuch in miserablen Zustand waren. Selbstfahrer sollten zudem auf ausreichend Wasser, Benzin und Ersatzreifen achten. Eine gute Kamera mit Teleobjektiv und ein Fernglas sind unverzichtbar. Da man die „Straßen“ nicht verlassen darf, ist man mit einer herkömmlichen Mobiltelefon-Kamera für Tieraufnahmen allerdings auf verlorenem Posten.

An den Wasserlöchern, die über den Park verteilt sind, können Besucher viele Wildtiere sehen: Löwen, Elefanten, Giraffen, Nashörner – gelegentlich sogar die extrem seltenen Breitmaulnashörner (Black Rhinos) – sowie Spingböcke und Oryxantilopen gehören zu den bekanntesten Bewohnern des Parks. Insgesamt werden über 110 Säugetierarten, 340 Vogelarten sowie zahlreiche Reptilien- und Insektenarten gezählt. Die Wasserlöcher





Etosha Obeland Lodge  
Fotos: U. Clef(2), Ondili (4)

im Etosha-Nationalpark sind vor allem ideal für Elefantenbeobachtungen. Nicht nur in der Trockenzeit versammeln sich hier die Herden, um ihren großen Durst zu stillen. Es ist ein beeindruckendes Schauspiel, wenn eine Elefantenherde gemächlich am Wasserloch trinkt oder sich ausgiebig im Schlamm suhlt.

Allerdings gilt auch hier: Wer Tiere sehen möchte, muss früh aufstehen, insbesondere wenn man in einer der umliegenden luxuriösen Lodges wohnt und eine längere Anfahrt hat. Innerhalb des Parks gibt es drei Hauptcamps – *Okaukuejo*, *Halali* und *Namutoni* –, die Unterkünfte für jeden Geschmack bieten, von Campingplätzen bis hin zu Bungalows. Diese Camps haben den Vorteil, dass man auch nach Einbruch der Dämmerung hier Tiere beobachten kann.

Tatsache ist auch: Über die Tierwelt in Etosha wird viel geschwärmt, aber um Tiere zu sehen, ist man im Nationalpark quasi von Wasserloch zu Wasserloch viele Kilometer und viele Stunden lang auf meist unangenehmen, welligen Schotterstraßen unterwegs. Anstrengend! Da man die Straßen nicht verlassen darf, sieht man die Tiere meist nur aus der Distanz. Das geht in vielen privaten Game Reserves mit Guides, die auch zu Stellen abseits der Straßen fahren dürfen, einfacher und angenehmer.

In den letzten Jahren hat sich in ganz Namibia vor allem die Ele-

fantpopulation aufgrund effektiver Schutzmaßnahmen gegen Wilderei positiv entwickelt. Derzeit dürften deutlich über 20.000 Elefanten vor allem im Norden Namibias leben. Für etwa 17 Prozent der Landesfläche besteht staatlicher Naturschutz, darüber hinaus werden etwa 21 Prozent durch zahlreiche private Initiativen geschützt. Namibia gilt zudem als Vorreiter im sogenannten community-basierten Naturschutz, der lokale Gemeinschaften einbindet und nicht nur den Elefanten, sondern auch vielen anderen Wildtieren zugutekommt und gleichzeitig die nachhaltige Entwicklung der lokalen Bevölkerung fördert.

Groß war der Aufschrei vor allem in Europa als die namibische Regierung im August 2024 ankündigte, aufgrund der Dürre rund 700 Wildtiere, darunter 100 Elefanten, überwiegend in den Nationalparks zum Abschuss frei zu geben und das Fleisch betroffenen Einheimischen zur Verfügung zu stellen. Was vor allem kritisiert wurde, war, dass die Abschüsse auch zahlenden Trophäen-Jagd Gästen angeboten wurden, was aber letztlich einem jungen Staat, der sich für afrikanische Verhältnisse recht positiv entwickelt, finanziell zugutekommt. Nach Angaben der Weltbank weist das dünn besiedelte Land weiterhin leider die zweithöchste Einkommensungleichheit in der Welt auf.

Die Wirtschaft wächst zwar dank Investitionen in Öl, Gas und grünen





Die Spitzkoppe auf dem Weg von Süden ins Damaraland *Foto: U. Clef*

Wasserstoff, allerdings kommt dies nur wenigen zugute und die Arbeitslosigkeit ist mit rund 19% weiterhin relativ hoch. Das liegt zum einen an der mangelnden Ausbildung weiterer Teile der Bevölkerung, zum anderen daran, dass nur der zunehmende Tourismus sowie der Staat selbst, der jeden siebten Berufstätigen im Land (!!!) beschäftigt, große Arbeitgeber sind.

## DAMARALAND

### Uralte Traditionen lebendig

Während Etosha ein eher konzentriertes Tiererlebnis bietet, fasziniert Damaraland durch seine kulturelle Historie, geologische Vielfalt und seine raue Schönheit mit zerklüfteten Bergketten, weiten Ebenen und dramatischen Felsformationen. Diese Region erstreckt sich zwischen dem Etosha-Nationalpark im Norden, dem Skeleton Coast Nationalpark im Westen und dem Brandberg-Massiv im Süden. Hier befindet sich auch der rund 2600 Meter hohe *Königstein*, der höchste Berg Namibias. Das Bergmassiv ist zudem bekannt für die Felsmalereien „White Lady“.

Die Damara sind eines der ältesten Völker im südlichen Afrika und haben eine reichhaltige Geschichte. Trotz der Einflüsse der Kolonialzeit und der Globalisierung hat das Damara-Volk viele seiner Traditionen bewahrt. Ihre Sprache, *Khoekhoegowab*, gehört zur Familie der Klicksprachen, die für ihre komplexe Lautstruktur bekannt sind.

Die Damara gelten zusammen mit den San als die ältesten Besiedler des südlichen Afrikas.

Twyfelfontein ist Namibias erstes UNESCO-Weltkulturerbe und ein Highlight jeder Tour. Diese archäologische Stätte beherbergt über 2500 Felsgravuren und -malereien, die vor Tausenden von Jahren von den San geschaffen wurden. Die Darstellungen von Tieren wie Giraffen, Elefanten und Löwen geben Einblicke in das Leben und die Spiritualität der frühen Bewohner. Wie die Damara noch vor nicht allzu langer Zeit lebten, zeigt das *Damara Living Museum*, ein „lebendiges Freilichtmuseum“, das einen lebhaften Einblick in die traditionelle Lebensweise, Sprache und Kultur des Damara-Volkes bietet. Besucher können hautnah erleben, wie die Damara Feuer machen, Schmuck herstellen, tanzen und mehr. Das Museum zeigt nicht nur die kulturelle Vielfalt Namibias, sondern unterstützt auch finanziell die lokale Gemeinschaft.

Unweit des Museums liegt ein Tal, das seltene Wüstenelefanten beheimatet. Diese kleineren Elefanten haben sich perfekt an das trockene Klima und die karge Landschaft angepasst. Sie können lange Strecken ohne Wasser zurücklegen, indem sie Feuchtigkeit aus Pflanzen aufnehmen.

Eine weitere Sehenswürdigkeit in Damaraland ist der *Versteinerte Wald*, in dem 250 bis 300 Millionen Jahre alte, fossile Baumstämme versteinert erhalten geblieben





↑ Twyfelfontain  
Adventure Camp  
Fotos: U. Clef (2), Ondili (4)

# Asco Car Hire

WHERE YOUR ADVENTURE BEGINS

Rental of specialized 4x4 vehicles in  
Namibia, Botswana, Zimbabwe, South Africa, Zambia,  
Malawi & Mozambique



Tel: +264 61 377200  
[www.ascocarhire.com](http://www.ascocarhire.com)  
[info@ascocarhire.com](mailto:info@ascocarhire.com)



↓ Felsgravuren von Twyfelfontain

↑ Damara Living Museum →

Fotos: U. Clef

sind. Diese prähistorischen Relikte deuten darauf hin, dass die Region einst von dichten Wäldern bedeckt war, bevor geologische Verschiebungen und klimatische Veränderungen das heutige wüstenhafte Terrain formten.

Nahe Twyfelfontein liegen in einem kleinen Tal unweit des „verbrannten Berges“, der aus Lava-stein besteht, die sogenannten „Orgelpfeifen“, eine Formation aus Basaltsäulen unterschiedlicher Größen, die vor etwa 120 Millionen Jahren durch vulkanische Aktivitäten entstand.

All diese Sehenswürdigkeiten sind auch für Selbstfahrer perfekt vom Twyfelfontein Adventure Camp zu erreichen. Neben 12 relativ einfachen Zelten kamen vor wenigen Jahren 12 Premium-Zelte hinzu. Sie sind geräumig und mit hochwertigen Möbeln, einem Minibar-kühlschrank und einem En-suite Badezimmer ausgestattet. Durch die erhöhte Position auf Plattformen bieten sich schöne Blicke in die Landschaft. Außerdem wurde das Restaurant erweitert, es kamen eine Lounge, eine Bar und ein Pool mit Liegebereichen hinzu. ■



## WISSENSWERT



### Anreise

Ab 1. Juni fliegt Edelweiss zweimal pro Woche mit einem A350 direkt von Zürich nach Windhoek (Zubringerflüge im Codesharing mit Lufthansa bzw. Austrian von deutschen und österreichischen Flughäfen).

Es erwartet den Gast der gewohnt freundliche und perfekte Schweizer Service. Unser Tipp für preisbewusste Fluggäste: Auf *Eco Max* mit mehr Beinfreiheit für ca. 199 CHR pro Strecke upgraden.



► [www.flyedelweiss.com](http://www.flyedelweiss.com)

► [www.lufthansa.de](http://www.lufthansa.de)

### Visumpflicht

Für die Einreise muss ein Visum beantragt werden. Online. Kosten: 1600 N\$ (ca. 80 €) pro Person.

**Empfehlenswerte Unterkünfte**  
Ondili offeriert in Namibias schönsten Regionen nachhaltig betriebene moderne Lodges wie *Etosha Oberland Lodge* und das *Twyfelfontein Adventure Camp*. ► [www.ondili.com](http://www.ondili.com)

### Fahrzeugwahl

Ein geländegängiger Wagen ist dringend zu empfehlen. Es muss nicht unbedingt ein Vierradantrieb sein (außer im Sand), wichtig sind vor allem gute Reifen und eine hohe Bodenfreiheit. Von „normalen“ PKW raten wir ab falls Sie in den Etosha Nationalpark oder offroad fahren wollen. Preisgünstige Mietwagen:

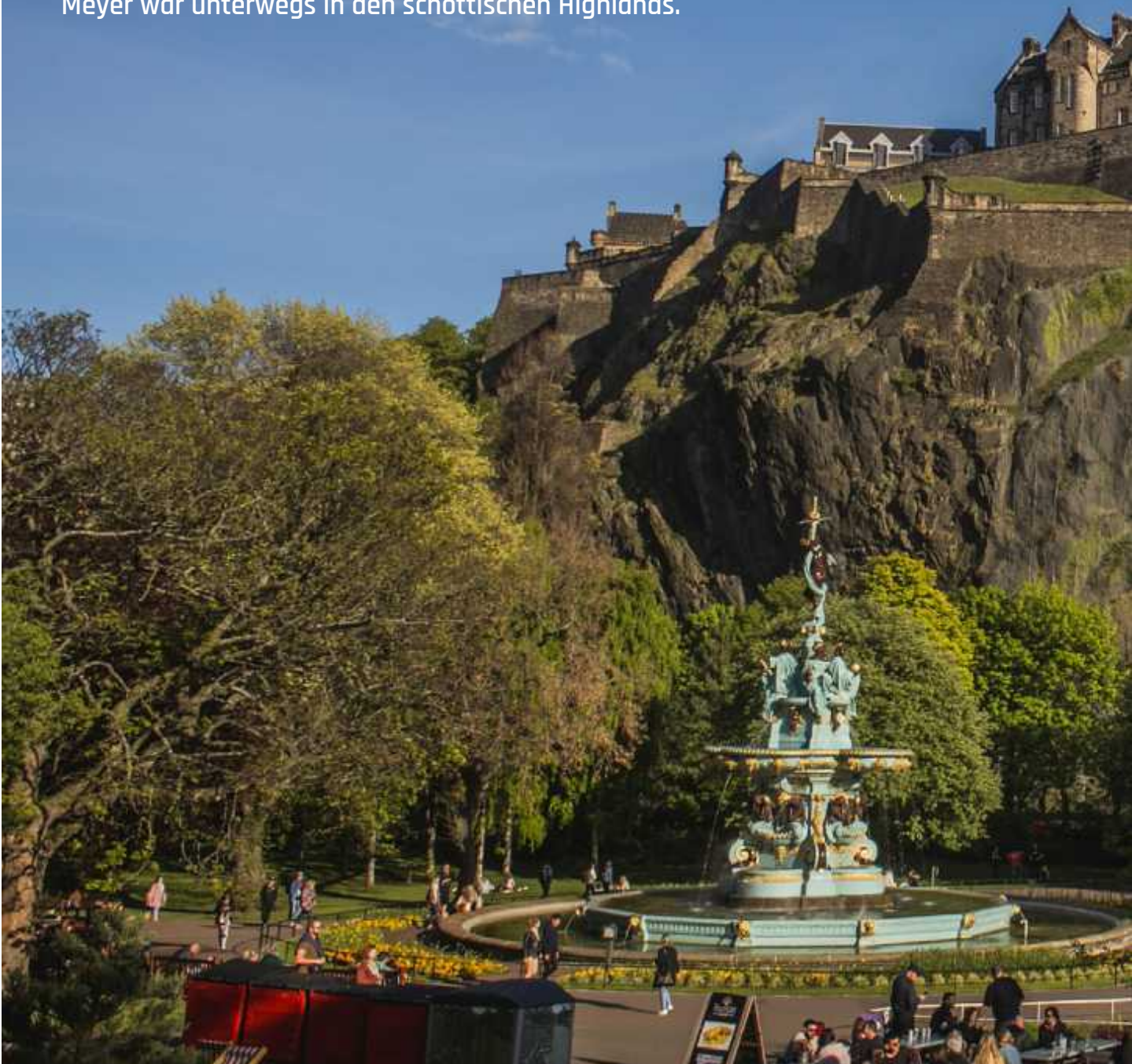


► [www.reise-genuss.de/reisen](http://www.reise-genuss.de/reisen)

SCHOTTLAND

# Go West

Wandern auf dem West Highland Way, Edinburgh mit dem weltweit größten Kulturfestival und Relaxen – fast – wie die Royals. Reise-genuss-Autor Helmuth Meyer war unterwegs in den schottischen Highlands.





**A**ls sich das Boot dem Anleger von Rowardennan nähert, lassen sich seltsame Szenen an Land beobachten: Menschen fuchteln wild mit den Armen und schlagen auf ihre nackten Beine ein, andere ziehen sich Hauben über den Kopf, in die feinmaschige Netze eingearbeitet sind.

Es ist die Saison der Midges an den schottischen Seen. Während Urlauber am Loch – im Schottischen das Wort für einen See oder eine schmale Meeresbucht – Ness vergebens hoffen, dass aus dem Wasser ein Monster auftaucht, schlägt das wahre Ungeheuer am Loch Lomond im Sommer zuverlässig zu. Dabei ist der Blutverlust durch die nur eineinhalb Millimeter großen *Culicoides impunctatus* zu verschmerzen. Aber weil das Fluginsekt in Schwärmen auftritt, dauert es nicht lang, bis ungeschützte Hautpartien mit roten Pusteln übersät sind, die tagelang heftig jucken können. Daher sollte sich im Sommer niemand ohne ein gutes Insektenschutzmittel zum Wandern an Seen, in Mooren und Wäldern aufmachen.

Wer sich vorbereitet, also rechtzeitig eingesprüht hat, kann unbeschwert zur Tages-tour hoch zum Ben – schottisch für Berg – Lomond starten. Und kaum hat man den dichten Eichenwald verlassen und ist in offenem Gelände mit leichtem Wind unterwegs, sind die Plagegeister auch schon wie vom Erdboden verschwunden. Dagegen werden die Ausblicke auf Schottlands nicht nur größten, sondern auch schönsten See immer spektakulärer: Im Süden liegen acht größere und je nach Wasserstand bis zu 22 kleinere bewaldete Inseln auf dem



↑ Blick vom Ben auf den Loch Lomond

dunklen Wasser, nach Norden zieht sich der Loch lang und schmal wie ein norwegischer Fjord. An den Hängen des Ben Lomond steht im August das Heidekraut in voller Blüte und macht sie zu einer Farbpalette aus Rosa, Violett und Hellblau. Dann gehen sie in Grasland über, das sich bis zum 974 Meter messenden Gipfel hochzieht. Mit etwas Glück reicht der Blick von hier oben bis zum noch 150 Meter höheren Ben Lui im Norden und bis nach Glasgow im Süden. Nach einem steilen Abstieg und einem Abstecher zum Nebengipfel Ptarmigan fällt der Weg wieder zum Seeufer ab. Hütten, die den Wanderern Essen und Getränke bieten, sind in Schottland quasi unbekannt, dafür versorgt die Natur kurz vor dem See ihre Fans mit einer Unmenge an köstlichen Brombeeren.

#### IM ZEICHEN DER DISTEL

Diese Bergtour lässt sich als Abstecher in eine Wanderung auf dem West Highland Way einbauen, der über 96 Meilen zwischen Milngavie nahe Glasgow und Fort William am Atlantik durch die schottischen Highlands führt. Oft verläuft der WHW auf ehemaligen Viehtriebstrassen oder Militärstraßen, die während des Kriegs zwischen

England und Schottland angelegt wurden. Üblicherweise bewältigt man den Fernwanderweg in sieben bis acht Tagesetappen – man muss ja nicht Rob Sinclair nacheifern, der im Juni 2017 beim West Highland Way Race mit 13 Stunden, 41 Minuten und 8 Sekunden einen neuen Rekord aufstellte. Wer nicht sein komplettes Gepäck auf dem Rücken tragen und den populären WHW nicht in voller Länge begehen möchte, kann Wanderetappen auslassen und diese aus dem Zugfenster betrachten – möglich machen dies die West Highland Line der schottischen Eisenbahn und die Busse von Citylink.

Eine stilisierte Distel, die Nationalblume Schottlands, weist den Weg und ist unterwegs in echt als lila Blüte zu bewundern. Besonders attraktiv und abwechslungsreich ist die Etappe von Inverarnan nach Tyndrum. Zunächst führt sie am River Falloch entlang, wo der in Deutschland auf der Roten Liste als gefährdet eingestufte Gagelstrauch ein dichtes Unterholz bildet. Der Falloch hat sich zwischen knorrigen Bäumen ein tiefes Bett gegraben, schäumt durch Kaskaden und stürzt im Loch Lomond and The Trossachs National Park über die Falls of Falloch in ein großes Becken. Der



↑ Die Distel, Nationalsymbol Schottlands



↑ Aufstieg zum Pap of Glencoe

Weg steigt kontinuierlich an und lässt die Wanderer immer mehr staunen, was für ein breites Tal sich das Flüsschen im Lauf der Jahrhunderte ausgewaschen hat. Rinder- und Schafherden grasen in den Auen. Nahe Crianlarich wechseln sich uralte Kiefern und junge Aufforstungen dort ab, wo Bäume von den heftigen Herbststürmen umgerissen wurden. Im Wald wuchern irrsierend grüne Moospolster zwischen den Stämmen.

