

# Reise Das Urlaubs-Magazin

## Gewinnen Sie eine Reise nach Lanzarote

Wir verlosen einen achttägigen Urlaub für zwei Personen auf der Kanareninsel. **Seite 6**



## Bangkok für Feinschmecker

Der „Guide Michelin“ widmet Thailands Hauptstadt einen Restaurantführer – und empfiehlt darin sogar Straßenküchen. **Seite 4**



# Jenseits von tausendundeiner Nacht

**Marokko** Auf den Spuren der Berber zeigt sich das Land am Atlantik rau und authentisch

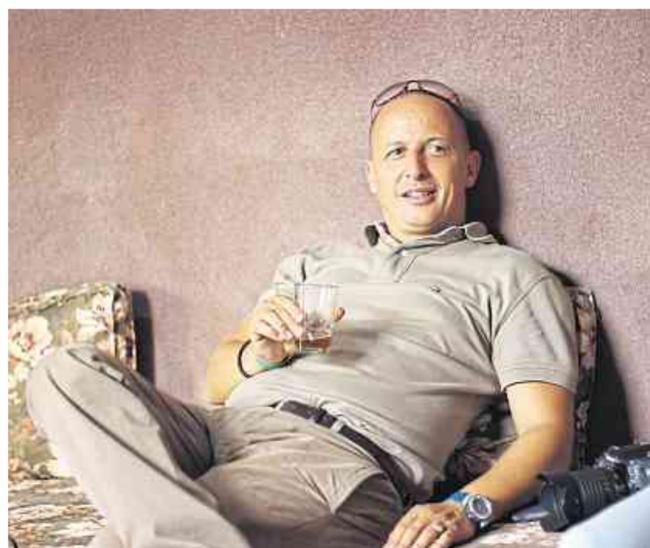
Von unserer Reporterin  
Marta Fröhlich

Der Trubel saugt uns ein. Keine Sekunde dauert es, und wir sind umgeben vom Rauschen der Suks, der Markthallen von Taroudannt. Mohammed schiebt die Sonnenbrille auf die Stirn, schlendert voran, grüßt hier, winkt da, ein Blick zurück – alle vollzählig –, weiter geht's. Seit 20 Jahren führt der 44-Jährige Touristen durch seine Heimat, am liebsten aber in die Berge oder durch Taroudannt. „Eine der schönsten Städte Marokkos, eine typische Berberstadt, die auch schon mal als Filmkulisse gedient hat“, erzählt er. Die Marktgeränge der berühmten Stadt eineinhalb Stunden östlich von Agadir verschlingen uns in Sekunden. Hinter uns verschwindet der letzte Strahl Tageslicht, Fremde schließen die Lücke, die wir in den Besucherstrom gerissen haben. Wir sind drin in diesem Labyrinth aus mit Wellblech überdachten Gassen, Geschäften, Ständen, wo man alles bekommen und verkaufen kann.

### Mehr Realität, weniger Inszenierung

„Hier machen die Marokkaner ihren täglichen Einkauf. Deshalb sieht es hier anders aus als zum Beispiel in Marrakesch, nicht so aufgeräumt und inszeniert“, erklärt unser Reiseführer, während er an einer Dattel mümmelt. Dutzende Sorten dieser Früchte, für die das Land am Atlantik berühmt ist, türmen sich an den Ständen zwischen Feigen, Bananen, Orangen, Granatapfeln. Taroudannt liegt in der sogenannten Souss-Ebene am gleichnamigen Fluss, der die Region mit Wasser versorgt. Die Ebene wird nicht umsonst der Garten Marokkos genannt. Vieles von dem, was im Winter in deutschen Supermärkten landet, wurde hier angebaut, hat hier reichlich von der heißen Sonne Marokkos getankt.

Mit einladendem Lächeln locken die Händler an ihre Marktstände voll mit blank polierten Messingkannen, erdig-rottem Tajine-Geschirr, Stoffen in kräftigen Rot- und Blautönen, prallem Obst und Gemüse. Noch steckt man die Nase in getrocknete Rosenblätter, Kümmel und frischen Pfeffer, schon wedelt eine Armlänge weiter der Kräuterverkäufer mit ganzen Büscheln saftiger Verbene und Minze, die sich meterhoch auf Holzkärrn stapeln. „Das ist das Wichtigste in Marokko. Für den Tee.



Gästeführer Mohammed nutzt kleine Pausen gern fürs Naschen und natürlich ein Glas Tee.

Fotos: Marta Fröhlich



Anders als auf den berühmten, aber oft inszenierten Touristenmärkten sind Ausländer in den Suks von Taroudannt meist die eigentlichen Exoten.

Wir lieben Tee. Ohne geht es nicht“, sagt Mohammed und greift nach den frischen Zweigen, schon schenkt der Verkäufer ein, ein Glas Tee geht immer.

Tee scheint das Lebenselixier der Marokkaner zu sein, an jeder Ecke hocken Männer zusammen, schütten das Getränk in kunstvollem Schwung aus einem Meter Höhe in kleine Gläser. Jede Region, jedes Dorf hat seine eigene Mischung. Die einen bereiten ihn aus einer Mischung aus Schwarztee und Minze zu, die anderen mischen grünen Tee unter. Doch eines ist überall gleich: Der wegen der Wüstenhitze heiß getrunkene Tee ist süß wie Honig. „Wir sind absolute Süßmäuler. Ihr werdet schon sehen“, warnt uns Mohammed salomonisch lächelnd und verschwindet hinter der nächsten Ecke.

Mit dem Verbenezweig vom Kräuterstand unter der Nase gabeln wir unseren Gästeführer am Süßigkeitenstand auf. Ein Meer aus Bonbons, Keksen und Back-

waren glänzend von Honig will probiert werden, Finger abschlecken inklusive. Und Mohammed kennt alle süßen Verführungen, erzählt, wie seine Mutter ihm gezeigt hat, wie Engelshaar gemacht wird, Nudeln so fein geschnitten, dass sie wie Haare durch die Finger rieseln – für Seffa, eine Süßspeise, die mit Mandeln, Zimt und Puderzucker angemacht wird.

