



Südindien-Rundreise

11. bis 30 September 2006

Reisetagebuch von Lovey Wymann

Prolog

Nach Peru und Bali schwanken Rolf und ich für dieses Jahr zwischen Südafrika und Indien. Da ich im letzten Winter für Kuoni den World Class Katalog getextet habe, stehen uns ausreichend Gutscheine zur Verfügung für eine aussergewöhnliche Reise. Wir entschliessen uns schliesslich für Südindien – ganz Indien aufs Mal erscheint uns etwas stressig, da würden wir mehr Zeit an Flughäfen verbringen als mit Land und Leuten.

Und es sollte auch nicht einfach eine Katalogreise sein, sondern eine Rundreise, die auf uns zwei zugeschnitten ist. Also sammeln wir, jedes für sich, zuerst Informationen und Ideen und stellen dann je eine Liste auf, was wir zu sehen wünschen. Diese Listen stellen wir dann zusammen. In den meisten Punkten stimmen wir überein – Naturpark und Ayurveda stehen nur auf meiner Liste, aber Rolf kann sich damit anfreunden.

Unsere Ferien sollen demnach Folgendes beinhalten:

- Flug mit Businessclass
- Unterkunft in landestypischen Hotels – keine 08.15 Häuser
- Mietwagen mit Fahrer
- Besuch einer Gewürzfarm
- Besuch einer Teeplantage
- Safari in einem Nationalpark
- Ayurveda- und Wellnesstag
- Fahrt mit einem Hausboot in den Backwaters
- Eine attraktive Eisenbahnfahrt
- Maximal 1 Tempel / Kirche pro Woche

Mario – mein direkter Draht zu Kuoni – verweist uns für einmal an die Filiale: in seinem Team sitzen offenbar keine Indien-Spezialisten. So kommt Susan Farner zum Zuge, die mit Intense-Travel (einer Tochtergesellschaft von Kuoni) einen perfekten Vorschlag ausarbeitet: Schon alleine das Lesen des Programms weckt Reiselust, und die mitgeschickten Bilder der Hotels lassen Fernweh aufkommen.

Die Zeit bis zum Reiseantritt verkürzen wir uns mit Lektüre historischer Romane, mit Erzählungen von Bekannten, die Indien bereits bereist hatten – und Rolf natürlich mit indischen Gerichten, mit denen er seine Gäste auf seine Abwesenheit vorbereitet. Das Visum erhalten wir innerhalb von ein paar Tagen, Impfungen haben wir schon alle – nur bei mir muss Tetanus / Tollwut erneuert werden: aua!

Indien – wir kommen: Namaste!

10. und 11. September: Anreise

Check-in am Vorabend in knapp 10 Minuten – es hat sich kaum gelohnt, die Parkuhr zu füttern. Tja, so ein Business-Ticket hat seine Vorteile!

Dass Rolf auf dem Heimweg die Krähen füttert, liegt aber definitiv nicht an meinen Fahrkünsten! Der Ärmste hat gegen Abend wie angeworfen Kopfschmerzen gekriegt, dann wurde ihm schlecht ..., als ob ihm Ferien auf den Magen schlügen! Habe mir Sorgen gemacht, aber offenbar gehts ihm nach dieser „Erleichterung“ besser: Kaum zuhause, legt er sich ins Bett und schläft ein, bevor ich ihm Tee bringen kann..

Trotzdem muss ich ihn am Morgen um 7 wecken – er hat 10 Stunden am Stück geschlafen, was für ihn gut 2 Nächte ausmacht. Doch schliesslich müssen wir die Küche noch ferientauglich machen – ich hatte zwar gestern schon verderbliche Lebensmittel entsorgt, doch um den Rest muss er sich selber kümmern. Ist zum Glück auch gar nicht mehr viel, so dass wir schon den Zug um 7.31 nehmen können. Was den Vorteil hatte, dass wir uns in der Businesslounge ausgiebig verwöhnen lassen können. Nur den Whisky, den lasse ich dann doch stehen: Gratis oder nicht – vor 10 Uhr ist selbst für mich zu früh für Lebenswasser!

Der Flug verläuft nach diesem Auftakt bestens: Breite, in alle möglichen Richtungen verschiebbare Sitze, Appenzeller Wochen in der Küche, charmante Flight Attendants – so vergehen die 8 Stunden tatsächlich wie im Fluge!

Von Bombay – resp. Mumbai, wie das jetzt wieder heisst – sehen wir nur wenig: Es ist bereits finster, und die Fahrt zum Hotel dauert keine 10 Minuten. Verkehr ist ähnlich wie auf Bali: Wer zuerst kommt, hat Vortritt. Folgerichtig ist das wichtigste Instrument hier die Hupe!

Empfang im Hotel wie die Könige: Türen öffnen sich, Gepäck wird dir abgenommen – Handgepäck, wohlverstanden, das andere dürfen wir ohnehin nicht berühren. Check-in gibts auf dem Zimmer – die Receptionistin kommt mit hoch. VIP eben ...

Wir gönnen uns noch einen Snack beim 24-h-Chinesen und gehen dann schlafen. Tagwacht wird schon wieder um 7 sein...

12. September: Mumbai – Madurai

Weckruf um 7 – ein abgrundhässliches Geräusch, das sich nur am Telefon in der äussersten Ecke des Zimmers abstellen lässt. Fies, aber wirksam!

Rolf kommt nicht so recht auf Touren, muss sich zuerst noch durch 54 Channels zappeln – und findet sogar einen deutschen Sender! Hilft aber nichts – ich dränge zum Aufbruch: Unser Flug geht 9.35, 1 Stunde vorher sollen wir einchecken ... Bei den Kilometern, die wir gestern vom Flugzeug bis zum Immigration Desk marschiert sind, rechne ich mit dem Schlimmsten.