Dann wird es geschichtsträchtig: Vor der Kulisse der über 1000 Meter hohen Crianlarich Hills zeugen die überwucherten Ruinen der Abtei St Fillian davon, dass schon die Römer das Christentum nach Schottland brachten. Auf dem nahen Kirkton Burial Ground in Strathfillan – im Schottischen bedeutet strath ein breites Tal – verwittern Grabsteine aus dem 18. Jahrhundert, wurden aber auch vier Grabplatten mit eingeritzten Kreuzen gefunden, die auf das siebte Jahrhundert zurückgehen. Ganz profan hat sich eine kleine aufgegebene Kirche südlich des Etappenziels Tyndrum entwickelt. Darin wurde das Artisan Café eingerichtet, dessen köstlicher Walnuss-Kaffee-Kuchen nach fast 20 Kilometern Wanderung genau richtig kommt.

### NEBULÖSER HÖHEPUNKT

Fort William, der Endpunkt des WHW, ist ein guter Standort, um das buchstäblich absolute Highlight nicht nur Schottlands, sondern des gesamten Vereinigten Königreiches, zu erleben. Der Ben Nevis ist mit immerhin 1324 Metern der höchste Punkt auf den Britischen Inseln, was natürlich im Vergleich zu den Alpen bescheiden klingt. Aber der Weg zum Gipfel beginnt nicht wie zum Beispiel in Garmisch-Partenkirchen auf gut 700 Metern über dem Meer, sondern auf dem Niveau des Atlantiks, sodass es um 1324 „echte“ Höhenmeter geht. Ausgangspunkt ist die Jugendherberge am Fuß des Ben Nevis, dem „Nebliken“. Dass es kein Spaziergang wird, lässt ein großes Schild vermuten, auf dem die Hiker gefragt werden, ob sie bergtauglich ausgestattet sind, sich zum Wetter informiert und jemanden zu ihrer geplanten Tour Bescheid gegeben haben.

Die einfachste Variante ist der Pony Track auf dem einst Vierbeiner Lasten zur meteorologischen Station auf dem Gipfel hochtrugen. Beide, Station und Ponies, sind Vergangenheit, geblieben ist der lange, gleichmäßig ansteigende Weg, der Höhenmeter für Höhenmeter mehr Weitblick

freigibt. Wenn das Wetter mitspielt. Und das kann sich hier, ganz nah am Atlantik, schnell ändern. Tatsächlich zieht es auf der letzten Etappe so zu, dass es auf 1324 Metern dann doch nichts wird mit dem Panorama aus Glencoe Mountains im Süden, den Northwest Highlands und dem Meer im Westen. Was zunächst nur eine kleine Enttäuschung bringt, kann aber lebensgefährlich werden. Denn so berechenbar der Pony Track von Westen her scheint, so schroff bis senkrecht sind die Felsabbrüche an den drei anderen Seiten des Gipfelplateaus, auf dem man bei dichtem Nebel die Orientierung verlieren kann. Wenn das Wetter umschlägt empfiehlt es sich daher, den Gipfel zügig zu verlassen und erst weiter unterhalb, bei freier Sicht, eine längere Pause einzulegen.

### TEE MIT PICASSO

Wer sich auf dem West Highland Way genügend ausgetobt bzw. verausgabt hat, weiß die erholsamen Seiten der Highlands umso mehr zu schätzen. Das geht besonders gut im Osten der Highlands, wo bestens erhaltene Schlösser samt ausgedehnter Parkanlagen und komfortable Country-Hotels ein quasi aristokratisches Urlaubsambiente



↑ Aussicht vom Ben Nevis

schaffen. Das Fife Arms Hotel in Braemar ist ein Quartier, das seine Gäste ein bisschen ins Filmset von Downton Abbey versetzt. 1856 als Postkutschenstation eröffnet war es von Anfang an ein Wahrzeichen des kleinen Ortes. Seine derzeitigen Eigentümer, die Inhaber der Galerie Hauser & Wirth, lieben das denkmalgeschützte Anwesen bis ins kleinste Detail restaurieren und beauftragten dafür lokale Handwerker, Künstler und Designer. So entstand zum Beispiel ein hauseigener Tweedstoff mit individuellem Tartanmuster, inspiriert von den jahreszeitlich wechselnden Farben der umgebenden Landschaft, mit dem die Wände bespannt sind. Aus ihrem riesigen Fundus statteten die Galeristen und Sammler die öffentlichen Räume, Gästezimmer und Flure mit 16.000 Antiquitäten und Kunstwerken aus, von denen viele eigens angefertigt wurden. Für die 8,80 mal 6 Meter messende Decke des Drawing Room zum Beispiel schuf der chinesische Künstler Zhang Enli das farbenfrohe Gemälde „Ancient Quartz“. Darunter hängt das Werk „Weiblicher Akt und Mann mit Pfeife“ von Pablo Picasso – das Original.

Vor dieser Kulisse nehmen Gäste ihren Afternoon Tea ein, wobei hier auf dem Cake Stand nicht nur die Klassiker wie Scones, Clotted Cream und Marmeladen zu finden sind, sondern auch eine mit Haggis gefüllte Pastete. Das schottische Nationalgericht Haggis ist ein Schafsmagen, gefüllt mit Schafsherz, -leber, -lunge und -niereinfett, Hafermehl, Zwiebeln und Graupen. Was vielleicht nicht so appetitlich klingt, aber einen schönen, deftigen Gegenakzent zu den Kuchen und Törtchen setzt und von einem Pfälzer Saumagen ja auch nicht weit entfernt ist. Wiedereröffnet wurden die Fife Arms Anfang 2019 übrigens vom damaligen Duke of Rothesay, identisch mit dem Prince of Wales, also dem heutigen König Charles III und seiner Gattin.

#### SCHOTTISCHER KRAFTSPORT

Der Royal Family tatsächlich zu begegnen ist in Schottland im Sommer gar nicht so unwahrscheinlich. Denn seit Queen Victorias Zeiten ist ihre Anwesenheit Tradition beim Braemar Gathering. Dieses Event ist das bekannteste unter den Highland

Games, bei denen Muskelprotze in Kilts, knielangen karierten Röcken, knapp 14 Kilogramm schwere Steine werfen („Putting the Stone“), sechs Meter lange und 80 Kilogramm wiegende Baumstämme in die Luft schleudern („Tossing the Caber“), Äxte werfen und tauziehen. Zwischen Mai und September finden sie an mehreren Orten Schottlands statt, doch nur in Braemar nehmen alljährlich der Monarch und seine Familie in der Royal Box Platz und amüsieren sich – das beweist eines der wenigen Fotos, auf denen Elizabeth II Emotionen zeigt – königlich. Im Duke of Rothesay Highland Games Pavilion erfahren Besucher anhand historischer Fotografien, aktueller Videos, silberner Pokale, prächtiger Kostüme und kurios anmutender Sportgeräte alles zu den manchmal als „Haferolympiade“ belächelten Spielen.

Nur neun Meilen sind es von hier bis Balmoral Castle, das als royale Residenz meist im Sommer genutzt wird und ansonsten auf geführten Touren besichtigt werden kann. Auch Nicht-Blaublütige können auf dem Gelände übernachten, indem sie eines der



↑ Five Arms Hotel in Braemar



↑ Holyrood Palace in Edinburgh

zehn very british eingerichteten Cottages mieten. Wenn Charles III und Queen Camilla, Princess Anne und andere Royals vor Ort sind, nehmen sie auch gelegentlich den Tee im Five Arms und besuchen die kleine Dorfkirche Crathie Kirk nahe des Schlosses. Und dann kann es dem zufällig Vorbeikommenden – wie dem Autor – passieren, dass ihm der Regent und seine Gemahlin vom Rücksitz ihres weinroten Bentleys huldvoll zuwinken.

### ROYAL EDINBURGH

Fans der Königsfamilie kommen natürlich auch in der schottischen Hauptstadt auf ihre Kosten. Hier liegt die ehemals königliche Yacht Britannia permanent vor Anker, laut eigener Aussage von Elizabeth II der einzige Ort auf Erden, wo sie wirklich abschalten konnte. Zu sehen ist das auf einem Foto, das sie herzlich lachend zeigt, in einem bunten Sommerkleid auf die Reling gestützt.

Für 696 Staatsbesuche weltweit diente das Schiff als Verkehrsmittel, Charles und Diana verbrachten darauf ihre Flitterwochen.

Dokumentiert ist auch der Moment, als die Queen, sich eine Träne aus dem Auge wischend, das letzte Mal von Bord ging. 1994 hatte nämlich die britische Regierung beschlossen, nicht noch einmal 17 Millionen Pfund in eine Generalüberholung zu investieren und sie außer Dienst zu stellen. Ein Rundgang über die Decks, durch die Salons, beim Blick in die Schlafzimmer – getrennt für Elizabeth und Prince Philip – zeigt, dass es hier nicht um Luxus und Prunk ging, sondern um ein behagliches Ambiente als Gegenpol zum stressigen Berufsleben der Queen. Wo sie sich auch manchmal auf einen Drink in der Bar der Besatzung einfand, um mit ihr zu schnackeln.

Eine weitere blaublütige Location ist Holyrood Palace, die offizielle Residenz von Charles III in Schottland. Wenn er nicht vor Ort ist – also meistens – stehen die Staatsgemächer aus dem 17. Jahrhundert samt Thronsaal, Morgen- und Abendsalon sowie der Schlosspark im Stil eines englischen Landschaftsgartens zur Besichtigung offen. Geradezu bescheiden, aber umso anrüh-

render wirkt die kleine Canongate Kirk wenige hundert Meter westlich des Palasts. In dem lichtdurchfluteten Bau von 1691, dessen holländisch anmutende Fassade ein Hirschgeweih krönt, finden oft Konzerte statt. Die Queen kam regelmäßig zum Gottesdienst, ihre Enkelin Zara Phillips heiratete hier, und die vorderste der himmelblau lackierten Kirchenbänke mit dem Schriftzug „Holyrood House“ ist nach wie vor der königlichen Familie vorbehalten.

Unter welchen Bedingungen die „einfachen“ Einwohner Edinburghs im 17. Jahrhundert lebten, erfährt man bei einer geführten Tour durch die Altstadt östlich des Edinburgh Castle. Sie war damals noch durch eine Mauer eingegrenzt, weshalb mit der stetigen Bevölkerungszunahme die Häuser allmählich bis auf elf Etagen aufgestockt wurden, quasi Vorläufer moderner Wolkenkratzer. Ganze Familien drängten sich auf der Wohnfläche eines einzigen Zimmers. Abwässer und andere unappetitliche Materialien flossen den Burgberg hinab und machten den nördlich davon liegenden kleinen See Nor Loch zu



↑ Edinburghs Victoria Street



↑ Auf der königlichen Yacht Britannia



↑ Dudelsackspieler

einer üblen Kloake. Heute bummelt man dort durch die erholsamen Princes Street Gardens und staunt über die erste, 1903 angelegte Blumenuhr der Welt. Zifferblatt und Zeiger sind mit Tausenden kleiner Blühpflanzen bestückt, mit deren Anlage jedes Frühjahr zwei Gärtner fünf Wochen lang beschäftigt sind.

### W WIE WHISKY

Whiskytrinker können in ganz Schottland Destillieren besichtigen und an Verkostungen teilnehmen. In Edinburgh gibt es mindestens drei sehr stylische Möglichkeiten, sich dem 1494 erstmals schriftlich erwähnten Nationalgetränk Scotch anzunähern. An der Princes Street liegt der Flagshipstore einer der renommiertesten Brennereien, die Johnny Walker Experience. In einem Ambiente irgendwo zwischen Kunstgalerie und psychedelischer Bar lassen sich hier eine interaktive Reise in die Welt des meistverkauften Whiskeys der Welt (red Label) unternehmen sowie seltene und limitierte Whiskies verkosten und natürlich kaufen. Die Rooftop Bar bietet außer Getränken und Speisen großartige Blicke auf Old und New Town.

Gediegen und sehr traditionell dagegen ist die kleine Bar Scotch im Luxushotel the

Balmoral, deren eicherne Kabinette 500 Whiskies aus den Highlands, Lowlands, von den Inseln, aus Islay und Speyside bergen. Hier schlägt ein Tasting von vier der ältesten und besten Scotches mit über 200 Pfund zu Buche.

Ist es Zufall, dass die spektakulärste Hotel-Neueröffnung der letzten Jahre das W Hotel ist? Ein Band aus rostfreiem Stahl windet sich um die 12 Etagen des Ribbon Building, je nach Lichteinfall schimmert es zwischen Bronze und Kupfer. Das Haus sammelt geradezu Auszeichnungen, es war Lifestyle Luxury Hotel 2025, hatte die beste Cocktail Bar und erhielt den Spa Treatments Award. In der elften Etage erlauben die Lounge und die Bar Joao's Place, in der zwölften das Deck mit dem W-Schriftzug einen ungehinderten 360-Grad-Blick über Edinburghs Zentrum, mit einem zwölf Jahre alten Bowmore Premium Single Malt lässt sich der Aufenthalt noch ein bisschen verschönern.

### KULTURMARATHON

Edinburgh ist überdies die kulturelle Kapitale Schottlands. Wer nur Zeit oder Lust für ein einziges Museum hat, sollte die Scottish National Portrait Gallery besuchen. Hier sind als Skulpturen oder Ge-

mälde die namhaftesten Töchter und Söhne des Landes zu sehen, darunter Queen Anne, Robert Louis Stevenson, der Autor von Romanen wie „die Schatzinsel“ und die Schauspielerin und Oscar-Preisträgerin Tilda Swinton.

Höhepunkt jeden Jahres ist – 2026 vom 7. bis 31. August – das Fringe, das weltweit größte Kulturfestival. In den Straßen wird musiziert, natürlich vorwiegend auf dem Dudelsack, auf Tribünen nahe der Burg bestaunen 8600 Zuschauer die über 1000 Musiker und Tänzer beim Royal Edinburgh Military Tattoo. Geboten wird – Tattoo bedeutet Zapfenstreich – Militärmusik wie „Massed Pipes and Drums“ mit 180 Dudelsackspielern und Trommlern, aber auch zivile Tanz- und Gesangsaufführungen.

Das Angebot an Theaterstücken, Konzerten und Shows ist fast unüberschaubar und sehr originell wie etwa das mit dem Olivier Award ausgezeichnete Programm Showstopper. Darin bestimmt das Publikum einen Plot, dessen Handlung und Dialoge von den Schauspielenden live und spontan entwickelt werden. Wenn dann das Spektakel nach dem letzten Vorhang wirklich stoppt, drängt sich der Gedanke auf „The Show must go on“ – eine Schottland-Reise allein reicht wirklich nicht aus. ■

## WISSENSWERT



### Einreiseformalitäten

Da Großbritannien nicht mehr Mitglied der EU ist, brauchen Touristen aus Deutschland, Österreich und der Schweiz für die Einreise einen Reisepass und eine elektronische Einreisegenehmigung (ETA). Zum Antrag und zur Bezahlung stehen die App UK ETA und diese Website zur Wahl:

► <https://apply-for-an-eta.homeoffice.gov.uk>

### Anreise

Edinburgh (EDI) wird – zum Teil saisonal – aus Deutschland und Österreich umnd der Schweiz von diversen Airlines angefliegen. Auch zum kleineren Glasgow Airport (GLA) gibt es aus Deutschland, der Schweiz und Österreich – zum Teil saisonal – einige Verbindungen.

### Preisgünstige Mietwagen:

► [www.reise-genuss.de/reisen](http://www.reise-genuss.de/reisen)

### Reisezeit

Für Wanderungen sind laut langjähriger Statistik Mai und Juni die besten, weil trockensten Monate. Edinburgh und Glasgow haben natürlich ganzjährig Saison. Während des Fringe in Edinburgh und der Highland Games sollten Quartiere lange voraus gebucht werden.

► [www.edfringe.com](http://www.edfringe.com)

► [www.visitscotland.com/de-de/things-to-do/events](http://www.visitscotland.com/de-de/things-to-do/events)

### Hotels

Über die in der Reportage hinaus genannten Häuser hat der Autor mit diesen Hotels gute Erfahrungen gemacht: Loch Lomond Hotel in Balloch, ► [www.lochlomondhotel.co.uk](http://www.lochlomondhotel.co.uk), und Ballathie House Hotel in Kinclaven. ► [www.ballathiehousehotel.com](http://www.ballathiehousehotel.com)

### Steckdosen

Üblich sind im Vereinigten Königreich (UK) Steckdosen (sockets) des Typs G. Die Stecker deutscher Elektrogeräte wie Ladekabel oder Föhns passen nicht hinein. Nehmen Sie daher einen Adapter mit. Manchmal muss die Socket auch erst mit einem Schalter aktiviert werden, damit der Strom fließt.

### Sicherheit

Besonders an bei Touristen beliebten Plätzen und in öffentlichen Verkehrsmitteln kommt es zu Kleinkriminalität wie Taschendiebstählen, vereinzelt auch zu Gewaltdelikten. Es gelten die üblichen Vorsichtsmaßnahmen, zum Beispiel Geld und Ausweise sicher aufzubewahren und Kopien davon elektronisch zu speichern, bevorzugt bargeldlos zu bezahlen usw. Das Netz an öffentlichen und privaten Überwachungskameras (CCTV) ist sehr dicht. ► [www.dipla.de](http://www.dipla.de)

### Zoll

Beim Shopping sollte nicht vergessen werden, dass das UK nicht mehr der EU angehört. Das bedeutet u.a., dass Flugreisende bei der Rückkehr nach Deutschland und Österreich nur Waren bis höchstens 430 Euro abgabenfrei einführen dürfen. Bei der Rückreise in die Schweiz gilt eine Wertfreigrenze von 150 CHF. Auch bei alkoholhaltigen Getränken und Tabakprodukten sind die Reisefreimengen begrenzt.

► [www.zoll.de](http://www.zoll.de) ► [www.bazg.admin.ch](http://www.bazg.admin.ch)

### Literatur

Vom Rother Bergverlag gibt es die Wanderführer Schottland mit 63 Touren sowie einen Band speziell zum West Highland Way mit zwölf Etappen und zwei Gipfeltouren.

Alle Angaben ohne Gewähr.

Fotos: Helmuth Meyer (9)



# Kein Reisegenuss verpassen!



Das kostengünstige Abo dauert eineinhalb Jahre bis Herbst 2027.

Sie haben die Wahl:

**6 Magazine (gedruckt) á 7,80 € + 12,00 €  
Versandkosten = 58,80 € ➔ im Abo nur 46,00 €**

**6 eMagazine (als PDF per Email) á 4,90 €  
= 29,40 € ➔ im Abo nur 23,50 €**

Die Abos beginnen mit der nächsten Ausgabe III-2026 bzw. mit der ersten verfügbaren Ausgabe nach Abschluss des Abos.

Bitte einfach hier bestellen:

► [www.reise-genuss.de/abo](http://www.reise-genuss.de/abo)

Reise  
genuss

Wochenende in ...

TURIN

# Auf dem Weg in die Zukunft



Historische Fassaden, glamouröse Paläste, köstliches Essen und bunte Kaffeehauskultur: Italien wie aus dem Bilderbuch findet man in Turin. Im Gegensatz zu Venedig oder Florenz ist die norditalienische Stadt auch nicht von drängelnden Touristengruppen überlaufen. Und die smarte City blickt nicht nur auf eine glanzvolle Geschichte zurück, sondern hat sich zum Innovationszentrum Italiens entwickelt. Eva Meschede hat sich umgesehen.



↑ Hoch hinaus wollten die Turiner bereits im 19. Jahrhundert: Das Wahrzeichen und Filmmuseum Mole Antonelliana überragt die Stadt in den Alpen

Foto: Tursimo Torino



↑ Geschäfte, Cafes, Opernhaus und der königliche Palast der Savoyer: Die Piazza Castello ist so etwas wie das Herz der Stadt

Foto: Tursimo Torino

Unser Guide Silvia empfängt uns mit den Worten „Was wisst ihr über Turin?“ Gute Frage – und ehrlich gesagt: nicht so viel, das geben die meisten Teilnehmer unserer Stadtführungsgruppe zu. Eine norditalienische Stadt am Fluss Po, dort fanden vor langer Zeit olympische Winterspiele statt und natürlich gibt es das berühmte Jesus-Grabtuch, eine der bekanntesten Reliquien der Welt.