Neben am Stand ist man sich beim Preis für die Leckereien nicht einig, drei Frauen feilschen lauthals mit dem Händler, während sich hinter ihnen andere mit vollen Plastiktüten durchdrücken. „Die Suks sind nicht immer so voll“, weiß Mohammed, „wir feiern diese Woche das Opferfest. Das ist wie Weihnachten für euch. Da haben alle Leute frei, essen und feiern zusammen. Die Frauen kochen schon Tage vorher für die Familientreffen und kaufen hier dafür ein.“

### Pünktlich wie die Deutschen

Wie aus dem Nichts blendet uns Tageslicht am Ende einer Gasse, und wir schlüpfen wieder auf die staubigen Straßen von Taroudannt. „Der Bus wartet schon“, treibt uns Mohammed an. Er ist ein pünktlicher Mann, darauf legt er Wert. Schließlich ist er Berber. Und die sind pünktlich – ein bisschen wie die Deutschen, meint er. „Anders als die Araber, die sehen das nicht so eng“, frotzelt Mohammed, und seine Augen funkeln. Den Seitenhieb konnte er sich nicht sparen. Seit Jahrhunderten steht das Volk der Berber in Konkurrenz zu den Arabern, die das Land um 700 nach Christus islamisiert haben. Jahrtausendealte Berberdynastien wurden zurückgedrängt, zogen sich in die Berge des Atlas zurück. Seitdem kämpft das stolze Volk um Anerkennung, macht heute wieder etwa 60 Prozent der marokkanischen Bevölkerung aus. Neben Franzö-

sich und Arabisch gehört auch Tamazight, der meistverbreitete Berberdialekt, zu den Amtssprachen des Landes. Ein Fortschritt, findet Mohammed und springt mit einem Satz in den Bus.

Wir fahren nach Tiout, einer kleinen Stadt am Fuße des Anti-Atlas, des südlichsten Teils des großen Atlasgebirges. Dass der Stadtname wie auch Taroudannt mit T anfängt und aufgehört, zeigt, dass es sich auch um eine Berberstadt handelt. „Daran erkennt man sie“, erklärt unser Gästeführer, während wir über einsame Landstraßen schauen. Die Landschaft wird sichtbar karger, roter Sand-

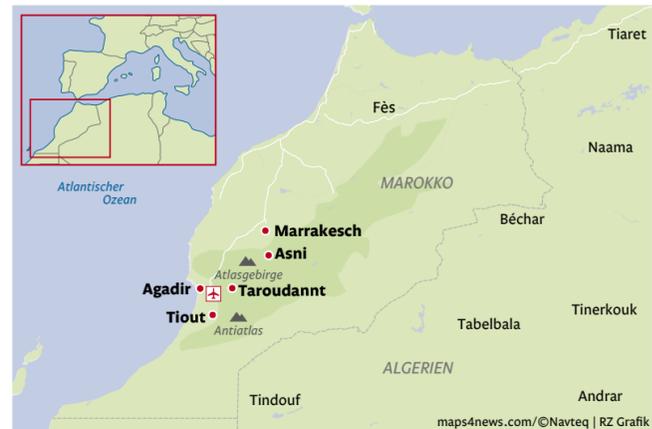
stein prägt die Gegend. Die Straßen verengen sich zu Gassen, der kleine Bus drängt sich durch Häuserschluchten ohne Fenster, holpert über Schotterpisten und spuckt uns mitten in einer Stadt aus, die ausgestorben scheint. Nur ein Esel genießt an einer Straßenecke seinen Feierabend. Irgendwo ruft der Muezzin zum Gebet. Es ist Freitag. Männer verschwinden hinter großen Eisentoren, ziehen sie mit kritischem Blick hinter sich zu. Zum Gebet möchte man unter sich sein.

Wir tapsen schüchtern vorbei, wirbeln mit unseren Trekkingsandalen mächtig Staub in der trockenen Wüstenhitze auf, stets ein paar Palmenwedel am Horizont im Blick. Mohammed will uns die Oase zeigen, ohne die es Tiout nicht geben würde. Die Schotterpiste verkommt zu einem Trampelpfad, wir folgen den Fahrspuren der Eselskarren. Am Wegesrand bolzen Kinder auf einem staubigen Fußballplatz, waschen sich in einer Rinne, die daran entlangführt. Und plötzlich wird es grün.

### Ein Paradies in der Wüste

Hier wächst, was in den Suks von Taroudannt verkauft wird. Mohammed pflückt mit geschicktem Griff eine von den stacheligen Kaktusfeigen, die am Wegesrand wachsen, und lässt ihren Saft durch seine Finger rinnen. Die Oase scheint ein Paradies inmitten der Wüste, die sich immer mehr ausbreitet. Die Sahara kriecht immer weiter in den Norden, holt sich jenes Land, von dem viele Marokkaner leben. Aus der Rinne, in der die Kinder eben noch ihre staubigen Beine gewaschen haben, erwächst ein verzweigtes Bewässerungssystem, das die Oase ver-