Frühstück wieder beim Chinesen: Da der 24-Stunden-Betrieb hat, gibts bereits zum Frühstück auch Beef Tenderloin oder Desserts. Moment ... Beef???? War wohl nix mit heiligen Kühen ...

Ich begnüge mich mit Eiern, Speck und Zimtporridge, runtergespült mit frischem Orangensaft und feinem Lassi. Essen ist ziemlich abenteuerlich hier: Zwar ist alles angeschrieben – doch deswegen weiss frau noch lange nicht, was sie isst ... Trial and Error, heisst die Devise. Was, wie Rolf erfahren muss, selbst auf scheinbar harmlose Sachen wie Mangojoghurt zutrifft. Rrrgh!

Check-out verläuft reibungslos, zu sechst werden wir zum Wagen gebracht: Einer macht die Tür vom Hotel auf, einer bringt das Gepäck, einer das Handgepäck, zwei öffnen die Wagentüren und der Porter wünscht gute Reise. Im Auto 2 Gläser mit Servietten, 1 Flasche Mineral, „is the air-condition right for you, madam?“ – Memsahib ist beeindruckt!

Diesmal dauert die Fahrt länger – Inlandflüge werden offenbar anderswo abgefertigt. Geduld und Nerven brauchts trotzdem: Security kommt kaum voran, das altersschwache Röntgengerät ist überhitzt. Dann umpacken – auch auf Inlandflügen darf keine Zahnpasta oder Flüssigkeit ins Handgepäck. Adios Mineralwasser ... nochmals röntgen.

Pro Schalter 2 Männer: Einer kontrolliert minutiös die handgeschriebenen (!) Tickets, der andere klebt liebevoll und exakt die Gepäcketiketten auf. Dauert pro Passagier keine 10 Minuten ... Dann weiter zum Röntgen fürs Handgepäck und zur Leibesvisitation. Ladies haben eine eigene Schlange – ich kann abkürzen. Ätsch!

Mit nur wenig Verspätung können wir einsteigen. Diesmal sind auch wir nur noch Fussvolk: Die Sitze sind entsprechend enger, statt Porzellan gibts Alufolie. Das Menü: Nicht-vegetarisch. Erkennbar sind Hühnchen und Brot, der Rest ist a) merkwürdig, aber gut; b) merkwürdig und ungeniessbar resp. c) sehr gut, aber undefinierbar.

Zwischenlandung in Chennai, dann nochmals etwa 1 Stunde Flug – diesmal mit sehr feinem Gemüsecurry und scheusslichem Dessert. Rolf trinkt nur Wasser ...

Der Flughafen von Madurai wirkt ein wenig wie Belp ohne Geranien: In 10 Schritten geht's vom Flugzeug zum Gepäckband. Vor dem Eingang 3 Sandeimer, liebevoll mit FIRE beschriftet. Wir sind beeindruckt! Ich meine: 1 brennendes Flugzeug – und 3 Eimer!

Die Fahrt zum Hotel dauert etwa 30 Minuten, obschon das Hotel Luftlinie gar nicht so weit weg ist. Die Strasse ähnelt einem reifen Emmentaler: lauter Löcher! Die Fahrt führt durch Dörfer, vorbei an vielen Ziegen und den ersten heiligen Kühen, die nicht als Beef geendet haben ...



Das Hotel Taj Garden Retreat liegt auf einem Hügel, mit Blick auf die Tempelanlagen (die wir morgen besichtigen) und auf die Stadt. Hier war früher der Direktor einer englischen Textilfirma zuhause. Kein schlechtes Diensthaus!

Unsere Nachbarn sind furchtbar laute Pfauen, wendige Eichhörnchen (viel kleiner als unsere, aber schnell wie der Blitz) und riesige Sommervögel.

Das Zimmer: nur etwa 50 Quadratmeter, aber sonst reizend ;-))

Wir entdecken auf einem ersten Spaziergang den Pool (ungeheizt, aber bei 34 Grad Aussentemperatur erträglich), ein Fitnesscenter (no-go-area) und einen Wellnessbereich, in dem wir uns für eine Massage anmelden.

In der sehr englischen Bar gibts Fruchtsaft. Für weniger als 3 Franken könnte ich auch einen Signature-Whisky erhalten. Nur Wein ist extrem teuer – unter 100 Franken pro Flasche geht hier gar nichts ...



Ich schwimme ein paar Runden im Pool, dann holt mich die Dame vom Wellnesscenter zur Massage. Zuerst verpasst sie mir einen niedlichen Lendenschurz: Ein dünnes Stoffband um den Unterleib, ein breites vorne doppelt darüber gelegt, dann wie Pampers unten durch und hinten eingesteckt – fertig!

Ich muss mich auf einen Tisch setzen, dann giesst sie mir irgend ein Gewürzöl ins Haar und massiert meinen Skalp auf Teufel komm raus. Und nachher beschwert sie sich, weil ihr dauernd ausgerissene Haare bei der Massage in die Quere kommen Dann darf ich mich hinlegen und werde mit warmem Öl begossen. So muss sich ein Truthahn fühlen!



Sie arbeitet sich rundum und giesst sicher etwa 3 Liter Öl über mich. Als ich mich auf den Bauch drehen soll, flutsche ich weg wie die Seife in der Badewanne. Nun verstehe ich auch, weshalb dieser Massagetisch so hohe Ränder hat! Nach knapp einer Stunde werde ich – glänzend wie eine Statue und riechend wie ein Gewürzbrot – ins Dampfbad gesteckt. Nach etwa 10 Minuten darf ich raus und unter die Dusche. Keine Seife! No Mam! Stattdessen eine grüne Pampe, die unter anderem Hafer enthält. Damit soll ich mich abrubbeln – auch das Gesicht. Immerhin darf ich die Haare mit Shampoo waschen.