Unsere Kenntnisse sind recht dürftig. Um so mehr staunen wir bei einem ersten Stadtrundgang durch das Centro Storico, die historische Altstadt, den ältesten und zentralsten Stadtteil. Hinter den weltweit die Bucket-Listen anführenden Stadtkonkurrenten wie Rom, Mailand, Venedig oder Florenz muss Turin sich nicht verstecken. Es gibt kolossale Arkaden, barocke Fassaden, breite Boulevards und viele große Plätze.

Turin war seit dem 16. Jahrhundert die Residenzstadt der Savoyer, der späteren Könige Italiens. Vier Jahre lang war sie sogar Landeshauptstadt: Als am 17. März 1861 das Königreich Italien offiziell ausgerufen wurde, war Turin das moderne Verwaltungszentrum des neu gegründeten Staates. 1865 wurde die Hauptstadt nach Florenz verlegt, als diplomatischer Kompromiss mit Frankreich. Sechs Jahre später zog der König erneut um – nach Rom.

Viele der heutigen UNESCO-Welterbestätten in Turin stammen aus der Ära der Savoyer. Die Innenstadt ist praktisch in Rechtecke und Quadrate aufgeteilt, sodass man sich gut allein zu rechtfinden kann. Orientierung bietet zudem die hohe Spitze der Mole Antonelliana.

Das Wahrzeichen der Stadt entstand zwischen 1863 und 1889 und war ein ähnliches Baudesaster wie die Hamburger Elbphilharmonie oder der Stuttgarter Bahnhof. Im Auftrag der jüdischen Gemeinde als Synagoge begonnen, explodierten die

Kosten angesichts der Pläne eines ehrgeizigen Architekten dermaßen, dass 1876 das Geld ausging und die Stadt mit viel Steuergeld einspringen musste. 1889 konnte schließlich eine knapp vier Meter hohe geflügelte Figur auf der Spitze des Turms aufgestellt werden, und das Werk war vollbracht. Die Mole war mit 167,50 Metern elf Meter höher als der Kölner Dom.

Im Gebäude selbst befindet sich heute das Museo Nazionale del Cinema, das wichtigste Filmmuseum Italiens. Auch der geflügelte Genius, der Anfang des 20. Jahrhunderts nach einem Blitzeinschlag oder Sturm umgeknickt war, ist nun im Haus zu besichtigen. Ein Panoramaaufzug führt zu einer Aussichtsplattform, von der man das gesamte Stadtgebiet und die Alpen sehen kann.

#### WER HAT ES ERFUNDEN?

Nicht nur architektonisch, auch kulinarisch hat die Stadt viel zu bieten, und die Turiner zelebrieren ihre Spezialitäten. Vor allem nachmittags am Wochenende werden die Plätze in den vielen Cafés und Bars knapp, denn es ist Apericena-Zeit. Die Torinesi treffen sich zum Spritz, Wermut oder Prosecco und Snacks, etwa auf der Piazza Vitto-

rio Veneto nahe dem Po, ein weitläufiger Platz, umsäumt von Cafés unter Kolonnaden.

Essen und Trinken spielt eine legendäre Rolle in der Hauptstadt des Piemonts. Die knusprigen Grissini, die fantasievoll belegten Tramezzini, der bittersüße Wermut, das leckere Vitello Tonnato, das praktische Eis am Stiel oder sogar Nougat – wer hat das alles erfunden? Die Turiner!

Und es gibt dazu jede Menge legendär Historisches zu erzählen: Grissini zum Beispiel, die Brotstangen aus Hefeteig, soll der Bäcker Antonio Brunero 1675 für den an Verdauungsproblemen leidenden Vittorio Amedeo II. von Savoyen kreiert haben.

Die ersten Weißbrotscheiben für Tramezzini sollen 1925 in Turin belegt worden sein. Das Wort (von „tra mezzo“, „in der Mitte“) erfand der italienische Dichter Gabriele d'Annunzio, der damit dem Anglizismus „Sandwich“ ein köstlicheres italienisches Pendant bieten wollte.

Wir genießen die italienisch belegten Brote im glamourösen Ambiente des 1870 eröffneten Caffè Platti, einem historischen Lokal, wunderschön restauriert, etwa der Kaffeeräum mit der Bartheke aus den 1920er Jahren oder die Stuckdecke in barockem Design und Pastellfarben; dazu Möbel im Stil Louis XVI der Firma Valabrega. Die Gründer von Fiat und Lavazza, Giovanni Agnelli und Luigi Lavazza, waren hier Stammgäste; zudem sollen Studenten hier 1897 den Club Juventus Turin gegründet haben.

Tramezzini gibt es in großer Auswahl, die Klassiker mit gekochtem Schinken oder Ei, aber auch mit Lachs, Krabben oder Curryhähnchen. Und anschließend muss man Bicerin trinken – den gibt es original nur in Turin. Espresso, Schokolade und viel Sahne in drei Schichten im hohen Glas serviert. Kalorienreiche

Nervennahrung: Giacomo Puccini soll von dem Heißgetränk zu einer Kaffeehaus-Szene in seiner Oper La Bohème inspiriert worden sein.

### POMP UND PRACHT

Barocker Luxus, kunstvolle Sarkophage, glänzende Rüstungen und goldener Glamour: Ein Besuch im Königsschloss ist ein Muss, zumal der Palazzo Reale über Jahrhunderte Sitz der Savoyer war. Die königliche Residenz wurde seit dem 16. Jahrhundert über Generationen hinweg immer wieder erweitert. Die Musei Reali Torino bilden eines der bedeutendsten

Museumsensembles Italiens. Neben der historischen Palastanlage der Savoyer-Dynastie umfasst der Komplex verschiedene Museen, etwa kunst- und kulturgeschichtliche Sammlungen von europäischem Rang, umfangreiche Archiv- und Bibliotheksbestände und die Cappella della Sindone, auch Guarini-Kapelle oder Kapelle des Turiner Grabtuchs genannt. Man könnte hier Tage verbringen und hätte längst nicht alles gesehen. Das Ensemble liegt im Zentrum Turins, umfasst eine Fläche von rund 55.000 Quadratmetern und ist Teil des UNESCO-Welterbes.



- ↑ Stuck, Barock und Pastellfarben: Die besten Tramezzini soll es im Caffè Platti geben.... Wermut soll hier erfunden worden sein: Bei einer Verkostung kann man die verschiedenen Sorten kennen lernen. ↑
- ↓ Savoyer Glanz: Italiens Könige liebten üppiges Gold und große Lüster. Gar nicht so groß: Der Thron scheint im großzügigen Ambiente zu verschwinden ↓  
Foto: Tursimo Turino, E. Meschede (2)





↑ Meisterwerk der Barockarchitektur: Im Palazzo Carignano tagte zwischen 1861 und 1865 das erste italienische Parlament. Er war die Residenz der Fürsten von Carignan, und ist heute das Nationalmuseum. *Foto: Tursimo Torino*



↑ San Filippo Neri ist die größte Kirche Turins und liegt in der Nähe von Palazzo Carignano und Piazza Castello.  
 ↓ Mit Ross und Reiter: Die Waffenkammer des Palastes ist bei Touristen wegen ihrer Anschaulichkeit sehr beliebt. *Fotos: Tursimo Torino*



Das Herzstück des Museums ist natürlich der Palast. Allein für dessen Besichtigung sollte man mehrere Stunden, wenn nicht einen ganzen Tag einplanen, sonst muss man durch die weitläufigen königlichen Räumlichkeiten hetzen. Besser reist man gemächlich durch die Jahrhunderte, in denen der Palazzo Reale kontinuierlich erweitert und modernisiert wurde, bis Turin ab 1861 die erste Hauptstadt des geeinten Königreichs Italien wurde. Innenraum-Highlights sind die prunkvollen Staatsgemächer mit Möbeln, Bildteppichen, Skulpturen und deckengemalten Fresken. Der Palast vereint barocke und klassizistische Architekturen in Prunksälen mit kostbaren Seidentapeten, chinesischen Lackarbeiten, Stuckaturen, Wandgemälden und einer großen Sammlung an Möbeln und höfischen Objekten. Besonders beliebt ist die umfangreiche Waffenkammer. Von wegen bloß Kanonen: Dort sind Pferdefiguren in voller Paradeausrüstung, vergoldete Harnische, filigrane Griffverzierungen oder Pistolen, die eher wie Schmuckstücke wirken, ausgestellt. Außen erstrecken sich die königlichen Gärten vom Gebäude bis zur ehemaligen Stadtbefestigung. Die berühmte Cappella della Sindone, ein Meisterwerk des Architekten Guarino Guarini, wurde im 17. Jahrhundert zwischen Palazzo und Dom eingefügt und war lange der Aufbewahrungsort des Turiner Grabtuchs. Sie gilt als herausragendes Beispiel des piemontesischen Barocks. Das Lichtspiel durch die großen kreisförmigen Fenster der sechsstöckigen Kuppel sollte man nicht verpassen. Das Grabtuch wird heute sicher im Dom aufbewahrt und nur selten öffentlich ausgestellt. In der Regel sieht man lediglich die verschlossene Vitrine, nicht das freigelegte Gewebe. Eine Reproduktion des Grabtuchs mit dem Umriss von Jesus wird jedoch gezeigt.



↑ Mit bester Aussicht: Die Basilica di Superga auf einem Hügel östlich von Turin kann man mit einer historischen Zahnradbahn erreichen. Von dort aus sieht man bei gutem Wetter die weißen Gipfel der Alpen. Foto: T. Sito/Turismo Torino

### SMARTES RECYCLING

2025 wurde Turin zur European Capital of Smart Tourism erklärt, weil die Stadt nicht nur auf Historisches zurückblickt, sondern sich auch für eine nachhaltige Zukunft einsetzt. Kultur, digitale Tools und Umwelt stehen im Mittelpunkt.

Das Barriera Design District im Norden Turins ist eines der Beispiele für urbane Transformation in Italien. Das frühere Arbeiter- und Industrieviertel Barriera di Milano hat sich zu einem lebendigen Kreativ-Hotspot entwickelt, in dem Kunst, Design, Innovation und Street Culture aufeinandertreffen. In der historischen Industriearchitektur mit vielen roten Ziegelgebäuden, wo früher in Fabriken, Lagerhallen und Werkstätten geschuftet wurde, befinden sich heute Ateliers, junge Designstudios, soziale Projekte, Street Art, Galerien und trendige Craft-Brauereien. Mittelpunkt sind die Docks Dora, ein postindustrielles Areal voller Ateliers, die von Künstlern bewohnt werden, und die ehemalige Incet-Fabrik, die heute Designer-Lofts, Kreativräume und eine Mikrobrauerei unterbringt.

Das Barriera Design District steht für moderne Stadtentwicklung, kreatives Unternehmertum und soziale Innova-

## WISSENSWERT



### Anreise

Zum internationalen Flughafen Aeroporto di Torino-Caselle gibt es ab Frankfurt, München, Wien und Zürich Direktflüge. Vom Flughafen fahren Shuttlebusse je nach Verkehr zirka in 40 Minuten zum Bahnhof Torino Porta Susa und 50 Minuten bis zum Bahnhof Torino Porta Nuova. Der Flughafen Mailand Malpensa wird von vielen, auch günstigen Fluggesellschaften angefliegen, vom Mailänder Hauptbahnhof fährt man dann mit dem Zug eine Stunde nach Turin.

### Kontakte

Ital. Fremdenverkehrsamt ► [www.italia.it/de](http://www.italia.it/de)  
Turin Tourismus ► [www.turismotorino.org/en](http://www.turismotorino.org/en) (nicht in deutscher Sprache verfügbar)  
Caffè Platti ► [www.platti1875.com](http://www.platti1875.com), EDIT Torino ► [www.editspace.com/en/hubs/edit-torino](http://www.editspace.com/en/hubs/edit-torino)

Alle Angaben ohne Gewähr.

## TOP 10 TURIN

♥ **Galleria Sabauda:** Eine der wichtigsten Gemäldesammlungen Italiens mit Werken der italienischen Renaissance und des piemontesischen Barocks sowie einer herausragenden flämisch-niederländischen Abteilung. Die Galerie zeigt Meister wie Botticelli, van Dyck, Tintoretto und Beato Angelico.

♥ **GAM - Galleria d'Arte Moderna e Contemporanea:** Eines der ältesten Museen für moderne Kunst mit rund 45.000 Werken vom frühen 19. Jahrhundert bis zur Gegenwart. Präsentiert werden Hauptwerke der italienischen Moderne, internationale Avantgarden und wechselnde zeitgenössische Ausstellungen.

♥ **Basilica di Superga:** Die auf einem Hügel östlich der Stadt gelegene barocke Basilika wurde von Filippo Juvarra erbaut. Sie dient als Mausoleum des Hauses Savoyen und bietet einen weiten Blick über Turin und die Alpen.

♥ **Zahnradbahn nach Superga (Tranvia Sassi-Superga):** Die historische Zahnradbahn verbindet den Stadtteil Sassi mit der Basilika Superga und wurde 1884 eröffnet. Sie ist eine der ältesten ihrer Art und bietet eine malerische Fahrt durch den Hangwald des Turiner Hügels.

♥ **Museo Egizio:** Das zweitwichtigste ägyptische Museum der Welt nach Kairo und das bedeutendste außerhalb Ägyptens. Es zeigt über 40.000 Artefakte, darunter Mumien, Tempelfragmente und Alltagsobjekte.

♥ **Porta Palazzo (Mercato di Porta Palazzo)**

Der Markt auf der Piazza della Repubblica ist der größte Freiluftmarkt Europas. Neben frischen Lebensmitteln und regionalen Produkten gibt es eine moderne Markthalle (Centro Palatino) und internationale Kulinarikstände.

♥ **Parco del Valentino & Borgo Medievale:** Der größte historische Park am Po mit botanischen Anlagen, Flusspromenaden und dem rekonstruierten „Borgo Medievale“, das ein piemontesisches Städtchen des Mittelalters darstellt.

♥ **Lingotto & Pinacoteca Agnelli:** Der ehemalige Fiat-Fabrikkomplex wurde in ein Kultur- und Einkaufszentrum umgewandelt, inklusive der berühmten Teststrecke auf dem Dach. Die Pinacoteca Agnelli zeigt Werke aus der Privatsammlung der Familie Agnelli.

♥ **Porta Palatina & Römisches Turin:** Eines der besterhaltenen römischen Stadttore Europas, Teil des antiken Augusta Taurinorum. Zusammen mit dem römischen Theater und Ausgrabungen im Archäologiepark Zeugnis römischer Stadtstruktur.

♥ **Santuario della Consolata:** Ein wichtiges Marienheiligtum mit einer Architektur aus Romanik, Barock und klassizistischen Erweiterungen. Die Kirche ist bekannt für ihre prächtige Innenausstattung.



↑ Aus alt mache modern: Das OGR Torino ist ein bedeutendes Innovationszentrum Italiens, es wurde in alten Eisbahnwerkstätten eingerichtet. ↑

Fotos: E. Meschede

tion. Wer Turin abseits der klassischen Barock-Pfade entdecken möchte, kann geführte Touren mit Geschichten aus diesem Viertel buchen. Anschließend geht es auf ein Bier ins EDIT Torino, ein urbanes Gastro-Labor im ehemaligen Incet-Fabrikgebäude. Dort gibt es eine Brauerei mit Pub, ein Café, eine Cocktailbar und eine Showküche. In postindustrieller Atmosphäre kommt eine große Auswahl an Craft Beer aus den Zapfhähnen. EDIT hat mehr als 15 eigene Biersorten.

### SMART ERFUNDEN

OGR Torino ist Turins Powerhouse für Kultur, Innovation und Zukunftstechnologien. OGR steht für Officine Grandi Riparazioni: Eisenbahnwerkstätten, die während der goldenen Zeiten der Industrialisierung Ende des 19. Jahrhunderts gebaut wurden. Riesige Hallen auf 35.000 Quadratmetern im westlichen Stadtteil Crocetta etwa zehn Minuten zu Fuß vom Bahnhof Porta Nuova.

Einst wurden hier Züge repariert, heute entstehen Ideen, Start-ups und internationale Projekte. Nachdem die Gebäude viele Jahre verlassen vor sich hin verfielen, wurden sie neu entdeckt, restauriert und das bedeutendste Innovations- und Kulturzentrum Turins fand ein Zuhause.

Seit 2017 gibt es OGR Cult, einen Open Space mit Kunstausstellungen, Konzerten, Experimenten und Diskussionen. 2019 eröffnete OGR Tech, in dem globale Innovations- und Startup-Acceleratoren angesiedelt sind, die sich auf zukunftsweisende Bereiche wie Tourismus, Kultur, Entertainment, Bildung und städtische Transformation konzentrieren.

Dazu gehören Programme wie Techstars Transformative World für die smarte City, QuickLoad im Gaming-Bereich oder NextEdu

für neue Bildungsmodelle. Das Ziel ist es, über die nächsten zwanzig Jahre mehr als 1000 Start-ups zu unterstützen und zu etablieren. Die Turiner sind stolz auf ihr OGR, das als Treffpunkt für internationale Talente und als einer der kreativsten Zukunftsorte Italiens gilt. Ein Besuch in den Innovationshallen lohnt sich, zumal es im großzügigen OGR-Komplex Snodo auch um Essen, Trinken und Entspannen geht. Es gibt mehrere gastronomische Bereiche. Auf Lounge-Sofas genießen Menschen mit aufgeklappten Notebooks ihren Espresso.

An einem 25 Meter langen „Sozial-Tisch“ kann man beim Lunch Netzwerken, daneben ein Bistro, eine Cocktailbar, bei schönem Wetter geht es raus in den größten Biergarten der Stadt – mit Jazz, Stand-up-Comedy oder vielen anderen Events. Und für etwas Luxus ist auch gesorgt: im Fine-Dining-Restaurant „Mammà Isola di Capri a Torino“ präsentiert Chefkoch Raffaele Amitrano sein Konzept aus süditalienischen kampanischen Aromen mit subtilen Anspielungen auf die piemontesische Tradition. Eine Zukunft ohne innovative Kulinarik? Nicht in Turin. ■

Reisegenuss empfiehlt:

# Mietwagen zum Bestpreis weltweit!

Besonders preisgünstig buchen auf  
[www.reise-genuss.de/reisen](http://www.reise-genuss.de/reisen)

## Weltweit günstige Angebote!

Auch Wohnmobile

Keine Storno- und Umbuchungsgebühren  
Flexibel bleiben bis 48 Stunden vor Anmietung

Keine Kreditkartengebühren  
Transparente Angebote & Bestpreis-Garantie  
Guter Service seit über 60 Jahren

### Einige Preisbeispiele:

Deutschland ab 16 € pro Tag \*

Griechenland ab 12 € pro Tag \*

Italien ab 18 € pro Tag \*

Portugal ab 21 € pro Tag \*

Mallorca ab 17 € pro Tag \*

Spanien ab 12 € pro Tag \*

Großbritannien ab 16 € pro Tag \*

USA ab 29 € pro Tag \*

\*) bei Mindestmietdauer von 7 Tagen. Preise schwanken täglich. Stand 29.03.26.  
Änderungen vorbehalten. Steuern und zusätzliche Gebühren können anfallen.