Lesen Sie weiter auf Seite 2



### Mein Reise-Tipp

Von unserer  
Reporterin  
Marta Fröhlich



## Wo „Balak“ das Überleben sichert

In Marrakeschs Suks, den berühmten Marktstraßen, lebt man gefährlich. In diesem Gewirr von Gassen und Gässchen, Plätzen und Hinterhöfen ist die Orientierung schnell dahin. Am besten sind jene beraten, die schlicht aufgeben, sich gegen den Sog zu wehren, und sich hinein ins Einkaufsgelümmel stürzen. Dabei ist jedoch Vorsicht geboten. Schnell ist man einem Kaufrausch verfallen, der einen ins finanzielle Verderben stürzen kann. Gewürze, Stoffe, Laternen wie aus tausendundeiner Nacht wollen begutachtet und erteilscht werden. Das Handeln um den richtigen Preis gerät zum Glücksspiel, meist hat man als Tourist keine Ahnung, ob sich der Einsatz lohnt. Und hat man erst mal etwas ergattert, von dem man meint, man habe den Riesenschnapper gemacht, treibt es einen gleich zum nächsten Stand, um das Glücksgefühl beim Beutejagen noch einmal zu erleben. In diesem Rausch kann man wortwörtlich unter die Räder kommen. Denn in den Gassen, die kaum breiter sind als man selbst, herrscht reger Verkehr. Ob motorisiert oder auf Hufen, ständig rauschen Gefährte vollgepackt mit Sachen an einem vorbei. Mal kündigen sich wagemutige Rollerfahrer per Vollgas und Hupe an, mal hört man – wenn man denn aufpasst und ein Ohr dafür frei hat – jemanden aus irgendeiner Richtung „Balak, balak“ rufen. Dann gilt es, die Verhandlungen und Begutachtungen unverzüglich abzubrechen und sich in die nächste freie Ecke zu retten. „Balak“ heißt nichts anderes als „Vorsicht“, „Auf Seite“ oder einfach „Weg da!“. Das sollte man ernst nehmen. Denn hat so ein Maultier samt vollgepacktem Karren erst mal Anlauf genommen und kommt um die Kurve geflitzt, nimmt es kaum Rücksicht auf zu langsam reagierende Zweibeiner. Also Ohren auf und Portemonnaie zu – Marrakesch kann ganz schön fordernd sein.

### Um die Ecke

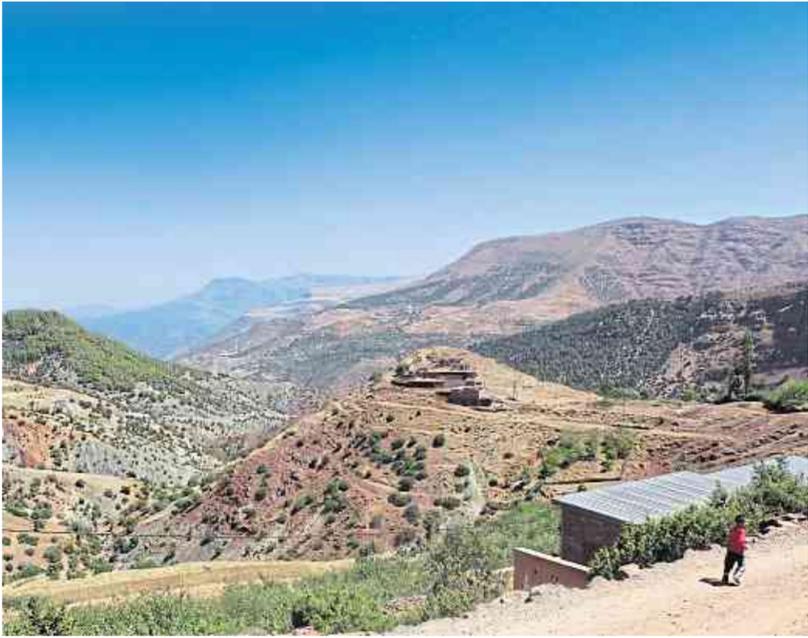
## Rauch im Nachbarland

Werke des Leipziger Malers Neo Rauch können Urlauber in den Niederlanden im kleinen Städtchen Zwolle sehen. Das dortige Museum De Fundatie beherbergt vom 21. Januar bis 3. Juni die Ausstellung „Neo Rauch – Dromos. Malerei 1993–2017“. Rund 60 Werke des Gegenwartskünstlers, der wohl der bekannteste Vertreter der Neuen Leipziger Schule ist, gibt es dort zu sehen. Internet: [www.museumdefundatie.nl](http://www.museumdefundatie.nl)

### Reisewetter

Urlaubsziel	Luft	Wasser
Nordseeküste	7°	6°
Ostseeküste	11°	6°
Adriaküste	10°	12°
Ägäis	12°	16°
Balearen	19°	15°
Costa del Sol	21°	16°
Dom. Republik	30°	28°
Florida/Golfküste	23°	26°
Kanaren	25°	20°
Türkische Riviera	16°	20°
Thailand	28°	26°
Tunesien	19°	17°

Mehr aktuelle Wetterdaten: [www.wetterkontor.de](http://www.wetterkontor.de)



Wer die stickige Enge von Marrakesch hinter sich lässt und in den Hohen Atlas hinausfährt, den erwarten kühle, frische Luft und eine unglaubliche Weite. Wenn sich dann noch die Gelegenheit für einen Tee bietet – warum nicht?

Fotos: Marta Fröhlich

sorgt. Jedes Jahr warten die 300 Familien von Tiout, die von der Oase leben, darauf, dass die Schneeschmelze im Atlasgebirge sie mit Wasser versorgt. Ein kompliziertes Verteilsystem sichert jedem seinen Anteil. Doch mitunter kommt es auch zu Trickereien und Streit, den ein Ombudsmann aus dem Dorf schlichten muss. „Das wird immer schlimmer, weil immer weniger Wasser hier ankommt“, erzählt Mohammed besorgt.

**In Marokko wird das Wasser knapp**  
Wassermangel wird in Marokko zum Problem. Die vielen Golfplätze um Marrakesch zum Beispiel lassen den Grundwasserspiegel kontinuierlich sinken, immer mehr Bauern müssen ihre Höfe deswegen aufgeben und in den Städten arbeiten, um ihre Familien zu ernähren. Zurück im Dorf, bei einem starken Minztee und einem Tisch voll mit süßen Leckereien, erzählt uns einer der Bauern aus Tiout, dass seine Familie seit Generationen hier lebt, eine Parzelle in der

Oase bewirtschaftet, doch wie lange noch? Das weiß er nicht.

Wie immer ist es ein zweischneidiges Schwert, dass Marokko bei Touristen immer beliebter wird – und bei den Franzosen, denen das Geld nicht ausgeht. Einerseits bringen sie Kapital ins Land, bauen die alten Kasbahs, die Festungen, die hier im ganzen Land zu finden sind, als Restaurants wieder auf, schaffen touristische Höhepunkte und Arbeitsplätze. Andererseits zeigt sich an Tiout, wie schwierig es für die Landbevölkerung ist, dort mitzuhalten, gerade wenn sie so abhängig von der Natur ist.