Da sind wir nun also, Rolf und ich, gut geölt (keines quietscht) und würzig. Zum Anbeissen!

2 Stunden später: Nachtessen über Madurai. Das Restaurant hat eine wunderschöne Terrasse mit Blick über die Stadt. Das Lichtermeer streckt sich bis weit hinaus, durchschnitten von einer Eisenbahnlinie, auf der in grösseren Abständen ein Zug mit lautem Hupen durchrattert – offenbar gibts hier viele unbewachte Bahnübergänge. Wir essen Gerichte aus dem Tandoori-Ofen: Rolf wählt Murgh (Poulet), ich kriege Lammfleisch mit einer Minzsauce. Sehr erfrischend!

Nachtruhe ist relativ früh ... zum Glück! Denn die verd... Pfauen machen ab 6 Uhr früh einen Riesenlärm! Die Biester stehen hier unter Naturschutz: Das Hotel beteiligt sich an einem Aufzuchtprogramm, weil die Viecher so rar seien. Ich verstehe jeden, der diese wunderschönen Vögel abmurkst – ob Poulet deswegen Murgh heisst ????



13. September: Madurai

Wir frühstücken auf dem Zimmer: Farbenprächtige Danish Pastry, French Toast, Tee und Kaffee. Honig und Konfitüre stammen aus Österreich. Definitiv einheimisch: der giftgrüne Gurkensaft, den ich extra für Rolf bestellt habe. Muss furchtbar gesund sein schmeckt scheusslich! Zum Glück haben wir auch Ananassaft!



Um 9 Uhr holt uns der Fahrer ab, mit einem Reiseführer von hier. Wir besichtigen zuerst das grösste Wasserreservoir Südindiens – das jetzt, 4 Wochen vor Beginn des Nordwest-Monsuns, völlig trocken ist und als Spielwiese und Fussballfeld dient. Im Februar wird hier das Flut-Festival gefeiert: Der Gott Shiva wird auf einem Floss rund um das Reservoir gezogen. Wenns dafür nicht genügend Wasser hat, wird Flusswasser unterirdisch zugeführt.

Wasser scheint hier recht kostbar zu sein: Obschon es für mein Auge hier sehr grün und üppig aussieht, scheinen die Menschen hier besorgt, ob der nächste Monsun genügend Regen bringen wird. Deshalb auch das Reservoir – auch wenn dies ursprünglich eher ein Nebenprodukt war: Offenbar wurde die Grube im 17. Jhd. ursprünglich ausgehoben, um Baumaterial für den Palast zu schaffen.

Am Strassenrand, rund um das Reservoir, sind Arbeiter daran, frisch gefärbte Seide zu trocknen. Sieht sehr malerisch aus.

Ich würde gerne ein Bild machen, aber der Handwerker schüttelt energisch den Kopf. Dann halt nicht ... Zum Glück hat Raj das mitgekriegt: Er schickt mich zurück, ich solle um Gottes Willen das Foto machen. Denn dieses heftige Kopfschütteln heisst ja! Aha ...



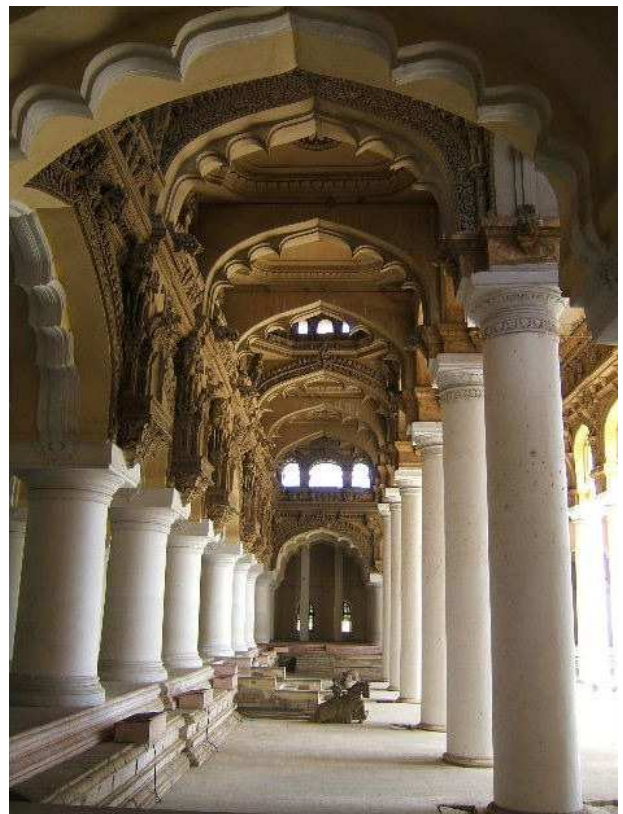
Nein ist übrigens eine Kopfbewegung, die aussieht, als ob man eine Fliege von der Nase verscheuchen will, steht in meinem Reiseführer. Sei aber nicht einfach zu unterscheiden von einem Ja. Toll ...

Der Palast – resp. das, was davon übrig ist – ist unser nächstes Ziel: Nur noch etwa ein Viertel der ursprünglichen Anlage ist geblieben – aber dieser wirkt sehr eindrucklich. Erbaut wurde das Ganze ohne Holz und ohne Eisen – nur mit Ziegelsteinen, Marmor und Granit.

Der Indio-sarazenische Stil zeigt sich v.a. in den Stuckaturarbeiten, die sehr an die Alhambra erinnern (oder ists wohl umgekehrt?): Die Figuren wirken wie aus Holz geschnitzt, sehr fein gearbeitet.