Auto Europe, Partner der führenden Autovermieter:

**Alamo - Avis - Budget - Dollar -  
Europcar - Hertz - National - Sixt u.a.**



## FRANZÖSISCHER JURA

# Auf Schatzsuche zwischen Welterbe und Weinbergen

Der Jura liegt im Osten Frankreichs, zwischen Burgund und der Schweizer Grenze – oft übersehen zugunsten der Alpen oder der Provence. Doch genau darin liegt sein Zauber. Es ist keine Region der großen Sehenswürdigkeiten, sondern der stillen Entdeckungen. Hier ist Frankreich noch ländlich, ursprünglich, beinahe zeitlos. Wer sich intensiv mit dem Departement Jura beschäftigt, entdeckt Schätze kultureller, landschaftlicher und kulinarischer Art. Reisegenuss-Autor Helmuth Meyer hat sie genauer unter die Lupe genommen.

„Mich laust der Affe!“ Dieser Gedanke steht manchen Besuchern ins Gesicht geschrieben, die gerade die Brücke zur Zitadelle von Besançon betreten haben. Denn im Graben darunter tummelt sich eine Herde ausgewachsener Paviane. *Theropithecus gellada* mit seinem dichten Fell und rotem, haarlosen Fleck auf der Brust ist eigentlich in Äthiopien zuhause, lebt aber ebenso hier wie der Löwentamarin – Brasilianer – und die nordafrikanische Schlingnatter. Etliche Arten stehen auf der Roten Liste bedrohter Spezies und werden durch ein europäisches Zuchtprogramm, an dem sich auch der Zoo von Besançon erfolgreich beteiligt, vor dem Aussterben bewahrt. Wozu doch eine ausgediente Festungsanlage des Baumeisters Vauban und Unesco-Welterbe zugleich gut sein kann!

### ZEIT FÜR, ZEIT IN BESANÇON

Knapp 400 Meter weiter unterhalb sind große Teile des Zentrums der offiziell grünsten Stadt Frankreichs Fußgängern vorbehalten. Die Bürgermeisterin lässt

in großem Maßstab Plätze begrünen, Straßenbahnen und Radfahrer scheinen in der Überzahl gegenüber dem Autoverkehr zu sein, Busse und Trambahnen sind immer samstags kostenlos zu nutzen. Das macht den Bummel äußerst entspannt, etwa zum Pont Battant, dessen Vorgänger die Römer in fünf Bögen über den Fluss Doubs bauten. Oder zu einer Kuriosität wie dem ältesten Frisiersalon Frankreichs an der Place Victor Hugo. Der lebte zwar nur sechs Wochen in der größten Stadt des Jura und erwähnte sie nur einmal in seinem umfangreichen Werk, was die Bürger aber nicht davon abhielt, den Platz nach ihm zu benennen. Andere erfindungsreiche Söhne der Stadt waren die Gebrüder Lumière, ohne deren Kinematograph es kein Kino gäbe, und die Persönlichkeiten, denen Besançon den Beinamen „Uhrmacherhauptstadt“ verdankt. Im Museum der Zeit ist ein Exemplar der legendären Leroy 01 zu sehen, die lange als komplizierteste Uhr der Welt galt, an der Grand Rue liegen die Manufaktur und das Geschäft

von Utinam. Zeitgenössische Uhrmacherkunst mit Chronometern im fünfstelligen Preissegment, in die das Bruchstück eines Meteoriten eingearbeitet ist, daneben fantasievolle Standuhren, die an die knallbunten Zeiten der Postmoderne erinnern.

### IN DER SALZ-BURG

Gut aufbereitet kann auch Industriegeschichte zum Besuchermagneten werden, das zeigen in der Region zwei historische Salzgewinnungsanlagen. Im Gebiet von Salins-les-Bains wurde, wie Archäologen herausfanden, schon ab dem achten Jahrhundert Sole durch Erhitzen verdunstet, die ältesten Stollen stammen aus dem zwölften Jahrhundert. Ab 1854 war Salins Kurort und entwickelte sich zur zweitgrößten Stadt des Jura nach Besançon. Mit Grand Hotel, Casino und Kurpark zeigte sich der einstige Wohlstand des Städtchens, umgeben von einer Mauer mit 32 Türmen. Als Kurgäste kamen Russen, Amerikaner, Australier, Napoleon III und Kaiserin



↑ Château-Chalon wacht über das Tal der Seille

Eugenic. Jeder Liter Sole war mit 330 Gramm Salz gesättigt, ein höherer Wert als im Toten Meer.

Wegen des wertvollen und teuren Produkts war die Saline wie eine Burg mit einem elf Meter hohen Mauerring und drei befestigten Türmen gesichert.

Ein Rundgang durch die Stollen, Schächte und oberirdischen Anlagen zeigt, unter welchen Bedingungen die einst bis zu 1000 Beschäftigten, darunter überdurchschnittlich viele Frauen, in verantwortungsvollen Posten, arbeiteten: Im Verdunstungsgebäude herrschten Temperaturen von bis zu 50 Grad und eine Luftfeuchtigkeit von 70 bis 80 Prozent. Manche Salzsieder, die die Karren zentnerschwer mit Salz beluden und schoben, verloren in zwei Monaten 20 Kilogramm an Gewicht. Auf der anderen Seite verdiente man doppelt so viel wie in anderen Berufen, und es gab eine vergleichsweise gute Sozialversorgung mit Prämien, Versicherungen auch für die Angehörigen und „Geburtszuschlägen“ für die Arbeiterinnen. Auf die Dauer

aber konnte sich Salins gegen die Konkurrenz des Meersalzes mit seinen viel niedrigeren Produktionskosten nicht behaupten, und die Grande Saline schloss 1962 ihre Pforten.

Glücklicherweise erkannte man den Wert der Anlage für die politische und wirtschaftliche Geschichte der Franche-Comté und bewahrte sie vor dem Abriss. Michel Malcotti erweiterte sie mit einem neuen Eingang aus Stahl, der mit seiner rostroten Patina einen schönen Kontrast zum grauen Stein bildet. Direkt daneben ließ der Architekt einen eleganten Neubau mit vertikalen Streben aus demselben Material entstehen, der ein Casino und das Restaurant Le Sensso birgt. 2009 erkannte die Unesco die weltweit einzigartige Stätte als Weltkulturerbe an.

### FÜR KÖCHE UND AUTOFAHRER

Heute ist Salz in der Region wieder auf unterschiedlichste Art zu erleben. Neben Führungen – auch in Deutsch – auch geschmacklich in Form von Salzkaramell der Chocolaterie Klaus in

Haut-Doubs, für den in Salins-les-Bains wieder geringe Mengen Salzwasser gefördert werden. In reiner Form und als kulinarisches Souvenir wird nach 59 Jahren Unterbrechung auch wieder Tafelsalz hergestellt.

Der Meisterkoch Fabrice Piguet entwickelte in mehreren Monaten eine Rezeptur für ein besonders hochwertiges Fleur de Sel. Im traditionellen Pfannenverfahren lässt er die Sole verdampfen, die Kristalle mit einem Schaumlöffel von der Oberfläche abschöpfen und im Freien auf schrägen Marmorplatten trocknen. So entsteht ein weder feines noch grobes Salz mit optimalem Kristalldurchmesser. Sogar Autofahrer profitieren von der Wiederbelebung der Saline in kleinem Maßstab, denn im Winter ersetzt die Sole auf den Straßen des Städtchens das Streusalz.

In den Sommermonaten werden vor der spektakulären Industriekulisse Theaterstücke und Märchen aufgeführt. Und in der 21 Kilometer entfernten Königlichen Saline von Arc-et-Senans findet an Aben-



↑ Baume-les-Messieurs



↑ Dole mit seiner Stiftskirche Notre-Dame

den im Juli und August die spektakuläre Show Lux salina statt. Dabei beleben bewegte Bilder in riesigen Formaten, blendende Lichteffekte, große Feuer und ein Soundtrack des Filmmusikkomponisten Bruno Coulais die ebenfalls als Welterbe anerkannte Architektur und die „beweglichen Gärten“ der Saline Royale. Wer buchstäblich eintauchen möchte, nutzt die Wellnessangebote des 2017 eröffneten Thermalbads in Salins-les-Bains, die Therma Salina.

## WEINBERGE UND WASSERFÄLLE

Bei der Fahrt durch die sanft geschwungenen Montagnes du Jura sollte man sich am Steuer nicht vom Anblick der allgegenwärtigen Weinberge ablenken lassen. Das ist speziell im September leichter gesagt als getan, leuchtet ihr Laub dann doch besonders schön zwischen Knallgelb und Rostrot.

Auf dem Gemeindegebiet von Montigny les Arsures liegt der kleine Weinberg von Rosières, den 1878 Louis Pasteur gekauft hatte, um Material für seine Forschungen zur Weinproduktion zur Verfügung zu haben – sie sollten sich als bahnbrechend herausstellen. Der Clos de Rosières ist mit Chardonnay-, Poulsard-, Pinot-

Noir-, Savagnin- und Trousseau-Reben bepflanzt, kann besichtigt werden und gehört heute der Pariser Académie des Sciences, deren Mitarbeiter im Herbst die Trauben in weißen Kitteln ernten – ein außergewöhnlicher Anblick. Den Überblick über das flüssige Angebot der Region erleichtert die nahe Fruitière Vinicole de Voiteur. Wer nicht einzelne Weingüter besuchen möchte, kann hier die Tropfen mehrerer Erzeuger verkosten und kaufen. Etwa den fruchtigen Cremant rosé der Fruitière Vinicole de Pupillin aus Pinot Noir und der seltenen Poulsard-Rebe, erzeugt nach traditioneller Methode, oder den Vin jaune Château Chalon aus der regionstypischen Savagnin.

Château-Chalon ist von hier, im Talgrund der Seille, gut zu sehen. Das Dorf, schon 870 urkundlich erwähnt, hat weniger als 150 Einwohner, thront 200 Meter weiter oben auf dem Jura-Plateau. Von hier oben scheint es zu überwachen, ob die strengen Vorgaben der Appellations contrôlées für den Vin jaune auch eingehalten werden, unter anderen die Mindestlagerzeit von 75 Monaten im Barriquefass und die Abfüllung in besonders geformte Flaschen – Clavelin – mit 620 Millilitern Inhalt. Wer durch

die Gassen mit von Grün überwucherten und blumengeschmückten Steinhäusern streift, eine der Kellereien besucht und von einem Ausguck den Blick in die Ebene hinunter richtet, glaubt sofort, dass Château-Chalon als eines der schönsten Dörfer Frankreichs ausgezeichnet wurde. Schäumend wie Cremant rauscht etwa auf halbem Weg zwischen Poligny und Salins-les-Bains die Cascade des Tufs. Oberhalb versickert Wasser im Kalksteinplateau, löst das Gestein auf und reichert sich mit Calzit an, bevor es wieder zutage tritt. Dort fällt der Kalk aus und bildet neues Gestein, überzieht aber auch Algen und Moose – eine Art versteinender Wasserfall. Er ist ein Habitat für selten gewordene Pflanzen- und Tierarten wie etwa Salamander, daher ist das Areal streng geschützt und Baden verboten. Autos müssen mindestens 500 Meter entfernt geparkt werden, so stört aber auch kein Motorengeräusch den Genuss des Naturschauspiels.

## UNTERWEGS IN DOLE

Städte wie Besançon und Dole machen es ihren Gästen ganz einfach, zu den interessantesten Orten zu finden und kein Highlight zu verpassen. In Dole ist man bei einem Stadtführer wie Pascal Moinat



↑ Große Saline von Salins-les-Bains



↑ Graben der Zitadelle von Besançon

bestens aufgehoben. Oder man folgt im früheren Sitz der Grafen von Burgund auf eigene Faust den Wegweisern aus Messing, die in die Gehsteige eingelassen sind. Dabei stehen ihre unterschiedlichen Symbole für das spezifische Thema des jeweiligen Spazierwegs durch das 24.000-Einwohner-Städtchen am Fluss Doubs. Die Dreiecke mit dem Kater zum Beispiel leiten in gemütlichen eineinhalb Stunden auf vier Kilometern durch das Zentrum, wo sich die Rue de la Sous-Préfecture als Startpunkt anbietet. Am Haus mit der Nummer 3 schuf eine Gruppe von vier Künstlern 2017 ein Fresko, das eine komplette fensterlose Wand einnimmt. Das – getäuschte – Auge des Betrachters allerdings will mehrere Fensteröffnungen sehen, einen Balkon und im Erdgeschoss ein Schaufenster. Das alles ist ebenso nur aufgemalt wie die fotorealistischen Figuren namhafter Persönlichkeiten aus Dole.

### IMMER DEM KATER NACH

International am bekanntesten ist Louis Pasteur. Zu dessen Geburtshaus, seit 1923 das erste mehrerer Pasteur-Museen in Frankreich, wird der Circuit du Chat Perché, der Rundgang mit der sitzenden Katze, natürlich auch noch führen. Im

Fresko ist der aufgemalte Chemiker und Mikrobiologe im linken gemalten Fenster der zweiten Etage zu sehen, wie er mit Glasgefäßen hantiert. Abgebildet ist auch Friedrich Barbarossa, Kaiser des römisch-deutschen Reiches, der durch seine zweite Heirat auch zum Grafen von Burgund wurde und in Dole etwa um 1262 eine Burg bauen ließ. Und schließlich darf Marcel Aymé nicht fehlen, der im Erdgeschoss – dreidimensional wiedergegeben – aus der Hauswand tritt. Der Autor verbrachte hier seine Kindheit und Jugend, und eines seiner Bücher, in denen er die Stadt bis ins Detail schildert, heißt „Kater Titus erzählt“. So ist auch erklärt, warum ausgerechnet ein Kater diesen Parcours markiert.

Spannend ist die Passage entlang des Canal des Tanneurs, wo seit dem 13. Jahrhundert Tierhäute zu Leder verarbeitet wurden. Die schmalen Häuser hier haben direkten Zugang zum Wasser, von dem diese Industrie große Mengen benötigte. Die letzte Gerberei schloss 1951 ihre Pforten, statt ihres penetranten Geruchs ist nun ab und zu ein Hauch aus dem nahen Heilkräutergarten des Chevannes wahrzunehmen – einst wurde hier Hanf (Chanvre) angebaut und zu Seilen und Stoffen verarbeitet.

Wieder nach oben Richtung Zentrum führt eine Passage an einem großen Bassin vorbei, das als Brunnen der Leprakranken berüchtigt war. Die Wirklichkeit ist aber wesentlich unspektakulärer: Die grande Fontaine diente in erster Linie der Wasserversorgung und zum Wäschewaschen.

Den besten Rundblick auf das Gewirr der graubraunen Sandsteinhäuser bietet zum Abschluss der 73 Meter hohe Turm der gotischen Stiftskirche Notre-Dame, der höchste in der Franche-Comté. Bis 1920 sicherte hier oben ein Wächter das Wohlergehen von Dole. Vielleicht sollten sich Radsportfans schon mal ein Ticket für die Turmbesteigung am 17. Juli 2026 sichern. Dann starten nämlich die Fahrer der Tour de France in Dole zu ihrer 13. Etappe, die sie über 205 Kilometer Strecke nach Belfort führt.

### VON RUSTIKAL BIS RAFFINIERT

Kulinarik ist für viele Frankreich-Besucher ein wichtiger Urlaubsgrund, und sie kommen auch in der Franche-Comté auf ihre Kosten. Der bekannteste Botschafter der Region trägt seine Herkunft praktischerweise gleich im Namen. Damit der Comté das Siegel AOP – Appellation d'Origine Protégée – tragen



↑ Cascades des Tufs Romuald Fassenet →

Fotos dieser Reportage: H. Meyer  
Foto folgende zwei Seiten: R. Fassenet

## WISSENSWERT



### Informationen

Die offizielle Website der Montagnes du Jura:  
<https://de.montagnes-du-jura.fr>

### Hotels und Restaurants

Château Hôtel du Mont Joly in Sampans:  
Viersternehaus aus dem 18. Jahrhundert mit  
sieben komfortablen Zimmern und Pool  
[www.chateaumontjoly.com/en](http://www.chateaumontjoly.com/en)

Auberge de Chavannes in Courlans: Äußerlich  
unscheinbar, aber großzügige, modern ein-  
gerichtete Räume. Ausgezeichnete Küche mit  
Spezialitäten wie Bresse-Huhn und Morcheln,  
große Dessertkarte und Weinauswahl.  
[www.auberge-de-chavannes.com](http://www.auberge-de-chavannes.com)

Le Bouillon du Commerce in Besançon: Preis-  
wertes Restaurant in verspiegeltem Jugend-  
stil-Speisesaal mit klassischer französischer  
Bistrot-Küche, wie Forellenterrine, Tartar und  
Andouillette. [www.lebouillonducommerce.fr](http://www.lebouillonducommerce.fr)

Hotel Victor Hugo in Besançon: Angenehmes,  
modernes Stadthotel. Spa mit Pool und sehr  
gutes Frühstück. [www.victorhugohotel.fr](http://www.victorhugohotel.fr)

### Anreise

Nach Besançon dauert die Autofahrt z.B. ab  
Hamburg und Berlin rund 10, ab München  
6,5 Stunden. Von den Flughäfen  
Basel, Genf und Lyon ist man in  
2 bis 2,5 Stunden in Besançon.  
Mietwagen zu Top-Konditio-  
nen: [www.reise-genuss.de/reisen](http://www.reise-genuss.de/reisen)



darf, hat der Rohmilch-Hartkäse strenge  
Reglementierungen zu erfüllen: Er muss  
in genau definierten Teilen der Départe-  
ments Jura, Doubs, Ain und Saône-et-  
Loire hergestellt sein.

Die Milch, für die die Bauern etwa den  
doppelten Preis wie in Deutschland er-  
halten, darf nur von Kühen der rot-weiß  
gescheckten Rassen Montbéliard – sie  
machen 95 Prozent des Bestandes aus –  
und Simmental française kommen, und  
jeder Kuh steht mindestens ein Hektar  
Fläche zu, auf der sie von April bis  
Oktober weidet. Als Nahrung sind nur  
die Gräser und Kräuter der Jurawiesen  
zulässig, während Silofutter verboten  
bleibt.

Schließlich müssen die Laibe, von denen  
eine halbe Million in 15 Veredelungskel-  
lern auf Fichtenbrettern lagern, noch  
mindestens vier Monate lang reifen. Jung  
schmeckt der Käse noch recht milchig,  
dann entwickelt er fruchtig-würzige Aro-  
men wie von Nüssen und Muskat und  
passt gut zu Wein oder Bier als Aperitif.  
Nach oben gibt es prinzipiell keine Gren-  
zen, so wird auch eine Sorte verkauft, die  
65 Monate lang gereift ist und an Parme-  
san erinnert. Rund 2400 Höfe sind in  
Genossenschaften organisiert – eine Jahr-  
hunderte alte Tradition – und liefern ihre  
Milch an 140 Käsereien. Etwa 400 Liter,  
also die Tagesmenge von 20 Kühen, sind  
erforderlich, damit ein Laib von 40 Kilo-  
gramm Gewicht entsteht.

### GROß, GRÖßER, COMTÉ

Poligny gilt wegen seiner gleich fünf  
Reifekeller als Hauptstadt des Comté.  
Im Mai 2021 eröffnete hier die Maison  
du Comté in drei hellen, freundlichen  
Fachwerkgebäuden aus Fichtenholz des  
oberen Jura. Lebensgroße und -echt an-

mutende Wiederkäuer stehen vor dem  
Eingang, innen wird die Herstellung der  
Spezialität immersiv für alle Sinne ver-  
anschaulicht, vom Geruch des in einer  
Scheune lagernden Heus über eine  
Melkstation bis zu Gerätschaften wie  
den riesigen Kupferkesseln, in denen die  
Milch auf 30 Grad erhitzt wird.