Deshalb setzt die Regierung verstärkt auf Tourismus und neuerdings auch auf die Autoindustrie. „Peugeot und Renault fertigen bereits hier. Die Regierung will, dass 30 Prozent des Bruttoinlandsprodukts aus dieser Industrie kommen. Weitere 30 aus dem Tourismus und 30 aus der Landwirtschaft. Das wird hier viel verändern“, glaubt Mohammed, der

selbst aus einem Dorf im Atlasgebirge kommt, das er uns noch zeigen will.

Im Ansi-Tal, einem der tausend Täler der riesigen Gebirgskette, ist er aufgewachsen, dort, wo sie heute noch Pfirsiche, Kirschen, Äpfel, Pflaumen, Walnüsse anbauen für den Export nach Europa. Hinter dem berühmten Ourikatal auf der Nordseite des Hohen Atlas schlängeln sich Serpentinengänge durch die sattgrünen Terrassen, manches Mal muss man Geduld haben, bis sich eine Schafsherde von der engen Straße verzogen hat.

#### Serpentinen wie eine Achterbahn

An den Straßenrändern geht es so steil bergab, dass es einem im Magen ganz flau wird. Hier, etwa drei Stunden von Marrakesch entfernt, weit ab vom Trubel der Großstadt, schmiegen sich noch jene kargen Häuser in die Berge, die die Berber vor Jahrhunderten gebaut haben. Aus Lehm und Steinen erschufen sie kleine Dörfer, in denen sie mit mehreren Generationen lebten.

„Jetzt ist vieles anders“, bemerkt Mohammed. „Heute bauen sie mit Beton, denken, das wäre gut und modern. Dabei war die Bauweise mit Lehm perfekt. Es war kühl im Sommer und warm im Winter. Jetzt brauchen sie eine Heizung, sonst erfrieren sie in den Betonhäusern“, erklärt er. Die Winter können hart und kalt sein im Hohen Atlas, das Gebirge hat mehrere Viertausender zu bieten und sogar ein Skigebiet – noch mit Schneegarantie –, das von ausländischen Touristen als exotisches Ausflugsziel gern genutzt wird.

Der sonst so quirlige Mohammed wird ganz still, als wir das Ansi-Tal durchfahren. Auch er hat seine Heimat vor vielen Jahren verlassen, ist nach Marrakesch gezogen, um Arbeit zu finden. Wie sein Bruder, der ebenfalls als Fremdenführer arbeitet. Die beiden organisieren Wanderungen durch den Hohen Atlas, mit Zelten, Maultieren und allem drum und dran. Die Touristen kommen in Scharen und schweren Wanderschuhen, wollen

die unberührte Natur Marokkos abseits der ausgetretenen Pfade erleben, bei Berbern übernachten. All das verändert die Gegend. „Aber das ist halt so. Auch ich habe was davon“, gibt Mohammed zu, schaut in die Ferne und summt ein Lied. Was er da singt? „Ein altes Berberlied“, sagt er. „Es geht um den Mond, der oben am Himmel scheint, und auch wenn sein Schein bis zur Erde reicht, kommt er nie zu uns herunter“, übersetzt er. Melancholie, ein Gefühl typisch für sein Berbervolk. „Wir sind melancholisch und romantisch“, zwinkert er uns zu. Da ist es wieder, dieses verschmitzte Lächeln, das immer aufblitzt, wenn es um Berbermythen geht.

#### Einkehr bei einer Berberfamilie

Der Bus hält an einer steilen Straße, die mehr Staub als Schotter ist. „Habt ihr Lust auf einen Tee?“ Gemeinschaftliches Nicken. Mohammed winkt einem Mann zu, der auf der Dachterrasse seines Hauses steht und dann darin verschwindet. Eine Holztür geht auf, mit breitem Lächeln empfängt uns Herr Aitbraim, ein alter Freund Mohammeds, und führt uns durch sein Haus, vorbei an Kuhstall und Hühnertrug, in die erste Etage. Wir sollen auf den riesigen Sofas Platz nehmen, er mache Tee, lässt er wissen. In der modernen Küche kocht schon das Wasser, während nebenan in einem fensterlosen, dunk-

len Raum das Couscous für das Wochenende auf offenem Feuer blubbert. Mit einem schweren Emailkessel und einem Bottich in den Händen steht die Großmutter des Hauses in der Tür. Vor dem Tee waschen sich alle darin die Hände. Fest schließt sie Mohammed in ihre Arme, küsst ihn auf die Wange. Mohammed wird wieder zu jenem kleinen Jungen, der er wohl einst war, als er in diesem Haus ein und aus ging. Sie hilft ihm beim Händewaschen, lässt kaltes Wasser über seine Hände laufen. „Das musste ich als Kind immer machen, wenn die ganze Familie da war. Das gab Muckis“, erinnert er sich breit grinsend beim Anblick des schweren Kessels.

Unterdessen übergießt Herr Aitbraim Minztee mit heißem Wasser, schüttet den Tee hin und her, um so den schlammigen Satz des grünen Tees zu lösen, ein dicker Brocken vom Zuckerhut verschwindet in der Teekanne. Und während unser Gastgeber den dampfenden Tee auf ein Dutzend Gläser verteilt, fläzt sich Mohammed auf eine der Couches, macht die Beine lang, genießt die Ruhe hier und den Klang des immer wieder in die Becher fließenden Tees. Hier draußen, in den Bergen des Hohen Atlas, ist er zu Hause. Hier schlägt sein melancholisches Herz. Und nur er weiß, wie es damals hier war. Bevor die Touristen und die Moderne ankamen.

#### Wissenswertes für Reisende

**Anreise:** Condor, Sun Express und Ryanair fliegen von Köln/Bonn aus nach Agadir, Lufthansa auch nach Marrakesch. Ryanair fliegt von Frankfurt-Hahn dorthin.