Ein Teil der Mauern ist naturbelassen, so, wie sie früher offenbar auch waren. Eine andere Seite ist in grellen Farben bemalt – die Inder lieben diese Art der Dekoration, auch wenn unser Führer, Raj, es verächtlich als Disneyland bezeichnet.

Aber recht hat er:
Ich finde die neutralen Wände auch schöner.



Gut gefallen mir auch die Dekorationen, die mit Pflanzenfarben angebracht worden sind. Sie wirken gedämpfter, wärmer als die chemischen Farben.



Nach einer kurzen Fahrt gelangen wir zum Tempelbezirk: Mit seinen 14 Türmen ist der Shree Meenakshi-Tempel einer der grössten aktiven Hindutempel. 10'000 indische Touristen besuchen ihn täglich, seit über 2000 Jahren wird hier gebetet.

Ausländische Touristen sehen wir wenige – es ist nicht Saison, und überhaupt besuchen pro Jahr nur etwa 4 Millionen Menschen aus anderen Ländern Indien. Der Tourismus spielt hier noch eine marginale Rolle.

Die Schuhe müssen wir im Auto lassen – im inneren Tempelbezirk sind nicht mal Socken zugelassen. Am Eingang werden wir geröntgt – und Rolf bleibt mit seinem Sackmesser in der Kontrolle stecken.

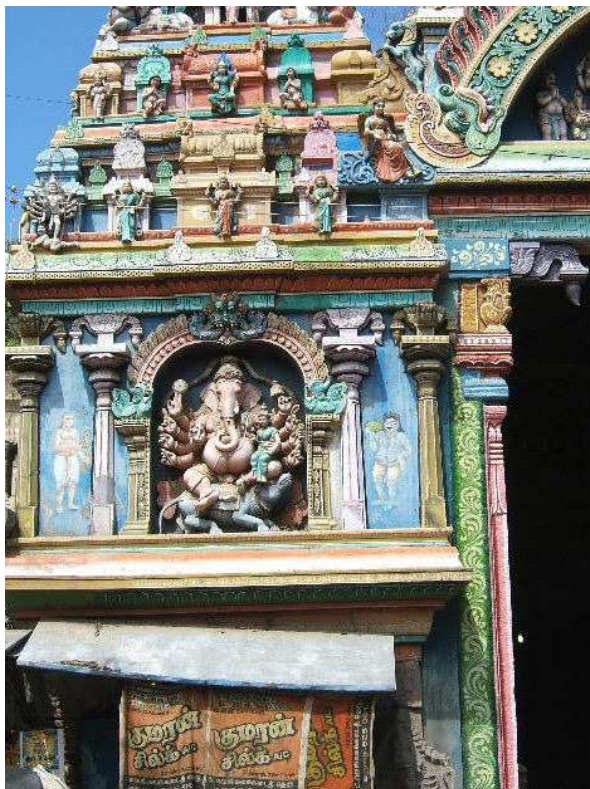
Raj bietet an, das Messer ins Auto zurückzubringen. Nach etwa 5 Minuten stösst er, von einer anderen Seite kommend, wieder zu uns. Später erzählt er uns, er sei einfach rausgegangen und bei einem Seiteneingang wieder rein ... Das Auto könne ja schliesslich wer weiss wo stecken.

Die Tempelanlage ist eine Mischung aus Heiligtum und Marktplatz: Überall werden Souvenirs, Blumen und Früchte angeboten. Riesige Sammelbüchsen werben für Spenden, ein Plakat weist darauf hin, dass Spenden auch per Kreditkarte möglich sind.

Etwa 60 Priester sind hier pro Schicht im Einsatz (like a factory, meint Raj). Die Priester sind verheiratet, gehören zur Kaste der Brahmanen und haben eine 10-jährige Ausbildung hinter sich. Der Job ist offenbar gut bezahlt – die meisten sind wohl genährt!

Der Tempel an sich ist gemäss Raj eine Gelddruckmaschine: Viele reiche Leute spenden für neue Farbe (grell!), für den Unterhalt und für eine Art Suppenküche für Arme. Wer spendet, bezahlt keine Einkommenssteuer – von den 40 % der Einwohner, die eigentlich genug verdienen, um steuerpflichtig zu sein, zahlen nur etwa 2 Prozent ihre Steuern.

Die Begründung ist oft politisch: So lange der Staat keine vernünftige Infrastruktur zur Verfügung stellt, zahle ich keine Steuern. Doch solange keiner Steuern zahlt, kann der Staat keine vernünftige Infrastruktur schaffen



Religion springt hier teilweise in die Lücke: Der Tempel finanziert Sozialprojekte und unterstützt die Ärmsten der Armen. Religion vermittelt den Menschen aber auch eine grosse Gelassenheit und ein Gefühl von Zufriedenheit. Viele Menschen hier wirken sehr glücklich – obschon sie gemäss Raj von der Hand in den Mund leben. Ein Arbeiter, der Seiden trocknet, wie wir ihn bei der Anfahrt gesehen haben, verdient 150 Rupien im Tag – ca. Fr. 4.50.

Viele Menschen haben keine regelmässige Arbeit. Andere verdienen ihr Geld mit winzigen Shops, bei denen wir teilweise nicht ausmachen können, was sie herstellen oder verkaufen.

Eine einfache Hochzeitszeremonie im Tempel kostet 100 Rupien. Heiraten ist billig, kommentiert Raj, scheiden ist viel teurer!





Geld beschafft auch der
Tempelelefant:

Man kann ihm einen
Geldschein in den Rüssel
legen, den gibt er dann
seinem Betreuer.
Anschliessend segnet er den
Gönner.