Natürlich wird hier auch ausgiebig ver-  
kostet: Erschmecken lassen sich hier nicht  
nur die verschiedenen Altersstufen, son-  
dern mit fachkundigem Coaching auch  
der Unterschied zwischen Sommer- und  
Winter-Comté, und selbstverständlich  
kann sich der Besucher auch mit Käsen  
unterschiedlichen Reifealters eindecken.  
Noch näher kommt man dem Produkt  
nur noch auf ausgewählten Bauernhö-  
fen, Käsereien und Reifekellern, die zu  
besuchen und in einer Karte verzeichnet  
sind.

Der Weltrekord des größten Käsefon-  
dues allerdings wurde am 22. Februar  
2025 nicht in Poligny, sondern eine Auto-  
stunde südlich in Les Rousses aufgestellt:  
Laut Guinness World Records bestand  
es aus 2019 Kilogramm Comté, der zu  
einem Volumen von zwei Kubikmetern  
eingeschmolzen wurde. 5039 Gäste, er-  
heblich mehr als der Ort Einwohner  
hat, gabelten es auf, und am Ende des  
Abends hatte jeder durchschnittlich 400  
Gramm Käse zu sich genommen. Dass  
das Event auch dazu diente, eine Fondue-  
Fertigmischung aus drei unterschiedlich  
alten Varianten bekannt zu machen, sei  
hiermit verziehen.

Selbstverständlich sind im Jura nicht nur  
rustikale Genüsse zu erleben. Der Guide  
Michelin hat hier zwei Restaurants für  
ihre raffinierten Kreationen mit den be-  
gehrten Sternen ausgezeichnet. Doch das  
ist eine andere Geschichte.

## ROMUALD FASSENET

# Terroir als Leidenschaft

Am Rand des Dorfes Sampans im französischen Département Jura versteckt sich ein Mikrokosmos aus exzellenter Küche und behaglichem Quartier. Hinter der pink gestrichenen Fassade des Château du Mont Joly verarbeitet Romuald Fassenet, Jahrgang 1972, regionale Edelprodukte wie Bresse-Poularde, Morcheln und Vin jaune zu aufregenden Gerichten. Helmuth Meyer hat mit ihm gesprochen.

Monsieur Fassenet, sind Gerichte wie Canard au sang, die Blutente aus dem Restaurant Tour d'Argent, oder Foie gras heute noch zeitgemäß?

*Ich sage immer, traditionelle Gerichte waren noch nie so modern wie heute. Ein gutes Beispiel ist die Geflügelzubereitung mit Vin Jaune und Morcheln – ein Gericht, das meine regionale Identität widerspiegelt. Ich hatte mir eigentlich geschworen, dieses Gericht nie wieder in meinem eigenen Restaurant zu kochen, weil ich es so oft zuvor zubereitet hatte. Aber heute ist es genau dieses Gericht, das ich am häufigsten verkaufe – weil es einfach unsere kulinarische Identität im Jura ist. Natürlich haben wir es modernisiert: durch neue Techniken, gereiftes Geflügel, eine überarbeitete Sauce, passende Beilagen und nicht zuletzt durch eine zeitgemäße Präsentation und Tranchierweise. Wir sprechen also nicht mehr von einem schweren Frikassée mit üppiger Sauce, sondern von einem modernen Gericht, das dennoch unser kulinarisches Erbe bewahrt. Solche Gerichte sollten wir bewahren – als Teil unserer Kultur, für uns selbst und für kommende Generationen von Köchinnen und Köchen.*

Gibt es in Frankreich eine Tendenz in Bezug auf solche Gerichte? Sind sie noch präsent auf den Speisekarten, weniger geworden oder erleben sie ein Comeback? Wie überall gibt es auch in der Gastronomie Moden und Trends. Heute gibt es Köche, die sich als Hüter des kulinarischen Erbes verstehen – und andere, die solche Gerichte als „veraltet“ betrachten, weil sie ganz andere kulinarische Wege einschlagen. Und genau das ist ja die Stärke der französischen Gastronomie: die Vielfalt. Zum Glück kocht nicht jeder das Gleiche – zum Glück bereitet nicht jeder Canard au sang zu. Aber diejenigen, die es tun, beherrschen es meisterhaft.

Welche Stationen Ihrer Laufbahn waren für Sie am prägendsten?

*Zu den wichtigsten Stationen meines Werdegangs zählen zweifellos Les Élysées du Vernet sowie Häuser in New York, Annecy und Arbois. Nach der Hotelfachschule und dem Wehrdienst in Paris war es mein großer Traum, im Tour d'Argent zu arbeiten – ein Drei-Sterne-Restau-*

*rant in einem sagenumwobenen „Silberturm“. Ich habe dort 18 Monate gearbeitet, in einem Haus, das für klassische französische Küche steht und dessen Küchenchef den Titel Meilleur Ouvrier de France (MOF) trug. Diese Erfahrung hat mich so stark geprägt, dass ich mir fest vornahm, eines Tages selbst das begehrte Trikolore-Abzeichen zu tragen.*



Was haben Sie 2004 beim MOF-Wettbewerb Meilleur Ouvrier de France (MOF) zubereitet?

*Er besteht aus zwei Phasen. In der Vorrunde mussten wir eine „Timbale de macaronis“ zubereiten – wie ein Vol-au-vent, aber anstelle von Blätterteig wurden Makkaroni spiralförmig in einer Form geschichtet. Das war enorm zeitaufwändig! Dazu kam ein rosa gebratenes Lammrückenstück, das tranchiert wurde, sowie Zucchini-Soufflés, angerichtet in Tomaten. Trotz unzähliger Probedurchläufe war die Ausführung am Tag der Auswahl mein schönstes Ergebnis. In der Finalrunde war das eindrucklichste Gericht eine Ente im Teigmantel mit Entenstoffleber, serviert in Scheiben mit einer Sauce à la roanaise. Danach folgten ein Schweinerücken, ein Kartoffel-Millefeuille und Kartoffel-Quenelles. Als die Tourte gelungen war, lief der Rest fast wie von selbst. Die Ententourte – ein Gericht, das mir besonders liegt – taucht seither regelmäßig in Wettbewerben auf.*

Welcher Küchenchef hat Sie am meisten beeindruckt oder beeinflusst?

*Ich habe großen Respekt vor allen Chefs, mit denen ich zusammenarbeiten durfte, und bin ihnen für alles, was ich lernen durfte, sehr dankbar. Einige beeindruckten mich besonders durch ihre Zielstrebigkeit – etwa Olivier Nasti, der mit*

*unglaublichem Engagement sein eigenes Haus führt. Doch derjenige, den ich als eine Art zweiten Vater sehe, ist Jean-Paul Jeunet. Als ich sein Haus verließ, sagte er einen Satz, der mich bis heute begleitet: „Romuald, du wirst dich jetzt selbstständig machen – denk immer daran: Es geht nicht nur um die Küche.“ Dieser Satz ist zu meinem täglichen Leitmotiv geworden. Denn wenn man Gastronom und Hotelier ist, wenn man Gäste empfängt und Mitarbeiter führt, dann reicht Leidenschaft für die Küche allein nicht aus.*

Haben Sie auch in Deutschland gearbeitet?

*Ja, während meines BTS-Studiums an der Hotelfachschule in Poligny konnte ich ein Praktikum in den USA und eines in Deutschland absolvieren. Für das Praktikum in Deutschland war noch ein Platz frei, also nutzte ich die Gelegenheit – obwohl ich kein Wort Deutsch sprach. Ich landete in Augsburg im damaligen Fünf-Sterne-Hotel Drei Mohren, heute Hotel Maximilian. Ich hatte extra darum gebeten: „Bitte lasst mich nicht allein!“ – und war dann natürlich ganz allein unterwegs. Ich musste sogar den Bahnhof wechseln und wusste weder, wie man „Abfahrt“ noch „Ankunft“ sagt. Trotzdem war es eine großartige Erfahrung. Außerdem begleitete ich Jean-Paul Jeunet zwei Wochen lang nach Wuppertal, bevor ich bei ihm anfang*

Was macht die Küche des Jura für Sie einzigartig?

*Jede Region hat ihre Besonderheiten – durch ihre Produkte, ihre Produzenten, ihre Züchter und natürlich durch das Terroir. Ich definiere den Jura als das Gebiet zwischen Saône und Doubs – und alles, was dort produziert wird, hat Charakter und prägt die Stärke unserer Region. Es ist unsere Aufgabe als Köche, diese Produkte ins Rampenlicht zu stellen. Ob sie besser sind als anderswo? Das glaube ich nicht – aber sie sind genauso gut. Und das muss man sich bewusst machen.*

Sind Luxusprodukte wie Foie gras, Kaviar oder Trüffel für Sie unverzichtbar? *Nicht unverzichtbar, aber manchmal notwendig. Foie gras ist für mich ein festliches Produkt, Symbol für Teilen und Genuss. Trüffel – ja, das muss man sagen – schmeckt einfach fantastisch. Sie hebt einfache Gerichte auf ein anderes Niveau – ein pochiertes Ei in Comté-Milch mit geraspelter Trüffel bekommt so eine ganz neue Dimension. Und wenn man vergleicht: Ein Trüffelrisotto ist oft günstiger als Jakobsmuscheln zu Weihnachten. Der Luxus entsteht durch Seltenheit und Saisonalität. Kaviar hingegen ist purer Luxus – ein nicht veredelbares Produkt, das wie ein Juwel ein Gericht adelt.*



↑ Château Hôtel du Mont Joly

Hat der Klimawandel Auswirkungen auf Ihre Küche?

*Man kann den Klimawandel und seine Folgen nicht ignorieren. Besonders die Jahreszeiten verändern sich, weniger die Produkte selbst. Die Erntezeiten sind kürzer geworden – zum Beispiel standen früher Himbeeren einen Monat lang auf der Karte, heute nur noch zehn Tage. Pilze sind kaum mehr planbar, Tomaten reifen kaum, dann plötzlich alle auf einmal – und verbrennen in der Hitze oder platzen bei Gewittern. Der größte Unterschied zu früher: Wir müssen viel schneller reagieren, unsere Menüs flexibel anpassen, viel vorausschauender planen. Ich spreche eher von einem Klimachaos als von einem Wandel – denn die Jahreszeiten gibt es noch, aber sie verlaufen nicht mehr gleichmäßig*

Haben Sie nach dem Erhalt des Michelin-Sterns 2006 ein anderes Publikum erlebt?

*Der Titel MOF hat mein persönliches Leben verändert – der Michelin-Stern aber hat mein berufliches Umfeld komplett umgekrempelt. Uns war klar: Mit dem Stern mussten wir unser eigenes Haus schaffen – im Einklang mit unserer Vision. Mit dem Erwerb des Château du Mont Joly begann ein neues Kapitel. Und ja, ein Michelin-Stern zieht Gäste von weiter her an, das Publikum wird breiter und internationaler.*

Haben Sie so genannte „Signature Dishes“ – gehört die Sauce Château-Chalon dazu?

*Ich tue mich schwer mit diesem Begriff, weil ich einfach alles liebe. Aber wenn es etwas gibt, womit ich mich wirklich identifiziere, dann sind es die Saucen – und insbesondere die Sauce Château-Chalon auf der Basis von Vin jaune, die ein fantastisches Produkt wie das Bresse-Huhn und auch Morcheln perfekt zur Geltung bringt. Ein weiteres typisches Gericht ist mein Schneckenragout mit Absinth, begleitet von einem Crumble aus Maismehl mit Saucisse de Morteau, einer traditionellen Räucherwurst. Das ist für mich der Jura auf dem Teller – kraftvolle, aromatisch starke Produkte, die ich in ein subtiles, fast feminines Gericht verwandle. Vielleicht liegt genau darin meine Handschrift.* ■

ROMUALD FASSETT

## Bresse-Huhn in Sahne mit Vin jaune und Morcheln

### Huhn

1 Freilandhuhn – wenn möglich aus der Bresse – von 1,4 kg,  
1 Flasche Savagnin (Weißwein), 2 Schalotten, 500 g Crème fraîche,  
100 g Butter, Salz, 200 ml Vin jaune.

### Zubereitung

*Das Huhn in 6 Teile zerlegen und über Nacht im Savagnin marinieren. Die Hühnerteile aus der Marinade nehmen. Diese mit den Schalotten und der Crème fraîche mindestens eine Stunde lang zu einem Pochierfond köcheln lassen. Die abgetropften Geflügelstücke in Butter anbraten und salzen. Mit Vin jaune ablöschen und mit dem Pochierfond aufgießen. Die Keulen 10 Minuten bei geringer Hitze vorgaren, die Bruststücke dazugeben und alles weitere 20 Minuten garen. Das Geflügel warm halten, die Brühe einköcheln lassen.*

### Morcheln

90 g getrocknete Morcheln, 2 Schalotten, 25 g Butter, Salz und Pfeffer,  
200 ml Savagnin.

### Zubereitung

*Die Morcheln mindestens eine Stunde in lauwarmem Wasser einweichen, herausnehmen und – falls sie Sand enthalten sollten – schneiden und waschen. Die Schalotten klein schneiden und in einem Schmortopf in Butter anschwitzen, die abgetropften Morcheln hinzufügen und würzen. Mit Savagnin ablöschen und zugedeckt 15 Minuten köcheln lassen.*

### Fertigstellung

*Die Knochen aus dem Geflügel entfernen, das Fleisch portionieren und die Morcheln hinzufügen. Die Sauce mit etwas Butter aufschlagen und abschmecken. Etwas Vin jaune hinzufügen und über das Huhn gießen.*



Das Bild zeigt das Gericht ergänzt durch Tomatencoulis mit Aubergine  
Foto: H. Meyer

# Der perfekte Wein zu Paté und Coq au Vin

## Wie Frankreich lernte, Wein nicht nur zu trinken, sondern zu denken.

Was wäre das Leben ohne Wein, ohne Genuss, ohne die spürbare Magie zwischen Teller und Glas? In Frankreich ist diese Verbindung kein Zufall. Sie ist gewachsen – über Jahrhunderte.

Als Sommelier im *Tantris Maison Culinaire* bin ich täglich umgeben von traditionellen Gerichten, die unser Küchenchef Benjamin Chmura einem internationalen Publikum kredenzt. Die französische Küche ist für mich der Fels in der Brandung in einer sich immer schneller entwickelnden Welt der Kulinarik. Doch wie entstand diese Klassik eigentlich, und welche Rolle spielte der Wein?

Im 13. und 14. Jahrhundert war die Küche am Hof der Könige vor allem eines: Machtdemonstration. Gewürze aus dem Orient – Zimt, Safran, Nelke – waren Statussymbole, kostbarer als Gold. Wein spielte eine Nebenrolle. Gesüßt, gewürzt, oxidativ und instabil war er Bestandteil der Speiseordnung, nicht der Begleitungs-idee. Wein als

bloßes Handelsgut – ein Stich ins Herz für jeden Sommelier. Doch wir wollen nicht so sein ... das Mittelalter hatte weitaus größere Probleme als instabilen Wein.

Der Wendepunkt kam 1651 mit François Pierre de La Varenne und seinem Werk *Le Cuisinier françois*. Er reduzierte die exotische Gewürzlast, definierte Grundpfeiler wie Fonds und Reduktionen und konzentrierte sich auf Produkt und Technik. Die französische Küche begann, nach sich selbst zu schmecken. Auch am Hof gewann Wein an Bedeutung. Louis XIV. liebte den damals noch stillen Champagner sowie Burgunder- und Loire-Weine. Mit der Französischen Revolution verließen die Köche die Adelshäuser und eröffneten Restaurants. Haute Cuisine wurde öffentlich – und mit ihr entstand ein freier Weinmarkt. Durch Wettbewerb stieg die Qualität des Weines – und in der Folge sein Prestige.

Im 19. Jahrhundert professionalisierten Marie-Antoine Carême und später Auguste Escoffier das System. Die klassische Küchenbrigade und reproduzierbare Standards entstanden. Parallel formierte sich das, was wir heute als Weinidentität verstehen: regionale Stilistik, Klassifikationen, schließlich AOC-Reglementierungen – und die Figur mit der Ahnung dahinter: der Sommelier. Mit dieser Entwicklung wurde Wein erstmals als bewusste Ergänzung zum Essen verstanden. So gab es Froschschenkel mit Wein von der Loire, Austern mit Melon de Bourgogne, Sauerkraut mit Sylvaner und Coq au Vin mit Pinot Noir aus dem Burgund.

Heute erscheint das selbstverständlich. Doch es ist das Ergebnis von Jahrhunderten kulinarischer Entwicklung. Erneut bewusst gemacht hat mir diese Verbindung Olivier Nasti, einer der führenden Köche der klassischen französischen Küche.

Foto: A. Conrad



**Noris F. Conrad**  
ist Chef Sommelier im *Tantris Maison Culinaire* mit den Restaurants *Tantris* (2 Michelin-Sterne) und *Tantris DNA* (1 Stern)

**Reisegenuss**-Weinkolumnist Noris F. Conrad ist im Westmünsterland nahe der niederländischen Grenze aufgewachsen, wo Bierkultur prä-senter als Weinkultur ist. Sein Zugang zum Wein entstand somit nicht über Tradition, sondern aus Neugier. Zum Schlüssel-moment wurde ein Elsässer Riesling, der ihm erstmals die stilistische Vielfalt und Tiefe des Weins offenbarte. In Irland ließ er sich zum Certified Sommelier ausbilden, am Münchner Weininstitut absolvierte er den WSET Level 3. Erfahrungen als Sommelier sammelte er auf der MS EUROPA 2 sowie in den Restaurants The Jane (Antwerpen), Obauer (Werfen), Sühning (Bangkok) und Per Se (New York).

Insenzierungen wie geschmorte Taube oder Foie Gras sprechen eine gemeinsame Muttersprache – und die heißt Herkunft. Ein gereifter Bordeaux zur Sauce Bordelaise ist kein Zufall, sondern Geschichte im Einklang.

Exemplarisch zeigen das sieben Speisen, die tief regional verwurzelt sind. Beginnend mit dem Klassiker: der Zwiebelsuppe, geboren während einer Jagd von Ludwig XV. Ein Gericht, gezaubert aus Zwiebeln, Butter und Champagner. Perfekt gepairt mit Vin Jaune oder exklusiverweise mit Champagner. Dieser hat durch Autolyse und Hefereifung ähnliche Röstaromen, schneidet die Deftigkeit und lockert die Textur.

On y va mit der Pastete – Pasteten sind so alt wie die französische Küche selbst. Wild und Leber verleihen ihnen Tiefe. Wir servieren fast täglich Pasteten im Tantris. Ich liebe dazu einen leicht gereiften Pinot Gris aus dem Elsass mit traditioneller Fruchtsüße. Die Reife potenziert die opulente Aromatik, die Restsüße balanciert die Bitternoten der Leber, der schmelzige Körper bindet die Textur. In Bangkok durfte ich als Sommelier mutiger sein: Savagnin Ouillé aus dem Jura – salzig, strukturiert, fast intellektuell. Froschschenkel sind die „Hühnchenschenkel der Genießer“. Zart, leicht nussig, oft in Butter geschwenkt mit Petersilie. Ein Gericht, das mich bisher auf allen kulinarischen Stationen begleitet hat. Das wahre Pairing aus der Region ist für mich ein Muscadet aus der Rebsorte Melon de Bourgogne – einfach ideal. Seine salzige, maritime Kühle, die feine Säure und oft leichte Hefigkeit greifen Textur und Meeressalzigkeit auf. Ein Weinstil, der zu lange die große Bühne gemieden hat.