**Zielgruppe:** Marokko ist geeignet für Städtebummler wie für Wanderer und Backpacker.

**Beste Reisezeit:** Ideal sind Frühjahr und Herbst – im Sommer sind in Marrakesch 45 Grad nicht selten.

#### Unsere Ausflugstipps:

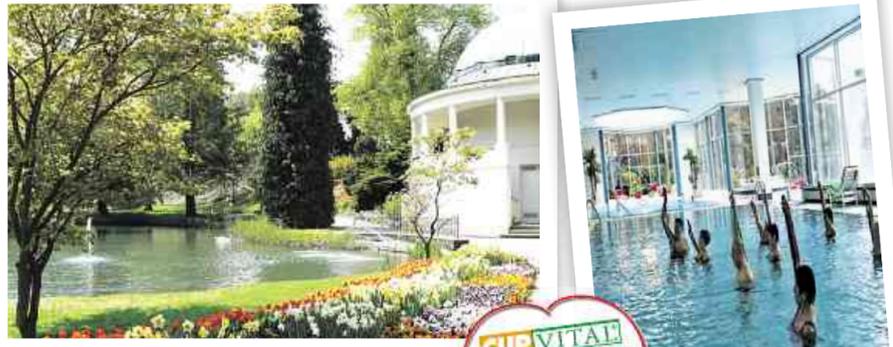
■ Die Medina Polizzi in Agadir zeigt eine mittelalterliche Stadt samt

Handwerksständen und Wohnhäusern.

- Der „Jardin secret“, der geheime Garten in Marrakesch, bietet eine herrliche Auszeit vom Stadtrubel.
- Ein Abend auf dem Djemaa el Fna, dem großen Marktplatz in Marrakesch mit Gauklern, Wahrsagern und Dutzenden Essensständen, lohnt sich.

Unser Autorin ist mit Condor und Sun Express gereist und hat im Hotel Labranda Amadil in Agadir und im Hôtel Les Jardins de l'Agdal in Marrakesch übernachtet. Diese Reise wurde unterstützt von FTI.

ANZEIGE



**CUP VITAL Service-Taxi**  
von zu Hause ins Hotel und zurück

## Bad Wildungen

**8-tägige Kurreise inklusive Anwendungspaket**  
**Reisezeitraum 21.02. – 28.11.2018 (An-/Abreise jeweils Mittwoch)**

Bad Wildungen genießt weltweit einen hervorragenden Ruf. Die zahlreichen Heilquellen und das milde Reizklima bieten ideale Voraussetzungen für einen erfolgreichen Kuraufenthalt. Sie wohnen im Gesundheitszentrum Helenenquelle. Schwerpunkte sind u. a. die Innere Medizin, Verschleißerkrankungen des Bewegungsapparates sowie psychosomatische Funktionsstörungen. Nutzen Sie die Möglichkeit, die klassischen Kurwendungen durch anerkannte Therapien der Komplementär-Medizin (z. B. Naturheilverfahren, Traditionelle Chinesische Medizin, Osteopathie) sinnvoll zu ergänzen.

**Inklusivleistungen u. a.:** Hin- und Rückreise im CUP VITAL-Service-Taxi inkl. Haustürabholung & Kofferservice; 7 ÜN im DZ/EZ inkl. Vollpension; Nutzung der hauseigenen Wasserzapfstelle/Tee zu den Mahlzeiten;

Arztvorträge und Ernährungsberatung; ärztliche Eingangskonsultation mit individuellem Therapieplan; Anwendungspaket nach Wahl; Nutzung des Hallenbades (8 x 20 m) außerhalb der Therapiezeiten; W-LAN kostenfrei.

#### Reisepreis-Beispiele p. P. ab/bis zu Hause\*

ab 624,- € im DZ/EZ inkl. Anwendungspaket „Klassische Kurwendungen“  
674,- € im DZ/EZ inkl. Anwendungspaket „Wintersonne“\*\* (Lichttherapie)  
ab 778,- € im DZ/EZ inkl. Anwendungspaket „Traditionelle Chines. Medizin“  
874,- € im DZ/EZ inkl. Anwendungspaket „Vitalis“\*\*\* (Neu!)

\*zzgl. Kurtaxe (2,- Euro p.P./Tag zahlbar vor Ort).

\*\*Nur im Februar/März + November 2018 buchbar.

Alle Termine und Preise finden Sie im ausführlichen Prospekt!

**Reiseveranstalter: CUP VITALIS, Bremen**

#### Prospekte, Beratung und Buchung:

**RZ-Leserreisen · Schlossstraße 43-45 · 56068 Koblenz · Telefon 0261/1000-430 und -431**  
**Alle Informationen auch bei rz-leserreisen.de**

rzleserreisen

Rhein-Zeitung  
und Ihre Heilmatausgaben

## Schräger Schlafen

**Unterkunft Iglu, Gurkenfass oder Abwasserrohr: Quer durch Deutschland lassen sich außergewöhnliche Schlafstätten für kurze Auszeiten finden**

Von Larissa Loges

Zwischen Deutschlands Bergen und Küsten gibt es manche besondere Unterkunft. Beispiele gefällig?

**1 Eisige Partynacht an der Zugspitze.** Jeden Winter entsteht es neu, um im Frühling wieder zu schmelzen: das Igluhotel auf dem Zugspitzplatt an Deutschlands höchstem Berg. 50 Gäste pro Nacht finden Platz im Igludorf. Fast niemand von ihnen lässt sich das Whirlpoolerlebnis im Freien entgehen, trotz der frostigen Temperaturen. Ganz klein fühlt man sich inmitten der verschneiten Bergwelt. Später helfen Tee und Tanzen unter einer verzierten Eiskuppel im Restaurant- und Barbereich gegen die Kälte. Die Nacht verbringen die Gäste in Mehrbett- oder Zweier-Iglus. Kameras, Handys und alles andere, was einfrieren kann, wandert mit in den Schlafsack. Mütze über die Ohren – und kein Geräusch dringt durch die dicken Mauern aus Schnee.

**2 Schlafen bei den Spreewaldgurken.** Nicht minder ungewöhnlich schläft es sich im Gurkenfass – zu erleben im Spreewald südöstlich von Berlin. In Lübbenau bietet Familie Hanschick fünf Minihotels an. Die Gurkenfässer sind 3,30 Meter lang und haben einen Durchmesser von 2,10 Metern – genug Platz für einen kleinen Vorraum und den Schlafbereich. Dusche, Waschbecken und WC finden sich ums Eck. Die Gäste kommen aus allen Generationen und

aus der halben Welt. „Das das bisher älteste Pärchen bei uns war 84 Jahre alt“, erzählt Inhaber Michael Hanschick.