Allerdings geht das so
schnell, dass ich das Bild
verwackle. Je nu: Der
Segen gilt trotzdem, hoffe
ich!

In einem Laden in der Nähe des Tempels dürfen wir die Anlage vom Dach aus fotografieren. Der Geschäftsführer möchte uns natürlich etwas verkaufen: Er versucht mit Seidenteppichen aus Kaschmir, mit Schals und Schmuck, Holzstatuen und Kupferarbeiten. Rolf bleibt hart ...

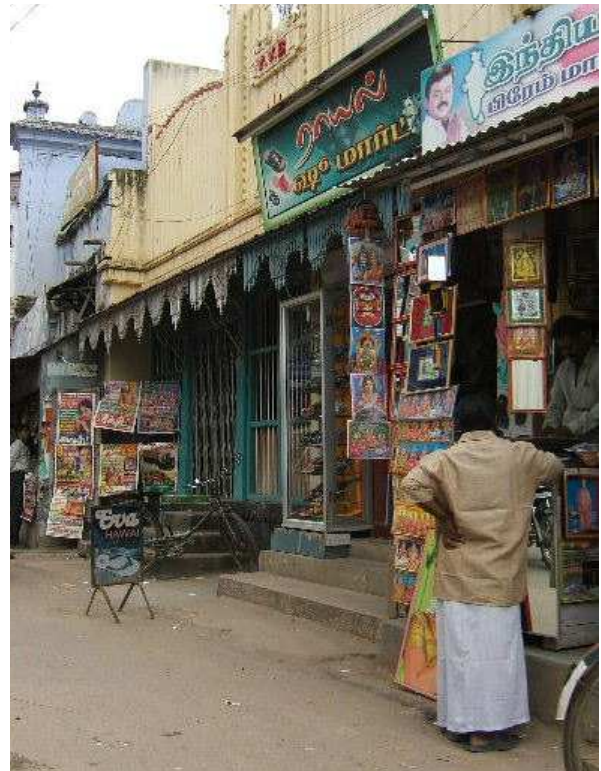


Rolf geht zum Coiffeur – und bezahlt inklusiv Trinkgeld 40 Rupien (= Fr. 1.10). Anschliessend kauft er ein Hemd – für 175 Rupien. Für uns ist das billiger als Waschen – aber für Einheimische ist es ein Tagesverdienst.

Raj sagt, er habe seiner Frau zur Hochzeit eine Sari für 4000 Rupien gekauft – also etwa für 140 Franken. Diese trage sie nun an hohen Festen oder wenn jemand heirate. Für eine normale Sari bewillige (!) er maximal 500 Rupien – da müssten aber auch Unterrock und Bluse mit eingerechnet sein.

Er arbeitet hauptsächlich von Oktober bis März als Reiseführer – seit 23 Jahren schon.

In einem guten Jahr reicht das zum Leben... Er fühlt sich entsprechend privilegiert – und leitet daraus auch ein paar Freiheiten ab. So hat er erst mit 40 geheiratet – eine Frau, die er selber ausgesucht und vor der Hochzeit 6 Monate lang umworben hat. How shocking!



Richtig wäre natürlich gewesen, wenn seine Eltern für ihn ein Mädchen ausgesucht hätten. Und statt gemeinsam auszugehen, um herauszufinden, ob man zusammen passt, hätten die Eltern die Horoskope vergleichen lassen ... Als Astrologe hätte ich hier ein gutes Auskommen!

Ich glaube, selbst Raj wäre schockiert, wenn er wüsste, dass Rolf und ich uns via Internet gefunden haben! (Diese Aussage nehme ich später zurück: In der Sonntagszeitung gibt's reihenweise Partnerschaftsanzeigen!)



Hier in Madurei sehen wir den ersten Lyons Club – später werden wir herausfinden, dass es davon ganz viele gibt. Mein Paps könnte wahrscheinlich durch ganz Indien reisen und sich einfach von Club zu Club weiter reichen lassen!



Zum Mittagessen sind wir zurück im Hotel. Statt Pfau bestelle ich einen Chickenburger (die Biester lärmen wieder im Garten rum), Rolf kriegt ein Clubsandwich. Zum Trinken gibts frisch gepressten Limettensaft mit Zuckerrohrsirup – sehr frisch! Rolf kriegt ein Bananenlassi – mit Lassi kommen wir hier voll auf unsere Kosten. Gegen Abend wollen wir schwimmen gehen, für alles andere ist es uns zu warm. Auch wenn das hier immer noch als angenehme Saison gilt!

---War nix mit schwimmen: Rolf hat selig geschlafen! Habe mir in der Bibliothek ein Buch über die Philosophie der Aborigines geholt. Nicht gerade landestypisch, aber das einzige Buch in der schmalen Auswahl, das mich angesprochen hat.



Vor dem Abendessen spielen wir 2 Runden Snooker nach Kroneart: Pro versenkte Kugel gibts einen Punkt, egal welche Farbe. Nur die weisse sollte auf dem Tisch bleiben ... Macht Spass, auch wenn ich beide Male verliere.

Da mein Magen auf einige der Gewürze hier wie erwartet rumplig reagiert, wähle ich zum Essen Schweinskotelett Hawaii. Kriege 2 riesige Dinger – mit viel Fett, das ich dann doch lieber weglassen. Super fein gewürzt – mmmh!

Rolf bleibt einheimisch, kriegt allerdings mehr Knochen als Chicken. Sieht aus, als haben sie das arme Viech zu Tode gehetzt... Aber die Sauce schmeckt gut.

Rolf geht noch kurz internetten, ich geh schon mal ins Bett. Mein Magen ist immer noch sauer – und zwar wörtlich. Zum Glück bin ich auf so was vorbereitet! Gibt aber trotzdem eine unruhige Nacht ...