Vol-au-Vent, das Kind Carêmes, ist eines der französischen Gerichte, das einen Höhenflug der Gefühle auslösen kann. Geflügel, Kalb, Morcheln und Sahnesauce, ursprünglich mit Madeira abgelöscht und mit Madeira getrunken. Heute serviere ich dazu ausschließlich Chardonnay aus dem Burgund: Saint-Véran, Rully oder Meursault.

Es braucht Eleganz, „breite Schultern“ und eine spannende Säure, um das Gericht harmonisch zu vollenden.

Aus der klassischen Bistrokultur stammt der Coq au Vin: bürgerlich, ehrlich, einfach gut. Ein Gericht, das mich an die obligatorische Übernachtung in Paris nach einem Besuch in der Champagne erinnert. Wenn der Körper einfach nur nach einer wohlig warmen Mahlzeit mit einem schönen Glas Pinot Noir schreit. Völlig gleich, ob aus Givry, Volnay oder Chambolle. Burgund zum Coq au Vin ist kein Klischee, sondern ein Muss.

Als großen Spannungsbogen: die Chimère aus verschiedensten Wildtieren, die in klassischen französischen Restaurants nur noch selten auf der Karte steht und Jagdbeute und Überfluss repräsentiert. Dazu gab es auf dem Tisch Hypocras, gesüßten und gewürzten Wein, aromatisiert, maskierend, prunkvoll. Heute denkt man anders: Wild braucht Struktur, nicht Zucker. Dazu perfekt: ein Cahors mit 100 Prozent Malbec, mit dunkler Frucht und einer blutigen Eisennote – so animalisch wie der Gang selbst. Etwas gediegener geht es mit einem Bandol. Mourvèdre bringt mediterrane Kräuterigkeit und dichte Konzentration. Ein Muss bei verschiedensten Wildaromen und der Symphonie zwischen dunklem und hellem Fleisch. Tarte Tatin, die süße Verführung zum Schluss, ist so einfach wie genial. Hier folge ich wieder dem Grundsatz *What grows together, goes together* und trinke gerne Cidre aus der Normandie – wo es Äpfel en masse gibt. Seit Jahren sehen manche Produzenten Cidre nicht als Neben-, sondern als Hauptprodukt ihrer Gärten und bringen großartige Qualität ins Glas. Mit wenig Alkohol und Süße, aber viel Frucht ist das die nötige Erfrischung zum Abschluss.

Gerichte wie diese zeigen, wie sich der Wein vom dekorativen Beiwerk zum unterstützenden Partner entwickelt hat. Nicht jeder Klassiker verlangt nach Größe im Glas. Aber jeder verlangt nach Logik – deswegen folgen wir der Tradition der Franzosen: *Was zusammenwächst, geht auch zusammen.* ■



## TENERIFFA

# Eine Insel - zwei Welten

Der Landeanflug auf Teneriffa zeigt bereits, was diese Insel so besonders macht: eine zerklüftete Bergwelt mit einem gewaltigen Vulkan im Zentrum, „umrahmt“ von Küsten, die unterschiedlicher kaum sein könnten. Der Teide, Spaniens höchster Berg, prägt Klima, Vegetation und Lebensgefühl, trennt den sonnigen, trockenen Süden vom grünen Norden und den ursprünglichen Westen vom windgeprägten Osten.

Was Teneriffa so faszinierend macht, ist die Abwechslung. Innerhalb einer Autostunde fährt man von trockener Vulkansteppe in feuchte Lorbeerwälder, von touristischem Trubel in stille Bergdörfer, von goldenen Sonnenuntergängen an Steilklippen zu nebelverhangenen Höhenstraßen, schreibt **Reisegenuss**-Chefredakteur Ulrich Clef (Text & Fotos).



↑ Wanderung am Teide durch längst erkaltete Lava in rund 3200 Meter Höhe

Es ist acht Uhr am Morgen. Die Sonne strahlt wie gewohnt und in der Ferne erhebt sich die Nachbarinsel La Gomera aus dem Meer. Nur Spaniens höchster Berg hat sich hinter dichten Wolken versteckt. Mit dem Auto geht's hinauf über eine kurvenreiche, perfekt ausgebaute Straße - zuerst üppiges Grün in den Wolken, dann klart es auf und es geht durch immer lichter werdende Wälder höher und höher. Der Duft von Harz mischt sich mit trockener Luft - und mit jedem Höhenmeter wird die Vegetation spärlicher bis in rund 2000 Meter über dem Meeresspiegel eine karge, zerklüftete „Mondlandschaft“ erreicht wird. Statt üppigem Grün eröffnet sich eine weite zerklüftete Ebene mit schwarzen, grauen und braunen Tönen, die je nach Sonneneinstrahlung in unzähligen Schattierungen strahlen.

Majestätisch erhebt sich der *Teide* mit seinen 3715 Metern - nicht nur als höchster Berg Spaniens,

sondern auch als Herzstück einer faszinierenden Landschaft, die wirkt wie von einem anderen Planeten. Serpentinien winden sich durch schwarze Lavafelder, vorbei an bizarren Felsformationen wie den „Roques de García“, deren Silhouetten im Morgenlicht fast surreal erscheinen.

Die gesamte Insel verdankt ihre Existenz dem Vulkanismus, denn die Kanarischen Inseln liegen über einem sogenannten Hotspot - einer Magmaquelle tief im Erdmantel. Anders als bei Plattengrenzen steigt hier glühendes Gestein direkt aus der Tiefe auf.

### ÜBER DEN WOLKEN

Oben angekommen breitet sich eine weite Caldera aus, Relikt eines gewaltigen Vulkanausbruchs vor rund 170.000 Jahren. Aus dieser gigantischen Einsturzmulde wuchs später der heutige Teide-Kegel empor - Ausbruch für Ausbruch.



↑ Der Teide

↓ Bizarre Felsformationen aus Lavastein

Dramatische Bergstraßen im Nordwesten →

Der Teide ist geprägt von explosiven wie auch ruhigeren, basaltischen Eruptionen. Er ist kein erloschener Vulkan. Er schläft lediglich. Die letzte Eruption liegt zwar mehr als 100 Jahre zurück - 1909 am benachbarten Chinyero-Vulkan) -, doch unter der

Oberfläche ist es keineswegs still. Seismische Messungen zeigen immer wieder leichte Erdbebenserien. Geologen beobachten aufmerksam kleinste Bodenhebungen und Gasemissionen - Anzeichen dafür, dass das System weiterhin aktiv ist.



Wer sich Tage oder besser Wochen im Voraus ein Ticket für die Seilbahn zum Teide gesichert hat, erhält den maximalen Panorama-Genuss. Die *Teleférico del Teide* fährt von rund 2350 Metern auf rund 3500 Meter. Solo oder in Gruppen kann hier auf einer kleinen Wanderung der beste Rundumblick genossen werden. Lediglich für den Weg zum noch einmal 160 Meter höher gelegenen Gipfel wird eine spezielle Gipfelgenehmigung benötigt.

## ÜPPIGES GRÜN

Der Norden Teneriffas, rund um *Puerto de la Cruz*, *La Orotava* und *San Cristóbal de La Laguna* ist traditionsbewusst. Es regnet häufiger, die Vegetation ist sattgrün. Statt endloser Hotelburgen bieten hier subtropische Wälder, dramatische Küstenlinien, historische Städte ein eher authentisches Inselleben. Die Küste ist geprägt von schwarzem Vulkanstrand und wilden Wellen.





↑ Puerto de la Cruz

In *La Laguna* - einstige Hauptstadt und heute UNESCO-Welterbe - weht kolonialer Geist durch die Straßen. Cafés und Restaurants laden zum Verweilen. Ebenfalls einen Stop wert: *La Orotava*. Elegante Herrenhäuser mit kunstvollen Holzbalustraden, blühende Gärten und Kopfsteinpflaster verleihen dem Ort ein ganz eigenes, historisches Flair.

### PAPAGEIEN UND ORCAS

*Puerto de la Cruz* ist das touristische Zentrum des Nordens mit Promenade, Cafés, Restaurants und Boutiquen. Der *Botanische Garten* wurde 1788 auf Anordnung von König Karl III. gegründet. Ziel war es, tropische Pflanzen aus Amerika und Asien an das dortige Klima zu gewöhnen. Das Experiment gelang - und heute spaziert man durch eine grüne Welt aus riesigen Farnen, Palmen, jahrhundertalten Feigenbäumen, Orchideen und exotischen Blüten.

Die zweite Attraktion ist der *Loro Parque*, ursprünglich 1972 als Papageienpark gegründet. Heute zählt er zu den renommiertesten Tierparks Europas mit der größten Papageiensammlung der Welt, Orca- und Delfinshows, Haien, Pinguinen, Tigern, Gorillas und vielem mehr. Wie viele große Tierparks steht auch der *Loro Parque* immer wieder in der Diskussion bezüglich Tierhaltung, allerdings investiert der Park stark in Artenschutzprojekte sowie Zuchtprogramme und nimmt vor allem Tiere auf, die in der freien Wildbahn z.B. durch Verletzungen nicht mehr überlebensfähig sind.

Orte wie *Garachico* erzählen von der Kraft der





↑ Masca-Schlucht ↓

Bananenplantage ↓

Bodegas Monje ↓↓

Natur: 1706 verschüttete ein Vulkanausbruch den einst bedeutenden Hafen. Heute baden Besucher in natürlichen Lavapools.

### GEWALTIGE FELSWÄNDE

Im Nordwesten liegt der *Teno Rural Park*, ein Naturpark mit schroffen Klippen, grünen Tälern und spektakulären Aussichtspunkten, besonders entlang der Küste bei *Punta del Teno* - einem vom Meer umrandeten Kap mit Blick auf die benachbarten Inseln La Gomera und La Palma. Die spektakulärste Route auf Teneriffa ist die Autofahrt über enge, kurvenreiche Straßen zwischen dem Norden und dem Westen der Insel, zum Beispiel durch die *Masca-Schlucht*: ein Canyon, der von Nord nach Süd führt. Die Fahrt auf der schmalen Straße ist ein kleines Abenteuer. Alles gut machbar - es sei den man begegnet in einer der zahlreichen Serpentina einem Reisebus. Dann wird's sehr eng!

Wer Glück hat, findet in dem kleinen Bergdorf Masca einen Parkplatz, um die phantastische Berglandschaft per pedes zu erkunden. Die Wanderung durch diese dramatische Schlucht zählt zu den landschaftlichen Höhepunkten der Insel und verlangt Trittsicherheit, wird aber mit unvergesslichen Perspektiven belohnt. Ein perfekter Stop ist auch das höher gelegene *Mirador de Masca* mit kleinem Café. 40 Minuten westlich von Masca, ebenfalls über eine serpentina-reiche Straße zu erreichen, stürzen bei *Los Gigantes* gewaltige Felswände bis zu 600 Meter senkrecht ins Meer. Auch einen Stop wert!



## BANANEN UND WEIN

Zwischen Lavafeldern und Atlantik gedeiht auch Wein. Der Boden ist schwarz: zerriebene Lava, Asche, vulkanisches Gestein - was man eigentlich nicht von einem Weinberg erwartet: Auf Teneriffa kämpfen sich knorrige Rebstöcke durch mineralreiche Erde. Im Norden bringen die Passatwinde Feuchtigkeit. Wolken stauen sich an den Berghängen. Im Süden dagegen ist es trockener; dort gedeihen Reben in höheren Lagen, wo kühlere Nächte für Frische sorgen. Manche Weinberge liegen nur wenige Meter über dem Meer, andere klettern bis auf weit über 1000 Meter hinauf. Was Teneriffas Weine zusätzlich besonders macht, sind die autochthonen Rebsorten: *Listán Negro*, *Listán Blanco*, *Negramoll* und *Malvasía* klingen fremd - und haben ihren eigenen Geschmack.

Wein auf Teneriffa ist kein Massenprodukt. Die meisten Betriebe sind klein, familiengeführt, zum Teil auch experimentierfreudig. Herrlich gelegen an Hängen von La Hollera in Sauzal ist die *Bodegas Monje*. Ein sehr gutes Restaurant mit traditionellen Speisen; Weinproben, Degustations- sowie Kulinarik-Workshops und weiteren Veranstaltungen werden hier geboten. Wesentlich auffälliger als die Weinreben sind die großen Bananenplantagen. Die vulkanischen, nährstoff-

reichen Böden, das milde, ganzjährig warme Klima und die hohe Luftfeuchtigkeit vor allem im Norden machen Teneriffa zu einem idealen Bananenanbaugebiet. Die Plantagen liegen meist in Küstennähe bis etwa 300 m Höhe - weiter oben ist es generell zu kühl.

## SONNENGARANTIE

Während es im Norden im Winter durchaus etwas kühler werden kann, scheint im Süden die Sonne fast das ganze Jahr über, mildes Klima inbegriffen.

Rund um *Costa Adeje*, *Playa de las Américas* und *Los Cristianos* pulsiert das touristische Leben. Hier dominieren große Hotelanlagen, Promenaden und künstlich angelegte Strände. Regen ist selten. Die touristische Infrastruktur bietet viel: Ausflüge zu Land und zu Wasser, Bars, Restaurants und vieles, was das Pauschalurlauber-Herz begehrt...

Das Tourenangebot ist vielfältig: Was kann zum Beispiel schöner sein, als auf eine Bootstour von Delfinen begleitet zu werden und das benachbarte La Gomera zum Greifen nah zu sehen...

Doch selbst hier gibt es Kontraste: Fährt man nur wenige Kilometer ins Hinterland, wird die Landschaft karger. Kakteen wachsen zwischen Lavagestein, während unten am Meer Badetücher im Wind flattern.



Impressionen aus dem Hard Rock Hotel Tenerife  
Fotos: Hard Rock Hotel

## HARD ROCK HOTEL TENERIFE

Eines der neuen Resorts im Süden der Insel ist das *Hard Rock Hotel Tenerife*, gelegen in Playa Paraiso. Angefangen mit einer Gitarre von Eric Clapton besitzt Hard Rock die weltweit größte und wertvollste Sammlung authentischer Musikmemorabilia mit über 88.000 Exponaten, die in den verschiedenen Standorten rund um den Globus ausgestellt werden.

Einiges davon ist auch im Hard Rock Hotel auf Teneriffa zu sehen. Und selbstverständlich schallt auch Rockmusik durch die Empfangshalle und in den Aufzügen. Das Hotel verfügt über 624 Zimmer in zwei Hochhäusern, darunter 259 Suiten mit luxuriöser Ausstattung, 16 barrierefreie Zimmer für Personen mit eingeschränkter Mobilität und 89 Zimmer mit Verbindungstür für den Komfort der ganzen Familie.

Wer glaubt, das Hotel ist nur ein Treffpunkt für echte Rockfans der 1970er, 1980er und 1990er Jahre, liegt falsch. Das Hotel ist vielmehr ideal für Familien mit Kindern: Es gibt Unterhaltungsprogramme für alle Altersgruppen, insbesondere für Kinder und Jugendliche. An den drei Pools (einer davon nur für Erwachsene) tönen allerrdings statt Rock-Klassikern von zum Beispiel Eric Clapton oder den Rolling Stones nur beliebige Pop-Mixes á la Boney M in gehobener Lautstärke - schwer verdaulich für (Hard-)Rock-Fans, aber wohl kompatibel mit dem Massengeschmack...

Ihre kulinarischen Wünsche können sich die Gäste im Hard Rock Hotel in 13 Restaurants und Bars erfüllen. Neben dem Buffet-Restaurant locken u.a. das Steak House Montauk und das asiatische Restaurant Narumi. Der Beach Club am Lago-Pool serviert Burger und Paella. Neu ist das Suena Chido, das eine frische Interpretation mexikanischer Küche bietet.

Außergewöhnlich ist Le Petit Chef, ein interaktives 3D-Dinner-Erlebnis mit Musik, Requisiten und einem exquisiten 4-Gänge-Menü, das inzwischen in über 125 Restaurants weltweit angeboten wird: Ein virtueller Miniatürkoch erwacht auf jedem Esstisch „zum Leben“. Highlight des Hotels ist die Dachterrassen-Bar auf der 16. Etage des Oasis Tower. Sie bietet den perfekten Rahmen für atemberaubende Sonnenuntergänge und einen fantastischen Blick auf den Teide, La Gomera und den Atlantischen Ozean. Wenn viele Gäste nach einem lauten und sonnenreichen Tag an den Pools in Richtung Zimmer aufbrechen, werden hier gute Drinks serviert und DJs sorgen für coole, weniger beliebige Rhythmen. Das ist Erholung pur.

Ein weiteres Highlight ist der Rock Spa, ein gut 1500 qm großer Wellnessbereich. Geboten werden eine

Reihe von Behandlungen und Thermalanwendungen, darunter Massagen, Körperpeelings und Gesichtsbearbeitungen.

Last but not least, im Hard Rock Hotel Tenerife können Hunde dank des tierfreundlichen Programms „Unleashed!“ frei herumlaufen. Das nach eigenen Angaben tierfreundlichste Hotel Teneriffas verspricht zudem luxuriöse Serviceleistungen für Hunde: exklusive Annehmlichkeiten, besonderes Spielzeug und selbstverständlich Leckerlis.



Impressionen aus dem Hard Rock Hotel Tenerife

Fotos: Hard Rock Hotel





Amarilla Golf

TENERIFFA

## Abschlag mit Atlantik-Blick

Buena Vista Golf





### Abama Golf

Das ganzjährig milde Klima macht die Insel zu einem der interessantesten Golfziele Europas im Winter. Mit zehn Golfanlagen bietet Teneriffa für jedes Spielniveau ein ganz eigenes Erlebnis: von spektakulären Küstenplätzen bis zu anspruchsvollen Kursen im bergigen Norden.

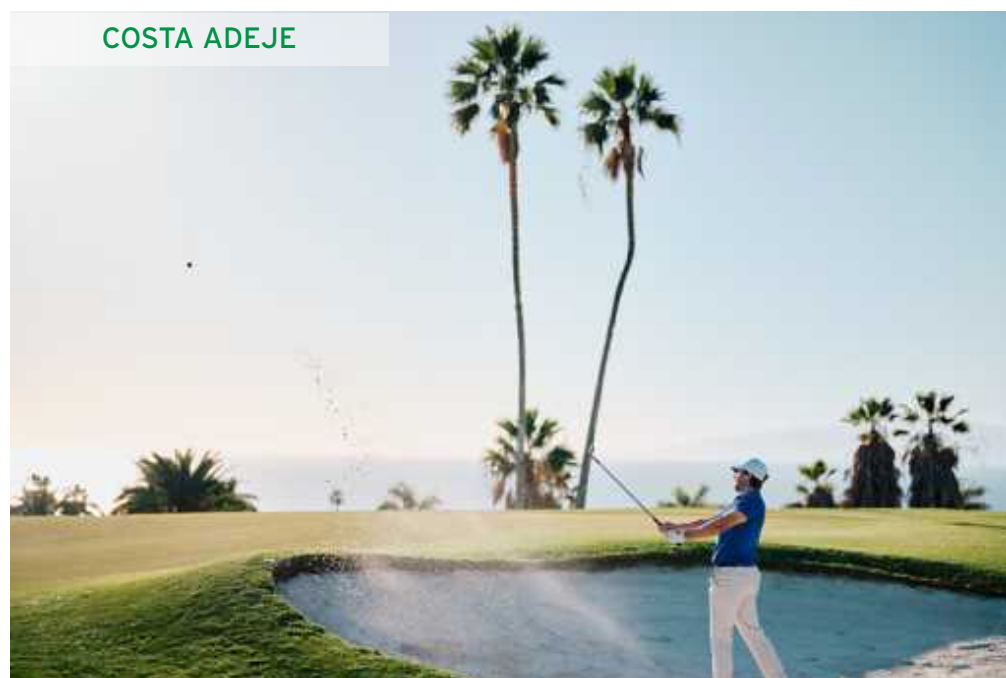
Im Süden herrschen ganzjährig Temperaturen um 20 bis 25 °C - ideal für Golfurlaub im Winter. Im Norden sind die Plätze häufig kühler, dafür sehenswert in die Natur eingebettet.