**+** Kontakt: Michael Hanschick, Dammstraße 59a, 03222 Lübbenau (Tel. 03542/2171, Auskunft [www.spreewald-hanschick.de](http://www.spreewald-hanschick.de))

**3 Am Rhein ein Fass aufmachen.** Wem Wein lieber ist als Gurken, der ist vielleicht in einem Fasshotel am Rheinufer richtig. „Machen Sie mal ein Fass auf, und genießen Sie eine kleine Auszeit“, mit diesem Wortspiel locken die Inhaber der fünf Schlaffässer des Hotels Anker in den Wallfahrtsort Kamp-Bornhofen (Rhein-Lahn-Kreis). Seit 2015 stehen sie von April bis Oktober als Behausung zur Verfügung. „Man sitzt direkt am Rhein und guckt schräg gegenüber auf die Weinberge von Boppard“, sagt Inhaberin Karen Eriksen.

**+** Fasshotel am Rhein Hotel Anker, Familie Eriksen, Rheinuferstraße 46, 56341 Kamp-Bornhofen (Tel.

**+** Das Igludorf auf der Zugspitze eröffnet am 28. Dezember, Kunstthema der Saison 2017/18 ist Barock (Tel. 0041 800/ 880 81 88, E-Mail [info@iglu-dorf.com](mailto:info@iglu-dorf.com), Auskunft [www.iglu-dorf.com](http://www.iglu-dorf.com)).



**Die Betonröhren-Unterkünfte im Parkhotel in Bottrop sind von innen gemütlicher, als sie von außen vermuten lassen.**

Foto: dpa

06773/215, E-Mail [info@hotel-anker.com](mailto:info@hotel-anker.com), [www.hotel-anker.com](http://www.hotel-anker.com))

**4 Betonröhrennacht im Ruhrpott.** Das Parkhotel in Bottrop im Herzen des Ruhrgebietes lässt mit seinem Namen an britisch angehauchte Nobelunterkünfte denken. Aber weit gefehlt. Stattdessen schläft man in Betonröhren. Fünf umfunktionierte Kanalrohre, 3 Meter lang und mit einem Durchmesser von 2,40 Meter, warten im Bernepark auf der Emscherinsel mit Doppelbetten, Beleuchtung und Netzstrom auf Gäste. Gezahlt wird, so viel man geben mag. Sanitäranlagen finden sich außerhalb der Röhre, das Frühstück mit Lokalkolorit gibt es in der Nähe bei Gabi, einer typischen Ruhrpottbude. Betonschlummern kann man von Mai bis Ende September.

**+** Parkhotel, Ebelstraße 25a, 46242 Bottrop (Auskunft [www.dasparkhotel.net](http://www.dasparkhotel.net))

**5 Auf dem Elbe-Hausboot dem Winterwetter trotzen.** Winter wie Sommer lassen sich auch auf dem Wasser genießen – in Norddeutschland zum Beispiel in einem Hausboot auf der Elbe. In Drochtersen kann man zwischen „Jan“ und „Ulla“ wählen. So heißen die Hausboote der Familie Makris, die im Ruthenstrom liegen, einem Seitenarm der Elbe. „Je schlechter das Wetter, desto kuscheliger: Regen, Wind und dann den Kamin auf dem Boot anmachen“, schwärmt Nicole Makris. Etwa 60 Kilometer sind es nach Hamburg, rund 50 nach Cuxhaven – das Wasser lässt sich gegen eine Landpartie tauschen. „Städtetrips machen unsere Gäste aber eher selten. Wer kommt, sucht Entschleunigung. Die verkümmeln sich gemütlich aufs Boot“, berichtet die Bestzerin.

**+** Hausboote von Nicole und Jelle Makris, Schäferstieg 2, 21706 Drochtersen (Tel. 04143/999 589, E-Mail [nmakris@freenet.de](mailto:nmakris@freenet.de), [www.hausbootferien-elbe.de](http://www.hausbootferien-elbe.de))

# Winter auf Poel: Einfach mal zur Ruhe kommen

**Ostsee** Auf der kleinen Insel dreht sich alles um Entschleunigung

Von Larissa Loges

Die „MS Möwe“ pflügt durch die eisig-kalte Ostsee. Vorbei an fjordartiger Landschaft liegt rechter Hand das „kleinste Dorf“ der Insel Poel, wie die einheimische Gudrun Sieder erklärt. Einhusen heißt es – und besteht tatsächlich aus einem einzigen Bauernhaus, das weiß in der Morgensonne schimmert.

Kurs auf Wismar. Auf der winterlichen Angelfahrt erzählt Sieder von der Region. Seit 30 Jahren lebt die 49-Jährige auf Poel. Erst kürzlich hat sie mit ihrem Mann ein kleines, motorisiertes Angelboot geliehen. „Wir waren überrascht, wie schön und reizvoll die Insel auch außenrum ist, haben an stillen Ecken geankert“, sagt sie. „Es gibt hier keine Bettenburgen, das ist ein großer Schatz. Es verschont einen vor Touristenströmen. Gut, es verhindert auch, dass man mehr Geld auf die Insel holen kann.“ Dann hält Sieder die Nase in den Wind und schließt die Augen, Gesicht in Richtung Wintersonne. „Es ist schön. Gerade im Winter, wenn das Inselchen schläft.“

## Zwischen Lebensgeschichten und Seemannsgarn

Die „MS Möwe“ mit ihren maximal sieben Knoten Höchstgeschwindigkeit fährt weiter hinaus, vorbei an der Vogelschutzinsel Walfisch. Poel, Deutschlands siebtgrößte Insel, bleibt ebenso wie der Damm, der sie mit dem mecklenburgischen Festland verbindet, verschwommen zurück.

Frank Uhde, Kapitän und Hafenmeister, lächelt milde und sagt: „Sobald Seegang kommt, eine Hand für dich, eine fürs Schiff.“ Was er meint: festhalten. Und dann werden die Angeln ausgeworfen.