14. September: Madurai – Lake Periyar

Nach dem Frühstück (für mich nur Joghurt und Bananen - sicher ist sicher) fahren wir los. Ich warne unseren Fahrer, dass ich dazwischen einen "technischen Halt" benötigen werde – öffentliche Toiletten sind hier ja nicht gerade an jeder Ecke zu finden.

Die Fahrt durch die Stadt verläuft gewohnt abenteuerlich: der Stärkere gewinnt – jedenfalls, wenn seine Hupe funktioniert! Die Tripods (Tuktuks) hupen die Fahrräder weg, wir die Tripods, Lastwagen und Busse uns. Das Ganze funktioniert verblüffend flüssig – fast nie kommts zu abrupten Brems- oder Ausweichmanöver.



Je weiter wir aufs Land hinaus fahren, desto bunter wird der Verkehr: Ochsenkarren kommen dazu, Esel- oder Pferdewagen, hoch beladene Fahrräder und Fussgänger mit Körben oder Bündeln auf dem Kopf. Auch die Landschaft verändert sich: Offene Flächen, unterbrochen nur von Bewässerungsgraben, werden abgelöst von kleinen Dörfern, bei denen sich das ganze Leben entlang der Strasse abspielt: Läden, Markt, Handwerker, Schule, Vieh – einzeln oder in kleinen Herden – nutzt die paar Quadratmeter links und rechts der Strasse.

Dank dem Wasser, das aus den Bergen hierher geleitet wird, ist die Gegend sehr fruchtbar. Die Strasse wird von grossen, über 30 jährigen Tamarindbäumen gesäumt. Dahinter wachsen Kabis, Mais, Reis, Reben, Tomaten, Blumen und vieles mehr. Unser Fahrer kennt sich in der Botanik sehr gut aus und weist uns auf viele Pflanzen hin. Er kennt ihre Namen und ihre kulinarische und / oder medizinische Bedeutung – beeindruckend!

Wir probieren Goa-Äpfel, aber meine Begeisterung hält sich in Grenzen: Das Innere schmeckt birnenähnlich, aber die Schale gerbt einem die Schleimhäute!

Etwa auf halbem Weg machen wir eine kurze Pause in einem Restaurant, das den Ansprüchen unseres Fahrers genügt. Nicht seinetwegen, natürlich – damit ICH eine saubere Toilette kriege. Ist hier offenbar nicht selbstverständlich. Wir laden ihn ein, mit uns Tee zu trinken. Irritiert ihn zuerst extrem, aber dann freut er sich doch.

Auf der Weiterfahrt sehen wir viele Ziegeleien: Der Boden hier ist ganz rot, so dass ich zuerst dachte, er sei stark eisenhaltig. Ist aber offenbar Lehm. Die Ziegel werden an Ort gestochen, bearbeitet und in langen Reihen getrocknet. Als Lager dienen hohe, strohbedeckte Hütten.

Nach knapp 3 Stunden gehts in die Höhe:

Das Hotel Spice Village liegt in einem wunderschönen Park, auf ca. 1000 m. ü. M.

Es wird nach ökologischen und ayurvedischen Richtlinien geführt, so dass wir zu Mittag zwangsweise sehr gesund essen! Schmeckt aber sehr gut! Ich kriege Auberginen mit Tomaten und Reis, Rolf Currylinsen und Reis. Mein Magen kann sich wieder beruhigen ...



Gegen 3 starten wir zu einer Erkundungsfahrt:
Erster Stopp: Ein Laden, in dem wir gute Postkarten kaufen können (die Qualität in Madurai hat den Ansprüchen von Raj nicht standgehalten). Die Besitzer wittern das Geschäft ihres Lebens – und bereiten alles Mögliche vor uns aus. Mir gefallen die Paschminaschals – ähnliche wie die in Madurai, die ich mir als Mitbringsel für die Mädchen hätte vorstellen können. Farbe und Preis überzeugen diesmal auch Rolf, und so erstehen wir – neben 43 Postkarten – 3 Schals.
Die Jungs kommen in Fahrt und wollen uns Teewärmer oder Glitzerstolas verkaufen – doch ausser ein paar witzigen Fotos gibts nicht mehr zu holen bei uns. Scheint ihnen aber genau so Spass zu machen wie uns! (Sorry – schon wieder verwickelt! Aber Rolf macht seine Faxen auch immer so schnell ...)



Wir fahren weiter zu einer Gewürzfarm.

Hier ist unser Fahrer so richtig im Element: Er lässt uns an Blüten und Blättern riechen, gräbt Wurzeln aus und doziert über Verwendungsmöglichkeiten. Rolf und er überbieten sich bei Vorschlägen, wo welches Kraut auch noch eingesetzt werden kann.
Spasig!



Jetzt, wo wir mehr wissen über die Gewürze, dürfen wir auch hier einkaufen gehen – vorher war Mr. Marvel dagegen. (Mr. Marvel nennen wir unseren Fahrer, weil wir nicht wissen, wie er heisst. Sein Auto ist mit Marvel Tours angeschrieben.)

Natürlich darfs nicht unten auf dem Markt sein, wo die billige Ware an Pilger verramscht wird: Wir kriegen biologisch angebaute Gewürze!

Im Laden sind die Gewürzsäckchen in Gestelle eingeräumt wie die Hemden beim Globus: alle gleich breit, nach Farben sortiert – beeindruckend!

Rolf schlägt zu! Schliesslich muss er nicht nur seinen Bedarf decken, sondern auch Helenas Liste abarbeiten: Sie hat uns klare Anweisungen gegeben, was wir mitzubringen haben ...