Ganz im Nordwesten, wo Teneriffa zerklüftet und ursprünglich ist, lockt **Buenavista Golf**. Entworfen von Seve Ballesteros, liegt der Platz spektakulär direkt an den Klippen. Mehrere Bahnen verlaufen unmittelbar am Meer, die Brandung ist hier ständiger Begleiter. Der Wind spielt oft eine entscheidende Rolle und treibt den Ball in unerwartete Richtungen. Hinter den Greens ragt das Teno-Gebirge auf.

Ältester Golfplatz der Insel ist der **Real Club de Golf de Tenerife** nahe La Laguna, ebenfalls in Norden der Insel. Ge-

gründet in den 1930er-Jahren, liegt er auf rund 600 Metern Höhe - mit Blick auf den Teide und bei klarer Sicht bis zum Meer. Hohe Bäume säumen die Fairways, das Klima ist etwas frischer als im Süden. Wer hier spielt, erlebt ein anderes Teneriffa: weniger touristisch, grüner, ruhiger.

Im Südwesten der Insel liegt: **Abama Golf**. Wie grüne Inseln sind die 18 Bahnen in die karge Vulkanlandschaft oberhalb der Steilküste von Guía de Isora integriert. Designer Dave Thomas hat hier ein Layout geschaffen, das die Golferinnen und Golfer fordert. Zwischen Palmen, mehr als 20 Wasser-



### COSTA ADEJE

Fotos auf beiden Seiten: S. Villalba / Teneriffa Tourismus



Golf del Sur

hindernissen und nicht zu unterschätzenden Bunkern eröffnet sich an fast jedem Loch ein wunderbarer Blick auf den Atlantik.

Im sonnenreichen Süden erstreckt sich **Golf Costa Adeje** über ehemalige

Bananenplantagen. Natursteinmauern aus dunkler Lava strukturieren die breiten Fairways und erinnern an die landwirtschaftliche Vergangenheit der Region. Der Platz gilt als sportlich anspruchsvoll, aber fair. Von höher ge-

legenen Abschlügen reicht der Blick über die Touristenzentren der Costa Adeje bis hinaus auf den Ozean.

Mitten im Feriengebiet von Playa de las Américas liegt **Golf Las Américas**. Breite Fairways, Seen und Palmenhai-



La Rosaleda

Fotos: S. Villalba / Teneriffa Tourismus



Golf Las Americas

ne machen ihn bei Langzeit-Urlaubern beliebt - viele von ihnen überwintern in dieser Gegend.

Im Südosten der Insel lockt **Amarilla Golf**, ein 18-Loch-Platz, der in die spektakuläre Landschaft entlang der

Küste integriert wurde. Und unweit des Flughafens Teneriffa Süd lockt **Golf del Sur** mit drei abwechslungsreichen und in ihrem Charakter unterschiedlichen 9-Loch-Plätzen, die beliebig kombiniert werden können.

Darüber hinaus gibt es auf Teneriffa noch die kleineren 9-Loch-Plätze **Centro de Golf Los Palos**, **La Rosaleda** und **Los Lagos** - ideal für Anfänger oder zur Verbesserung des kurzen Spiels. ■



Golf Los Palos

Fotos auf beiden Seiten: S. Villalba / Teneriffa Tourismus

# Die schönsten Golfplätze zum Mitnehmen!

Top40 GolfGuides – die handlichen Golfführer

Holiday GolfGuides – die perfekten Golfreiseführer

Je Buch  
13,95 €  
4er-Edition  
im Jackentaschen-  
Format für nur  
39,95 €



ISBN 978-3-933092-31-1

ISBN 978-3-933092-34-2

ISBN 978-3-933092-33-5

ISBN 978-3-933092-32-8

ISBN 978-3-933092-29-8

ISBN 978-3-933092-65-3

ISBN 978-3-933092-26-4

ISBN 978-3-933092-30-4

Erleben Sie die Top-Golfplätze Deutschlands – jeweils die 40 schönsten Plätze in einem Top 40 GolfGuide. Erfahren Sie alles rund um die Plätze, Öffnungszeiten, Equipment-Verleih, Hotels, Greenfee bis hin zur Anfahrtsbeschreibung. Die Einzelausgaben für die Regionen „Bayern“, „Südwestdeutschland“, „Nordrhein-Westfalen“, „Norddeutschland & Berlin“ erhalten Sie auch als 4er-Edition.

Die HolidayGolfGuides präsentieren die schönsten Golfplätze einer Urlaubsregion und bieten Ihnen zusätzlich noch alle Informationen eines „normalen“ Reiseführers: Ausflüge, Sehenswürdigkeiten, Land & Leute, Kulinarik. Sie sind erhältlich für die Costa del Sol, Mallorca und Südafrika. Sie erhalten Sie als Einzelausgaben oder zusammen mit dem Top40 GolfGuide Deutschland als 4er Edition.

Sichern Sie sich jetzt die 4er-Editionen „Deutschland“ oder „International“ für nur je 39,95 € (statt 55,80 €).

Der Einzelbuchpreis beträgt 13,95 €.

4er-Package für Deutschland: ISBN 978-3-933092-35-9

4er-Package International: ISBN 978-3-933092-36-6



Erhältlich im guten Buchhandel, im Internet-Buchhandel  
und bei ► [www.reise-genuss.shop](http://www.reise-genuss.shop)



## PHILIPPINEN

# Radfahren zwischen Palmen und Pazifik

*Im Namen des Vaters, des Sohnes und des Heiligen Geistes*, knackt es aus den Lautsprechern der Fähre. Auf den Philippinen, dem größten katholischen Land Asiens, schickt man ein Gebet zum Himmel, ehe man sich an eine Überfahrt macht – Überbleibsel der 300-jährigen Herrschaft der Spanier. Abenteuerer Thomas Bauer (Text & Fotos) fuhr 550 Kilometer mit dem Mountain Bike über fünf philippinische Inseln.

Auf den Camotes, den *Süßkartoffel-Inseln*, schwingen wir uns auf die Mountain Bikes. Radfahren auf den Philippinen: Das ist eine ungewöhnliche Kombination. Dabei spricht viel dafür: Im deutschen Winter ist hier Trockenzeit mit angenehmen 28 Grad. Die Straßen sind ausgezeichnet, die Aufstiege moderat, beim Essen kombiniert man Einflüsse aus Thailand und Indonesien mit den Trümpfen vor Ort – allen voran süß-saftige Ananas, Mango und Papaya. Und fast immer rauscht der Pazifik ganz in der Nähe.

*Hello!*, ¿Cómo estás? und *What's up, bro?* Wir werden mehrsprachig begrüßt, wenn wir durch ein Dorf brausen. Kinder stürzen uns entgegen, Jugendliche winken uns zu. Mit unseren Rad-

klamotten und den Helmen sehen wir aus wie Aliens.

Das Leben auf den Camotes spielt sich auf und am Rand der Straßen ab: Hier knattern Mopeds, hier befördern die knallbunten *Jeepneys* Leute für wenig Geld ins Nachbardorf. Wer kann, dreht einen Laden oder auch nur einen Stand zur Straße hin und versucht, irgendetwas zu verkaufen. Die an den Verkehrslärm gewöhnten Hunde erschrecken sich, wenn wir an ihnen vorbeifahren, bleiben jedoch erstaunlich gelassen. Keine Spur von Aggressivität wie in manch anderen Ländern.

Erst auf der deutlich größeren Insel Bohol wird es auf den Straßen mitunter etwas eng. Dafür sorgen die über 1000 kegelförmigen *Chocolate Hills*: mit

Gras überzogene Karsthügel, die sich im Sommer schokoladenbraun färben und ganzjährig Touristen anziehen. Hier gibt es auch die nur faustgroßen Koboldmakis, deren Gesicht aus den Augen zu bestehen scheint.

Trotzdem machen wir auf Bohol Strecke! Unser agiler Guide verteilt Bananen und Wasser, dann treibt er uns mit *Ghee!*-Rufen an – das heißt *Auf geht's!*. Die Umgebung rauscht an mir vorbei, durch mich hindurch: mühsam bewirtschaftete Reisfelder ebenso wie meterhohe Kokospalmen, Mangroven und Mangobäume. Ich kann mich kaum sattsehen an dem, was mir da so reichlich an Natur aufgetischt wird. Und merke kaum, dass wir 80 Kilometer und mehr am Tag vorankommen.



←← Chocolate Hills  
 ← Cebu Amazing Graze →→  
 Siquijor Hotel Resort →

Von den 7641 philippinischen Inseln sind nur knapp 900 bewohnt. Die meisten Bewohner sind jung, das Bevölkerungswachstum, insbesondere auf dem Land, ist enorm. Die Philippinen sind der einzige Staat der Welt, in dem es gesetzlich verboten ist, sich scheiden zu lassen; die Ehe dient wohl in erster Linie dem Kinderkriegen: Allein im Großraum Manila ballen sich 25 Millionen Menschen...

### MYSTISCHES SIQUIJOR

Von der Hektik der Städte ist auf der mystischen Insel *Siquijor* kaum etwas zu spüren. Die Stimmung auf dem vergleichsweise kleinen Eiland ist entspannt. Vielleicht sorgen die hier vermuteten Hexen und Zauberer dafür. Wobei mich die Zeremonie eines

Heilers in seiner schäbigen Hütte nicht recht überzeugt: Er bläst in ein Wasserglas, das er um mich herumschwenkt. Dann schüttet er die Flüssigkeit aus – und mit ihr angeblich meine negative Energie. Nun ja.

Wir umrunden die Insel per Fahrrad – 75 Kilometer am Pazifik entlang. Die Kombination aus weißen Sandstränden, aufragenden Palmen und dem Wellenspiel des Ozeans dürfte kaum zu toppen sein. Nach einem halben Tag, an dem ich wie wild Fotos schieße, bin ich geneigt, an die *Diwatas* und *Encantos* zu glauben, von denen auf Siquijor so viele sprechen.

Während die feenähnlichen *Diwatas* in den Baumkronen leben, sind die *Encantos* Schutzgeister des Meeres. Noch heute werfen philippinische Fischer

nach einem guten Fang Früchte ins Wasser, um sich bei ihnen zu bedanken. Der Glaube an eine belebte Natur ist nachvollziehbar in einem Land, das sich direkt auf dem Pazifischen Feuerring befindet – mit Vulkanen, Erdbeben und Taifunen als Begleiterscheinungen.

### HEKTISCHES CEBU

Auf der langgezogenen Insel Cebu nimmt der Verkehr zu, bis er innerhalb der gleichnamigen Hauptstadt apokalyptische Ausmaße annimmt. Auf den gesamten Philippinen gibt es gerade mal eine Bahnstrecke; ansonsten fährt man Auto oder Moped nach Regeln, die für Europäer schwer nachvollziehbar sind. Wenn sie nicht in einem Fahrzeug sitzen, sind die Filipinos in aller Regel



höflich und zurückhaltend, was ihre Region zu einem angenehmen Reiseland macht. Hinter der freundlichen Fassade findet jedoch nicht selten ein Kampf statt: Viele arbeiten zu Bedingungen, angesichts derer sich ein deutscher Gewerkschafter die Haare raufen würde, üben zwei oder drei Jobs parallel aus. Andere verdienen sich ihre Brötchen als OFW – *Overseas Filipino Worker* –, vor allem in den Maschinenräumen der Kreuzfahrtschiffe. Von den acht Millionen Auslandsfilipinos leben beinahe die Hälfte in den Vereinigten Staaten, zu denen man seit dem Ende des Zweiten Weltkriegs enge Beziehungen pflegt.

550 Kilometer und 6000 Höhenmeter liegen hinter uns, als wir in Cebu City zu Abend essen. Die Zeit ist viel

zu schnell vorbeigesauert. Jede Insel, die wir befahren haben, hat sich uns anders dargestellt. Es sind weniger die touristischen Hotspots, die uns so beeindruckt haben. Die sind nicht selten überlaufen und dennoch nur begrenzt spektakulär.

Was unsere Reise dagegen ausgemacht hat: Die in eine überbordende Vegetation gesetzten Straßen und Wege, über die sich Büsche und Bäume beugen. Das Rauschen und Gurgeln des nie weit entfernten Pazifiks. Und immer wieder die Menschen, die uns grüßen, anlächeln, ansprechen und erkennbar froh sind, dass wir hier sind. Das ganze saftige, wuselige und überschäumende Leben auf diesen tropischen Inseln, das mit jedem Tag etwas mehr auf uns übergesprungen ist. ■

## WISSENSWERT

Zu den Vorteilen der Philippinen zählt, dass man mit Englisch sehr weit kommt; die Einwohner sind angenehm unaufdringlich. Das Straßennetz ist sehr gut ausgebaut. Die Bandbreite der Restaurants und Hotels reicht von einfach bis gehoben. Die Philippinen sind ein äußerst kostengünstiges Reiseland – oftmals mit im Vergleich zu Deutschland um 90 Prozent geringeren Preisen.

Womit man rechnen muss: Insbesondere in den Städten herrscht dichter Verkehr. Man sieht Schmutz und Armut (Wellblechhütten, verwaahlte Hunde).

### Anreise

Flug z.B. über Hong Kong nach Cebu

Beste Reisezeit

Januar bis April (Trockenzeit)

### Organisation der Reise

In Deutschland z.B. Hauser Exkursionen, in Cebu City seit über 20 Jahren: Bugoy Bikers ► [www.bugoybikers.com](http://www.bugoybikers.com), mit hochwertigen Mountain Bikes und englischsprachigem Guide.

Zweiwöchige Radtour mit Inselhopping – Inseln Cebu, Camotes, Bohol, Siquijor und Negros – für ca. 4000 Euro (inkl. Flug).

Schwierigkeit: moderat.

*Abenteurer Thomas Bauer hat 15 Bücher über seine Touren veröffentlicht. Im Februar 2026 erschien „Abenteuer Asien“ im MANA-Verlag.*



### Thomas Bauer on tour:

24.04.: Neufahrn, Gemeindebibliothek

22.09.: Horn-Bad Meinberg, Kurpark

23.09.: Ennigloh, Universum

26.09.: Tutzing, Roncallihaas

19.11.: Mühdorf am Inn, Ruperti-Gymnasium

25.11.: Neubiberg, Gemeindebibliothek

# SEYCHELLEN

# Inselparadies

## im Indischen Ozean

115 Inseln, verstreut über eine riesige Meeresfläche, zählen die Seychellen, doch nur ein Bruchteil von ihnen ist bewohnt. Türkisfarbenes Wasser, strahlend weiße Strände, Granitfelsen wie Skulpturen und Palmen, die sich im Wind wiegen. Die drei Hauptinseln Mahé, Praslin und La Digue bilden das touristische Herz des Landes. Jede hat ihren eigenen Charakter und ihre eigenen Highlights. Wer sich Zeit nimmt, entdeckt eine faszinierende Mélange aus afrikanischen, europäischen und asiatischen Einflüssen sowie eine außergewöhnliche Tier- und Pflanzenwelt.





**M**ahé ist die größte Insel und mit ihrem internationalen Flughafen somit das Tor zu den Seychellen. Die Mischung aus urbanem Leben, Kultur, Stränden, Regenwald, Bergen und unberührter Natur macht Mahé zur vielseitigsten Insel. Im Inselinneren steigt Nebel aus dem Dschungel auf, während an der Küste das Meer in der Sonne in diversen Blautönen schimmert.

*Victoria* ist eine der kleinsten Hauptstädte der Welt, aber sehr lebendig. Mittendrin: der kleine Clock Tower im Stil des Londoner Big Ben. In der Nähe befindet sich das *Nationalmuseum* - ein Ziel für diejenigen, die tiefer in die Kultur der Inseln mit ihrer spannenden Geschichte und dunklen Sklaven-

vergangenheit eintauchen möchten. Der farbenfrohe *Sir Selwyn Clarke Market* bietet Gewürze, tropische Früchte, Fisch und Kunsthandwerk. Mahé besitzt einige der schönsten Strände der Welt. *Beau Vallon* ist lebendig mit Restaurants und Wassersportmöglichkeiten. *Anse Intendance* beeindruckt als ein eher wilder, naturbelassener Strand mit kräftiger Brandung. Wer es ruhiger mag fährt zur *Anse Takamaka*.

Am besten lässt sich Mahé mit einem Mietwagen erobern, denn die Insel entfaltet ihre Schönheit auf Küsten- und Bergstraßen mit versteckten Aussichtspunkten. Im Landesinneren findet sich eine andere Welt: dichter Regenwald, Mangobäume, Zimt- und Muskatpflanzen. Wanderwege führen zu





← Blick aus den Bergen ↑ Victoria mit dem künstlich angelegten Eden Island und dem vorgelagerten Sainte Marine National Park

Aussichtspunkten, von denen aus sich der Ozean wie ein gemaltes Panorama öffnet. Enge, aber gute Serpentinstraßen führen zum Beispiel in die bergige, dschungelartige Landschaft des *Morne Seychellois* Nationalpark.

Ein lohnenswerter Stopp ist die zerfallene *Mission Lodge*. Die Ruinen der Lodge erinnern an die Geschichte der Sklaverei, an Befreiung und Bildung auf den Seychellen: Als die britische Kolonialregierung 1835 die Sklaverei abschaffte, veränderte sich die Gesellschaft auf den Inseln nachhaltig. Um den Kindern der befreiten Sklaven Zugang zu Bildung, Unterkunft und einer neuen Perspektive zu geben, wurde 1876 eine Missionssiedlung mit Schule hoch in den Hügeln gegründet und Venn's Town genannt - nach Henry Venn, einem einflussreichen anglikanischen Missionar und Mitbegründer der Missionary Society. Die Siedlung bestand aus Schulgebäuden, Wohn- und Wirtschaftsgebäuden sowie einer eigenen kleinen Plantage für Kaffee, Kakao und Vanille. Auf dem Gelände wurde später ein Aussichtspunkt gebaut, die heutige *Mission Lodge*, die spektakuläre Blicke über die Westküste eröffnet.

Vor allem auf Mahé bietet es sich an, in einem der vielen kleinen Restaurants zu essen, statt nur im Hotel. Die Küche ist aromatisch, aber nicht scharf. Fisch spielt die Hauptrolle: Thunfisch, Red Snapper, Barrakuda... Dazu Reis, Linsen, Curry, Kokosmilch und frische Früchte.

An den Hängen finden sich schöne Villen, die zu Gasthäusern und Boutique-Hotels mit einer begrenzten Zahl an sehr gut ausgestatteten Zimmern umgewidmet wurden. Ruhe, persönlicher





↑ Vallée de Mai und eine Coco de Mer ↓



Service, grandiose Panoramen und trotzdem auch Strandnähe garantiert.

Leider entdeckt man auf einer Tour über die Insel, für die man rund drei einzelne Tage planen sollte, auch die Schattenseiten des Massentourismus. Wie in vielen tropischen Urlaubsregionen werden riesige Apartment- und Hotelblöcke hochgezogen, nicht nur in der dicht besiedelten Region zwischen Hauptstadt und Flughafen, sondern zunehmend auch an schönen Stränden. So wurde nahezu die gesamte große *Anse La Mouche* mit optisch einfalllosen „Betonbunkern“ zugebaut, die unzählige Apartments und das Canopy by Hilton Resort beherbergen. Lediglich die neue, nahegelegene *Sunset Bar Banana Sea Club* versprüht noch etwas Seychellen-Romantik.