Uhde erzählt von seiner Zeit bei der Bundesmarine, von seinen drei Kindern. Er kam mit einem Zweimaster von Kiel nach Wismar gesegelt und blieb, kaufte ein Haus am Wasser von 1792, restaurierte es – und wurde Hafenmeister. „Häfen sind die Eintrittskarte zur Insel. Es ist wichtig, sie instand zu halten. Viele Gäste kehren mit dem Schiff ein.“ Holzschiffe wie seine „MS Möwe“ sind jedoch pflegeintensiv. Immer weniger Traditionsschiffe liegen in den Häfen. Die Auflagen werden höher, die Fischfangquoten der EU niedriger. „Viele hören auf, von neun Fischern sind es hier noch zwei.“ Die Zeit auf dem Wasser vergeht rasch zwi-



„Sobald Seegang kommt, eine Hand für dich, eine fürs Schiff.“

Die See ist sein Revier: Kapitän und Hafenmeister Frank Uhde hält an einer langen Tradition fest.

sich mit dem Poeler Forellenhof am Standort einer früheren Forellen-



Einsame Strandabschnitte locken Naturliebhaber auf einen entspannten Spaziergang. Aber Poel bietet auch einige Attraktionen: Angelfahrten, Schatzsuchen und Museen bieten Programm für diejenigen, die nicht nur Ruhe suchen.



Fotos: Janine Kuhnert/Markus Frick/Sebastian Krauleidis/Kurverwaltung Insel Poel/tmn

schen Lebensgeschichten und Seemannsgarn.

Eine Muschel am Haken ist heute der größte Fang, bevor es nachmittags beseelt und leicht verfahren zurück nach Poel geht.

Jetzt muss trotzdem Fisch auf den Tisch. Also ab zur nahe gelegenen Forellnräucherei. Dort verrät Ingrid Hanekamp das einfache Rezept für Stammschiff: „Man muss vernünftigen, ordentlichen Fisch anbieten. Die Gäste sind nicht blöd. Zum Räuchern braucht man eine gute Qualität, da muss man für die Rohware eben ein paar Cent mehr ausgeben.“ Die gelernte Betriebswirtin und ihr Mann Manfred wirklichen

sich mit dem Poeler Forellenhof am Standort einer früheren Forellen-

zucht seit 1993 einen arbeitsreichen Traum.

Geräuchert wird bei ihnen nach Altonaer Art. „Richtig mit Holz, nicht mit Strom, Elektro oder Gas“, sagt Hanekamp. „Guter Fisch, gutes Holz, Können des Räucherers“ – darauf komme es an. „Abends salzen wir den Fisch ein. In der Salzlake zieht er acht bis zehn Stunden durch. Getrocknet wird er bei leichtem Rauch im Ofen, dann geht es richtig los mit dem Räu-

## Wissenswertes für Reisende

**Angelfahrten:** „MS Möwe“ von Frank Uhde, Tel.: 0160/770 03 05

**Inselmuseum:** Möwenweg 4, Kirchdorf, Tel.: 038425/207 32

**Poeler Forellen Hof:** Familie Hanekamp, Wismarsche Straße 13, 23999 Niendorf/Poel, Tel.: 038425/4200, Internet: www.poeler-forellenhof.de

chem“, erklärt die 64-Jährige. Nach der Wärme des Hanekamp'schen Restaurants mit Blick auf Meer, Kirchturm und Hafen weckt der frische Wind neuen Tatendrang. Am Schwarzen Busch, einem weißen, schier endlos scheinenden Ostseestrand, geht es auf einsame Schatzsuche. Eine junge Frau mit Hund ist auch unterwegs. Und ein Pärchen, das große Äste Strandgut sammelt. Das ist für Stunden auch schon alles.

**Maritime Sammlung Kaltenhof:** Harald Krabbe, Am Gutshof 26, 23999 Kaltenhof/Poel, Tel.: 0157/727 312 57, www.maritime-sammlung-kaltenhof.de

**Informationen:** Kurverwaltung Ostseebad Insel Poel, Wismarsche Straße 2, 23999 Ostseebad Insel Poel, Tel.: 038425/203 47, www.insel-poel.de

Fossile Donnerkeile, versteinerte Seeigel, Feuersteine mit kreisrunden Löchern sowie Seeglas spülen die Stürme an Land. „Meine Frau hat neulich sogar eine steinerne Kanonenkugel am Strand gefunden“, berichtet Kurdirektor Markus Frick wenig später im Inselmuseum. 450 Exponate erzählen von der Geschichte Poels, von Fischerei und Bootsbau, von Naturschutzgebieten, der Schwedenzeit, archäologischen Funden und der „Cap Arcona“-Katastrophe.

Am 3. Mai 1945 versenkten britische Bomber die „Cap Arcona“ mit KZ-Häftlingen in der Lübecker Bucht. Tausende fanden den Tod. Eine Gedenk- und Grabstätte auf der In-

sel zeugt von den Opfern, die auf Poel und in der Wismarer Bucht angeschwemmt wurden.

So wechselvoll wie die Poeler Geschichte ist auch die Insel mit ihren 2600 Bewohnern selbst. Hier finden sich fast alle Landschaftsformen, die Mecklenburg-Vorpommern zu bieten hat: Strand, Salzwiesen, Bodden, Fjord, See, Steilküste.

Im Sommer kommen Badetouristen. Auch die Rapsblüte ist beliebt. Doch auch der Winter werde zunehmend attraktiv, erzählt Frick. In den letzten 10 bis 15 Jahren seien auf der Insel viele Ferienhäuser mit Extras wie Sauna und Kamin gebaut worden. „In denen kann man auch im Winter wirklich herunterfahren“, sagt der Kurdirektor. Wismar quasi vor der Tür sei ein zusätzlicher Vorteil.