Ich lege noch Jasmin-Räucherstäbchen und so ne Art Seifenkraut dazu, als Mitbringsel für Monika. Letzteres erhalten wir schliesslich geschenkt – als Dankeschön für die 2 Tragtaschen voller Ware, die wir ausgewählt haben. Das Ganze kostet rund 2120 Rupien – also rund 70 Franken. Für uns ein gutes Geschäft – und, dem fröhlichen Lachen der Verkäufer nach zu schliessen – auch für die Leute hier.



Offenbar ist hier heute tatsächlich ein sehr spezieller Tag:

Vor dem Laden geht irgend eine Krishna-Prozession durch – ich verstehe zwar nicht genau, worum es geht, aber für die Kinder ist es eine besondere Ehre und glückbringend, wenn sie sich als Krishna resp. seine Braut verkleiden dürfen.



Auf dem Rückweg heben wir noch etwas Geld ab und kaufen Briefmarken – allerdings ohne Leim, wie wir beim Aufklebenwollen feststellen. Kommt hier offenbar öfter vor – das Personal an der Hotelrezeption lacht nur und verspricht, mit dem Leimstift nachzuhelfen.

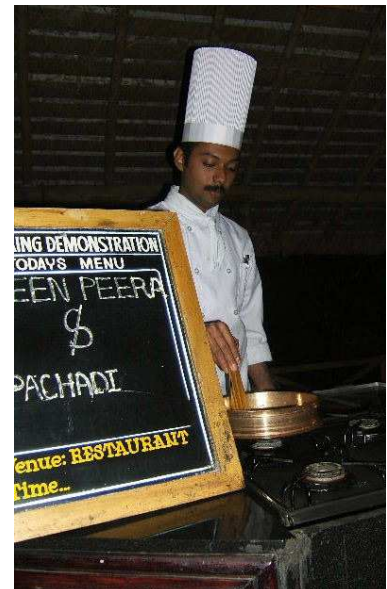
Vor dem Nachtessen schreibe ich tapfer die ersten Karten – während Rolf über seiner Zeitschrift einschläft.



Um 7 lassen wir uns zeigen, wie man Meen Peera zubereitet – Fisch an Kokosraspel.

Die hiesige Küche verwendet pro Gericht sehr viele Gewürze, ist aber sonst eher einfach.

Der Fisch schmeckt jedenfalls sehr gut, so dass wir Appetit kriegen auf mehr.



Bestellen ist wiederum ein Glücksspiel: Bei vielen Gerichte wissen wir beim besten Willen nicht, was kommen wird. Zur Sicherheit bestellen wir beide etwas anderes ...

Meine Vorspeise ist eine Art Gemüseküchlein – mit viel Zwiebel, sehr würzig. Rolf kriegt Minihamburger aus Lammfleisch, mit Minze serviert.

Es folgen für mich: Spinatsuppe (überraschend cremig), mit Cottage Cheese gefüllte Tomaten und Reis, eine Art Crepe mit Eis. Für Rolf: Hühnersuppe mit Linsen (eher scharf), Pilze an einer Curry-Würzmischung und Reis, zum Abschluss warme Früchtespiessen (sehr würzig).

Über das Essen können wir uns hier wirklich nicht beklagen! Über die Bedienung allerdings schon: Die Leute rennen kopflos hin und her, wir müssen zwischendurch immer sehr lange warten. Nähme mich wunder, wie die das bei Hochbetrieb handhaben

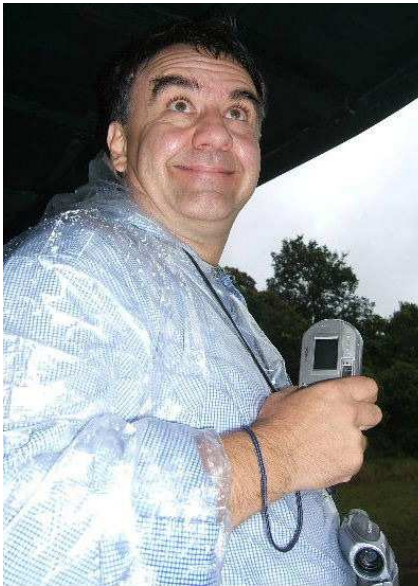
Kurz nach 10 gibts Lichterlöschchen – Fernseher gibts nur im Konferenzzentrum. Zum Glück



15. September: Lake Periyar

Heute dürfen wir ausschlafen – wir haben den Fahrer erst für 10.30 bestellt. Er war darüber nicht traurig: Diese Nacht verbrachte er nämlich nicht wie sonst im Wagen, sondern bei seinen Eltern, die 20 km von hier leben. Nach einem herrlichen Frühstück fahren wir zuerst in den Wald, zu einem kleinen Museum mit Bildern und ausgestopften oder eingelegten Viechern. Sehr rudimentär, das Ganze, aber der ältere Wächter ist sichtlich stolz auf seine Exponate. Mich bringen sie allerdings zum Niesen!

Weiter gehts zum Bootssteg – jetzt sehen wir auch endlich die See, den man uns versprochen hat.



Das Wetter lässt uns zum ersten Mal im Stich: Schon während wir warten, nieselt es – kaum sind wir auf dem Schiff, giesst es in Strömen! Das Boot hat zwar ein Dach – aber keine Seitenwände.

Und wir sitzen zu vorderst in der Ecke, mit Wasser von beiden Seiten. Zum Glück haben wir die Regenjacken eingepackt! Tiere sehen wir – trotz Feldstecher – nur wenige: Ein paar Affen, Hirsche, 2 Wildschweine, eine Büffelherde, ein blauer Kingfischer und ein paar weitere Vögel. Die Viecher haben sich offenbar irgendwo untergestellt ...

Je nu: Wir haben ja noch eine richtige Safari auf dem Programm!