#### PRASLIN - DIE INSEL DER COCO DE MER

Ihre fantastischen Strände und die ruhige Lage der Hotels, Lodges und Villen machen Praslin zu einem der beliebtesten Reiseziele der Seychellen. Dank puderweißem Sand, klarem türkisfarbenen Wasser und markanter Granitfelsen zählt zum Beispiel *Anse Lazio* zu den Top-Stränden - äußerst beliebt bei der Instagram-Gemeinde. Etwas versteckt liegt *Anse Georgette*, weniger besucht, aber genauso spektakulär. Die umliegenden Gewässer bieten Korallenriffe, bunte Fischschwärme und gelegentlich Meeresschildkröten.

Praslin ist kleiner und ruhiger als Mahé, aber berühmt für eines der außergewöhnlichsten Naturreserve der Welt. *Vallée de Mai* - ein UNESCO-Welt-naturerbe - ist ein urzeitlich anmutender Wald, in dem sich Palmen zu grünen Kathedralen wölben. Nur hier gedeiht die berühmte Seychellenpalme, die *Coco de Mer*: die größte Nuss der Welt. Eine einzelne Nuss kann bis zu 20 kg wiegen. Von der Bestäubung bis zur voll entwickelten Nuss vergehen über sechs Jahre - eine der längsten Reifezeiten im Pflanzenreich. Im dichten Wald lebt außerdem der seltene Schwarzpapagei.

Der Park wird täglich von unzähligen Touristengruppen, die vor allem mit der Fähre oder mit Ausflugschiffen aus Mahé kommen, überflutet. Wer auf Praslin wohnt, sollte früh am Morgen oder spät am Nachmittag *Vallée de Mai* besuchen, um die Natur in Ruhe genießen zu können - ohne Reisegruppen und die vielsprachigen Kommentare der zahlreichen Reiseführer.

## LA DIGUE - ENTSCHEUNIGUNG PUR

La Digue ist die kleinste der drei Hauptinseln und hat ein ganz eigenes Flair. Autos sind selten; Fortbewegungsmittel Nummer eins auf den schmalen Wegen zwischen Palmen und kleinen Häusern ist das Fahrrad.

Mit ihrem Korallenkreis um die Strände ist La Digue an vielen Stellen auch ideal für Schnorchler. *Grand Anse* und *Petite Anse* sind allerdings offene Strände mit stärkerer Brandung - beeindruckend, aber nicht immer zum Schwimmen geeignet.

Täglich strömen viele Hundert Touristen ins *L'Union Estate* mit Häusern im Plantagenstil - einem beengten Riesenschildkrötengehege - und zum *Anse*

*Source d'Argent*, einem der meistfotografierten Strände der Welt. Glatte, riesige Granitfelsen, seichtes Wasser und schneeweißer Sand ergeben eine vielbevölkerte Kulisse für die Instagramer. Daher möglichst am frühen Morgen besuchen, bevor die Massen kommen.

Wer wandern mag, geht auf den *Nid d'Aigle* (Adlernest), den mit 333 Metern höchsten Punkt der Insel. Von hier eröffnet sich ein Ausblick auf die umliegenden Inseln. Nachdem nachmittags die Touristenboote abgelegt haben, zeigt sich der wahre Reiz von La Digue. Entschleunigung, kaum Verkehr, kurze Wege - ein Rückzugsort mit reichlich Natur.





↑↑ Wassersport am Strand und Pool Area für Erwachsene ↑  
 ↓ Entertainment bei der Weißen Nacht Fotos: U. Clef (2), Club Med (1)



Wer individuelle Gastfreundschaft und direkten Kontakt zur lokalen Kultur sucht, wählt Villen oder kleine Gasthäuser als Unterkunft, wer es bequemer mit einem All-inclusive-Angebot mag, der ist in einem der zahlreichen Resorts der internationalen Hotelketten gut aufgehoben, einige davon sogar auf „eigenen“ Inseln.

### RELAXEN IM CLUB MED

Wir empfehlen, einen längeren Aufenthalt auf Mahé und/oder Praslin in kleineren, individuellen Häusern mit einem Resorturlaub zu kombinieren. So kann man viele Attraktionen „auf eigene Faust erobern“ und anschließend einige Zeit in einem Club oder Resort entspannen. Zum Beispiel im *Club Med* auf der Insel Sainte Anne, nur gut zehn Minuten mit dem Schnellboot von Mahé entfernt. Im Herzen des Sainte Anne Marine National Parks erwartet den Gast ein großzügig angelegtes Resort mit einem vielfältigen Angebot an Zimmern, Suiten und Bungalows sowie zwei Stränden und drei großen Pools, davon einer nur für Erwachsene und einer speziell für Familien mit Kindern. Wandern, Tauchen, Schnorcheln, Yoga für Eltern und Kinder sowie Kajaking und Segeln auf kleinen Katamaranen sind nur einige der angebotenen Aktivitäten im Club Med. Familien sind sehr gut aufgehoben dank Splash-Pool und den drei Clubs für Kinder und Jugendliche zwischen zwei Jahren und 17 Jahren.

Wie von „all inclusive“ gewohnt gibt es im Club Med ein sehr vielfältiges Angebot an Speisen und Getränken von früh bis spät. Das Selbstbedienungsrestaurant lässt nahezu keine Wünsche offen und erfreut auch anspruchsvollere Gaumen. Die feinen Kreationen mit einem exzellenten Angebot an Fisch und die Specials am Abend an einer Extra-Theke sind eine Attraktion.

Am Erwachsenen-Pool gibt es ein weiteres Restaurant mit einer kleinen a-la-carte-Auswahl den ganzen Tag über. Ein drittes, versteckt am Strand gelegenes Restaurant mit Robinson-Crusoe-Atmosphäre wird anscheinend leider seit Jahren schon nicht mehr bewirtschaftet,

wäre aber eine stimmungsvolle Ergänzung des Angebots.

Die Animation ist an den Bedürfnissen des überwiegend französischen Stammpublikums ausgerichtet und hält sich erfreulicherweise in Grenzen.

Der *Sainte Anne Marine National Park* mit einer Gruppe von acht kleinen Inseln, in dem der Club Med liegt, ist ein Paradies nicht nur für diejenigen, die eine Vielfalt an Fischen, Meeresschildkröten, Rochen und anderen Meeresbewohnern entdecken wollen. Ziel des Parks ist es, ein möglichst ursprüngliches Zusammenspiel von Land- und Meeresökosystem zu erhalten. Um die Natur zu entdecken, muss der Urlauber im Club Med nicht weit laufen: Wenige Meter vom langgezogenen und wenig frequentierten Strand mit einem Wassersportzentrum und kleiner Strandbar wandern Riesenschildkröten gemächlich durch den großen Garten als hätten sie alle Zeit der Welt. Und die haben sie ja auch.

Außerhalb des Resorts wartet eine ganz anderer Welt. Nur wenige hundert Meter vom Resort entfernt herrscht Wildnis pur, ein üppiger Urwald, von dem weite Teile nicht bzw. nur geführt besucht werden dürfen, denn das Schutzgebiet des Nationalparks umfasst neben den Korallenriffen, Magroven und Seegraswiesen auch große Teile der Landfläche von Sainte Anne. Daher sind die Wege entlang des Ufers und ins Innere der Insel mit Berg und steilen Felsen auch nicht beschildert und nicht gepflegt.

Hier, gegenüber der Bucht von Victoria, liegen alte Beobachtungs- und Verteidigungsanlagen aus dem späten 18. und frühen 19. Jahrhundert, stille Zeugen einer Zeit, in der die Seychellen alles andere als abgeschieden und friedlich, sondern Spielball der Kolonialmächte waren - vor allem von Frankreich und Großbritannien - und zugleich ein beliebtes Ziel für Piraten. Regen, Pflanzen und der salzhaltige Wind haben inzwischen Mauern und Kanonenroste überwuchert oder zerfressen. Das tropische Klima ist gnadenlos...



↑ Lounge des Club Med

← Riesenschildkröte am Strand

Fotos: Club Med (1),  
U. Clef (1)

↓ Der ruhige Strand des Club Med





↑ Frühstück auf der Terrasse. Welch schöner Start in den Tag mit einer herrlichen Aussicht von einer der zahlreichen Villen auf die Küste.

Der „kleine Big Ben“ →



↓ Auch Urlaub auf dem Wasser ist eine wunderbare Option



## WISSENSWERT



### Anreise

Direktflüge gibt es ab Frankfurt und Zürich, u.a. mit Edelweiss - zu buchen über ► [www.flyedelweiss.com](http://www.flyedelweiss.com) oder über ► [www.lufthansa.de](http://www.lufthansa.de).

Zwischen den Inseln verkehren Fähren, es gibt auch mehrfach täglich Flüge zwischen Mahé und Praslin sowie Charter-Verkehr mit kleinen Maschinen und Helikoptern.

### Einreiseformalitäten

Vor dem Abflug müssen Urlauber online eine digitale Einreisegenehmigung (Travel Authorization) beantragen und genehmigen lassen. Diese ersetzt das klassische Visum und dient als Einreisegenehmigung. Der Antrag mit Flugdaten, Unterkunftsdetails und Kontaktdaten ist rechtzeitig vor dem Abflug zu stellen. Die Bestätigung muss beim Check-In und bei der Einreise vorgezeigt werden.

### Beste Reisezeit

Ganzjährig warm. April und Mai sowie Oktober und November gelten als besonders angenehm, da weniger Wind und ruhiges Meer.

### Unterkünfte

Auf den größeren Seychellen-Inseln locken zahlreiche, zum Teil sehr schön gelegene Villen und Gasthäuser mit hochwertig eingerichteten Zimmern und zuvorkommendem Service - in allen Preislagen. Normalerweise empfehlen wir eher individuelle Seiten, aber für die Seychellen offeriert Booking.com ein sehr großes Angebot inklusive einer perfekten Übersicht der Hotels und Pensionen auf Landkarte. Pauschalreiseveranstalter bieten eine große Auswahl an Hotels und Resorts, darüber hinaus kann man direkt bei den Clubs oder Resorts buchen.

Für Cluburlauber empfiehlt sich der nur zehn Minuten mit dem Speedboot von der Hauptstadt entfernte Club Med. ► [www.clubmed.co.za/d/indian-ocean/seychelles](http://www.clubmed.co.za/d/indian-ocean/seychelles)

### Mietwagen

Insbesondere, wer die Hauptinsel auf eigene Faust erkunden will oder in einer den oft am Berg gelegenen Villen wohnen möchte, benötigt einen Mietwagen. Trotz internationaler Vermieter sind die relativ teuren Mietwagen auf den Seychellen recht alt und zum Teil auch ramponiert. Preiswerte Mietwagen aller relevanten Anbieter über ► [www.reise-genuss.de/reisen](http://www.reise-genuss.de/reisen)



### Sicherheit

Die Seychellen gelten als relativ sicheres Reiseland in Afrika. Das Auswärtige Amt schreibt: „*Kleinkriminalität wie Taschendiebstahl und Handtaschenraub kommen vor, insbesondere an Stränden wie dem Côte d'Or-Strand und Umgebung auf der Insel Praslin. Vereinzelt wurden Touristen z.B. bei Trekking-Touren auch Opfer von Überfällen und Fahrzeuge werden aufgebrochen und Wertsachen daraus entwendet. Kreditkartenmissbrauch kann vorkommen.*“

Alle Angaben ohne Gewähr.

# Kein **Reise**genuss verpassen!



Das kostengünstige Abo dauert eineinhalb Jahre bis Herbst 2027. Sie haben die Wahl:  
**6 Magazine (gedruckt) á 7,80 € + 12,00 € Versandkosten = 58,80 € → im Abo nur 46,00 €**  
**6 eMagazine (als PDF per Email) á 4,90 € = 29,40 € → im Abo nur 23,50 €**

Die Abos beginnen mit der nächsten Ausgabe III-2026 bzw. mit der ersten verfügbaren Ausgabe nach Abschluss des Abos.

Bitte einfach hier bestellen:

► [www.reise-genuss.de/abo](http://www.reise-genuss.de/abo)

Oder diesen Coupon per Post oder Email senden:

c/c/c, Michael-Huber-Weg 6, 81667 München, post@clef.de

Hiermit bestelle ich (zutreffendes bitte ankreuzen)

6 Magazine (gedruckt) im Abo nur 46,00 €

6 Magazine (als PDF per Mail) im Abo nur 23,50 €

Die Abos beginnen mit der nächsten Ausgabe III-2025 bzw. mit der ersten Ausgabe nach Abschluss des Abos.

Vorname Name: \_\_\_\_\_

Straße Nr.: \_\_\_\_\_

Plz Ort: \_\_\_\_\_

Email: \_\_\_\_\_

Datum, Unterschrift: \_\_\_\_\_



Einzelne ältere Ausgaben können auf [www.reise-genuss.de/abo](http://www.reise-genuss.de/abo) bestellt werden.

ReiseGenuss - gedruckt oder als ePaper erhältlich bei:



Und selbstverständlich im guten Zeitschriftenhandel an Bahnhöfen und Flughäfen in Deutschland und der Schweiz – sowie als eMag in den ICEs der Deutschen Bahn, zahlreichen Airlines wie Lufthansa, Swiss, Edelweiss, Discover, Eurowings, Austrian und vielen Top-Hotels.



## IMPRESSUM

**Verlag:** c/c/c GmbH - The Content & Communication Company  
 Michael-Huber-Weg 6, D-81667 München, Tel. +49 89 99548460  
 Email Verlag: post@clef.de, Email Redaktion: redaktion@reise-genuss.de  
 Website: www.reise-genuss.de

**Herausgeber & Chefredakteur:** Ulrich Clef

**Mitarbeiter:** Deivis Aronaitis, Stephan Burianek, Noris F. Conrad, Erich Clef-Prahm,  
 Eva Meschede, Stefan Kapfer, Brigitte Laner, Helmuth Meyer,  
 Dr. Armin Schirmer

**Geschäftsführung:** Ulrich Clef, München

© c/c/c GmbH. Nachdruck nur mit Genehmigung

Für unverlangt eingesandte Bilder und Manuskripte keine Gewähr. Für den Inhalt der Beiträge tragen die Autoren die Verantwortung; das gilt für den redaktionellen Teil wie für Firmenberichte. Der Auftraggeber von Anzeigen oder Sonderinsertionsformen trägt die volle Verantwortung für diese Sonderinsertionsformen.

Der Verlag lehnt jede Haftung ab.

Unser Angebot enthält auch Links zu externen Websites Dritter, auf deren Inhalte wir keinen Einfluss haben. Deshalb können wir für diese fremden Inhalte auch keine Gewähr übernehmen. Für die Inhalte der verlinkten Seiten ist stets der jeweilige Anbieter oder Betreiber der Seiten verantwortlich. Die verlinkten Seiten wurden zum Zeitpunkt der Verlinkung auf mögliche Rechtsverstöße überprüft. Rechtswidrige Inhalte waren zum Zeitpunkt der Verlinkung nicht erkennbar. Eine permanente inhaltliche Kontrolle der verlinkten Seiten ist jedoch ohne konkrete Anhaltspunkte einer Rechtsverletzung nicht zumutbar. Bei Bekanntwerden von Rechtsverletzungen werden wir derartige Links umgehend entfernen.

- ▶ [www.reise-genuss.de](http://www.reise-genuss.de)
- ▶ [www.genussfestivals.info](http://www.genussfestivals.info)
- ▶ [www.reise-genuss.shop](http://www.reise-genuss.shop)
- ▶ [www.golf-genuss.de](http://www.golf-genuss.de)



Facebook:  
 ReiseGenuss  
 golfgenuss  
 Inspiring Escapes



Instagram:  
[reisegenuss.magazin](https://www.instagram.com/reisegenuss.magazin)



Wir freuen uns auf  
 Ihre Meinung!  
 Bitte per Mail, in Sozialen  
 Medien oder per Post  
 an die nebenstehende  
 Adresse



# GUTES TUN IN KAPSTADT

DIREKTE HILFE  
FÜR BEDÜRFTIGE

unterstützt von **Reise  
genuss**

Jeder Euro hilft. Helfen auch Sie!

## Unser Engagement

Die Arbeitslosigkeit in Südafrika ist weiterhin extrem hoch. Wenn überhaupt, arbeitet ein großer Teil der Bevölkerung lediglich mit Wochenverträgen oder als Tagelöhner und versucht, irgendwie über die Runden zu kommen.

Familien und vor allem die Kinder leiden unter der Situation. Es fehlt an Geld für Lebensmittel, Kleidung und für die Schule. Wir haben nach intensiver Recherche mehrere Organisationen ausgewählt, die in und um Kapstadt Gutes tun.

Bereits mit einer kleinen Spende von wenigen Euro können die von uns ausgewählten Non-Profit-Organisationen viel bewirken. Und viele kleine Beträge ergeben letztlich eine große Summe.

## Kleine Beträge - große Hilfe!

Die südafrikanische Metropole Kapstadt zählt zu den attraktivsten Urlaubszielen weltweit. Gleichzeitig ist der Unterschied zwischen arm und reich in kaum einem Land so groß wie in Südafrika.

Seit dem Ende der Apartheid hat das Land vor allem wirtschaftlich kaum Fortschritte gemacht. Aufgrund mangelnder Ausbildung und einer hohen Arbeitslosenquote haben viele Einwohner noch nicht den erhofften Aufschwung erlebt. Wir reichen die gesammelten Spenden an die von uns ausgewählten Organisationen zu 100% weiter. Diese zahlen Lehrer an Vorschulen, kümmern sich um Jugendliche, bereiten Mahlzeiten zu - und vieles mehr.

## Wen unterstützen wir?

### Pikkewyntjies Pre-Primary School

In der Overstrand Region östlich von Kapstadt erhalten die Kinder bedürftiger Familien in der Vorschule eine erste grundlegende Bildung als Vorbereitung auf die Grundschule, lernen ein soziales Miteinander und bekommen jeden Tag gesunde Mahlzeiten.

### 9Miles Project

Diese gemeinnützige Organisation bietet seit über zehn Jahren benachteiligten, gefährdeten Kindern und Jugendlichen in Küstengemeinden sichere Orte und strukturierte Programme für die Zeit nach der Schule. Außerdem offeriert es Mentoren, Arbeitsplätze, Kompetenzentwicklung und ganzheitliche Unterstützung für Jugendliche, um ihnen eine reelle Chance für die Zukunft zu geben.

[www.gutestun-kapstadt.org](http://www.gutestun-kapstadt.org)

Danke!

Reisegenuss empfiehlt:

# Mietwagen zum Bestpreis weltweit!

Besonders preisgünstig buchen auf  
[www.reise-genuss.de/reisen](http://www.reise-genuss.de/reisen)

## Weltweit günstige Angebote!

Auch Wohnmobile

Keine Storno- und Umbuchungsgebühren  
Flexibel bleiben bis 48 Stunden vor Anmietung

Keine Kreditkartengebühren  
Transparente Angebote & Bestpreis-Garantie  
Guter Service seit über 60 Jahren

### Einige Preisbeispiele:

Deutschland ab 16 € pro Tag \*

Griechenland ab 12 € pro Tag \*

Italien ab 18 € pro Tag \*

Portugal ab 21 € pro Tag \*

Mallorca ab 17 € pro Tag \*

Spanien ab 12 € pro Tag \*

Großbritannien ab 16 € pro Tag \*

USA ab 29 € pro Tag \*

\*) bei Mindestmietdauer von 7 Tagen. Preise schwanken täglich. Stand 29.03.26.  
Änderungen vorbehalten. Steuern und zusätzliche Gebühren können anfallen.

Auto Europe, Partner der führenden Autovermieter:

**Alamo - Avis - Budget - Dollar -  
Europcar - Hertz - National - Sixt u.a.**