Rolf schläft wieder eine Runde (diese Zeitschrift muss wirklich todlangweilig sein) und ich schreibe weiter.



Statt Mittagessen gibts Tea im Wood Club:

Der sehr geehrte Mr. Wood war hier mal Ranger im Naturreservat, und da, wo damals sein Haus stand, wurde später ein Clubhaus für die Engländer gebaut – in his spirit!



Heute ist hier ein Tea Shop mit Bar und Spielen. Zum Inventar gehören ein riesiger Snooker-Tisch, Hunderte von Fotos aus alten Zeiten, ein uraltes Telephon, das immer noch funktioniert (habs getestet!) und ein würdiger, alter Clubmaster, der früher auch für Tennis und Basketball zuständig war, sich jetzt aber das Handwerk eines Barman angeeignet hat.



Offenbar hat er selber viel Zeit mit seinen Spielen verbracht, denn er hilft mir sehr energisch beim Schach. Da er zwischendurch weg muss, schaffe ich es locker, immer wieder alles zu vermasseln, aber er wehrt sich tapfer. Eine Partie lasse ich ihn dann alleine fertig spielen, und er schafft es, Rolf mit einem Turm, einem Bauern und dem König matt zu setzen. Bin beeindruckt!

Während ich meine Mails checken gehe, verwickelt Rolf offenbar den Küchenchef und den Souschef in ein Gespräch – als ich zurückkomme, tauschen sie Rezepte und Küchengeschichten aus wie alte Freunde. Kochen ist eben eine universale Sprache, meint der Chef ... Recht hat er!

Wir versprechen, pünktlich zur Kochvorführung wieder da zu sein. Doch Rolf drückt sich: Mich schickt er vor, Plätze in der ersten Reihe zu reservieren, er will erst sein Sudoku fertig machen. Ich verteidige seinen Platz mit Händen und Füßen – offenbar sind 2 Busladungen Franzosen eingetroffen. Sie verstehen kein Wort von dem, was der Jungkoch sagt, einige motzen lauthals, weil sie die Ankündigung falsch verstanden haben – sie haben gemeint, es gäbe einen Rundgang durch die Küche.

Damit Ruhe einkehrt, bitte ich den sichtlich gequält dreinblickenden Koch, zwischen den Sätzen Pausen zu machen, damit ich übersetzen könne. Ist zwar nicht ganz einfach, denn viele Gewürz- oder Gemüse-namen kenne ich zwar auf Englisch und Deutsch, nicht aber Französisch, Und anderes kenne ich gar nicht – da muss ich mir erklären lassen, zu welcher Familie es gehört. Aber gemeinsam schlagen wir uns prächtig, und die Franzosen sind angetan von den 2 Gerichten. Nur einer lästert, das sei ja überhaupt nicht pikant, er würde schärferes Zeug ertragen. Der Koch und ich einigen uns blitzschnell darauf, dass er ihm beim anschliessenden Buffet ein paar feurige Gerichte unterjubelt. Der wird noch auf die Welt kommen!

Das Buffet beginnt etwas später als angekündigt. Rolf hat uns dennoch schon einen Tisch reserviert – er ist bei seinem Rätsel hängen geblieben ...Das Buffet ist sehr vielseitig – leider aber auch recht unverständlich beschriftet. Zwar stehen da fein säuberlich die Namen der Gerichte, aber in der Sprache, die in Kerala gesprochen wird. Nicht wirklich hilfreich ... Aber ein roter Punkt gibt an, wenn das Gericht Fleisch enthält. *Isch all da ...*



Das Motto des Abends heisst somit Trial & Error – aber wirklich ungeniessbar sind für mich nur 2 Sachen. Beide enthalten das selbe Gewürz, das ich schon von anderen Gerichten kenne (aber nicht benennen kann), das mir nicht schmeckt – und regelmässig meine Innereien durcheinanderbringt (später identifizieren wir den Übeltäter als Koriander).

Spannend sind auch die indischen Desserts. Eine Enttäuschung allerdings die Konzession an die Touristen: Der Black Forest Cheese Cake schmeckt einfach nur – sauer!

16. September: Lake Periyar – Kumarakom

Wir schlafen bis 9 Uhr – ich allerdings mit etlichen Unterbrechungen: Die vielen Gewürze setzen meinen Innereien wieder zu, ich leide unter entsetzlichen Blähungen. Immerhin riechen die Fürze würzig ...

Aber mit etwas Bioflorin kriege ich das Ganze wieder in Griff.

Trotzdem halte ich mich beim Frühstück etwas zurück: Joghurt mit Cornflakes, Spiegelei und Toast müssen genügen. Rolf setzt voll auf Einheimisch und isst Linsen, Bohnen, eine Art Crepe mit Gemüse und diversen Saucen. Scheint zu munden!

Wir checken out (was heisst, dass ich wieder meine Kreditkarte zücke – Rolf hält sich aus allem Administrativem raus). Immerhin kontrolliert er schon mal die Belege, während ich zur Sicherheit noch mal kurz austrete. Schliesslich liegen vor uns 4 bis 5 Stunden Autofahrt – und wer weiss, ob wir da auf Anhieb wieder eine saubere Toilette finden ...

Mr. Marvel steht pünktlich vor der Tür, das Auto frisch betankt. Die Landschaft ändert sich rasch:



Das kunterbunte Durcheinander der Gewürzfarmen wird abgelöst durch Hügel, deren Flanken abwechslungsweise mit Querstreifen oder Fleckenmuster bebaut sind: Teesträucher, wie wir erfahren.



Dazwischen, wie ein Gittermuster, schlanke, hohe Bäume, an denen sich Pfeffer hochrankt. Sie dienen zur Orientierung, wenn es darum geht, die Teesträucher zu zählen.