Entschleunigung ist das Schlagwort für den Winter. „Klar sollte man wettertechnisch vorbereitet sein, wir haben auch mal eine steife Brise und nicht immer blauen Himmel“, sagt Frick. „Aber dafür hat man bei ausgedehnten Spaziergängen den Strand fast für sich. Ideal auch für Menschen mit Hund, Naturliebhaber und Naturkundler.“

## Liebevolle Sammlungen statt Standardexponate

Liebhaber des Maritimen werden auf Poel besonders glücklich. Für diese Gäste hält Harald Krabbe seine Maritime Sammlung in Kaltenhof parat – eine Zeitreise in die frühe Schifffahrt. Laternen, Anker, Rettungsringe, Schiffsglocken, Nebelhörner, Buddelschiffe, Barometer, Signalfahnen, Bullaugen, Aalstecker, Kompass und mehr finden sich hier. Der gebürtige Schweriner, der auf Poel seinen Alterswohnsitz bezogen hat, war Bauleiter in einem Ingenieurbüro. „Zur See gefahren bin ich nie.“

Seine allererste Laterne hat Krabbe im September 2005 auf einem Flohmarkt in Dänemark erworben. Und dann hörte es einfach nicht mehr auf: Rund



„Man muss vernünftigen, ordentlichen Fisch anbieten.“

Ingrid Hanekamp führt mit ihrem Mann den Poeler Forellenhof. In ihrer Freizeit geht sie auf Schatzsuche.

700 Laternen sind es mittlerweile. Als Krabbe in Pension ging, erfasste und sortierte er seine Habe. Heute kommen im Jahr rund 100 Besucher in sein Minimuseum, bewundern die älteste Laterne von 1906 und besondere Raritäten wie Morselaternen.

Ob er noch immer sammelt? „Natürlich“, sagt der 65-jährige Rentner. Auf Flohmärkten und im Internet geht er auf Exponatjagd. Ab und zu verkauft er einiges auch wieder. Ob seine Frau seine Leidenschaft teilt? „Nein“, sagt Krabbe und lacht. „Die sammelt Fingerhüte.“

## Tirol

### INKLUSIV-LEISTUNGEN

- Tägliches Sekstfrühstück mit reg. Schmankerln
- 13-17 Uhr: Wellnessbuffet inkl. Tee und alkoholfreie Getränke vom Buffet
- Kaffee und Kuchen
- Kulinarische Buffetabende
- Kostenloses WLAN
- Technogym-Cardioraum
- Wander- und Skibus direkt ab Hotel



## Romantische Bergwellness

Anregende Auszeit für Genießer im Laterndl Hof im Tannheimer Tal/Tirol



Im schönen Tannheimer Tal in Tirol erwartet Sie am Haldensee mit seiner traumhaften Panoramabergkulisse das charmante, familienge-

führte Vier-Sterne Superior Hotel Laterndl Hof. Jetzt eine belebende Wellnessauszeit genießen, allein, in trauter Zweisamkeit oder mit

Freunden. Familie Zotz kümmert sich dezent um ihre Gäste und die Küche ist vortrefflich. Die wohlige Atmosphäre des stilvollen Hauses und die unübertreffliche Lage machen Ihren Aufenthalt zu jeder Jahreszeit zu einem unschätzbaren Erlebnis. Der Laterndl Hof ist idealer Ausgangspunkt für alle Sportarten und reizvolle Ausflüge. Genießer wählen die vielen Bergbahnen. Danach bietet das großzügige Sonnen SPA Wellness in Vollendung mit Saunalandschaften aus heimischer Zirbe, Biokräutersauna, Dampfsauna, majestätischer „Blauer Grotte“ mit Whirlpool und ganzjährig 30° C warmem Infinity-Außenpool.

Mehr über Ihren Traumurlaub erfahren Sie auf [www.laterndlhof.com](http://www.laterndlhof.com)



### ROMANTISCHE WINTERTAGE

07.01.2018 – 25.01.2018 | 4 Nächte So - Do

inkl. Gourmet-Vollpension, Bergbahnticket (Mo - Do) und 15 % Ermäßigung auf alle Beauty- & Massagebehandlungen  
ab EUR 560,- p. Pers.

### SONNIGE BERGSPITZEN

27.05.2018 – 04.11.2018 | 7 Nächte

inkl. Gourmet-Vollpension, 4 Bergbahntickets und 15 % Ermäßigung auf alle Beauty- & Massagebehandlungen  
ab EUR 980,- p. Pers.



**Laterndl Hof**  
Hotel \*\*\*\*\*

Peter Zotz GmbH · A-6672 Haller 16 am Haldensee · Telefon +43 5675 8267  
Telefax +43 5675 8205 · info@laterndlhof.com · www.laterndlhof.com

**M**eterhoch schießen Flammen aus dem Wok. Eine normale Küche würde längst lichterloh brennen. Bei Ann Guay Tiew Kua Gai in Bangkoks China Town aber wird unter freiem Himmel gekocht – in einem schmutzigen Hinterhof, in dem die meisten Deutschen nicht einmal ihr Auto abstellen würden. Der Anblick von Krabbeltieren und Essensresten auf dem Boden lässt den westlichen Magen krampfen, der betörende Duft von Sojasoße, Knoblauch und Chili in der schwülheißen Luft das Wasser im Mund zusammenlaufen.

„Wer sehr empfindlich ist, darf halt nicht so genau hinschauen“, sagt Naiyana schmunzelnd. Die Thailänderin begleitet Touristen auf kulinarische Streifzüge durch Bangkok, dem der angesehene „Guide Michelin“ für 2018 erstmals einen Restaurantführer gewidmet hat. „Für authentisches Street Food muss man sich manchmal etwas überwinden.“ Nicht nur wegen frittierter Insekten und Innereien-Spießen.

Mit einem Tuk Tuk düst Naiyana abends durch das Verkehrsgerühl von einem Lokal zum anderen, von einer Sehenswürdigkeit zur nächsten. Vor allem der Königspalast und der Wat Pho sind magisch, wenn die von Gold und bunten Mosaiksteinchen überzogenen Tempel, Pagoden und Buddha-Statuen in der Nacht erstrahlen. Bevor sie ihre Schlemmertour fortsetzt, geht Naiyana mit ihren Gästen auf ein Bier in die Rooftop-Bar „Eagles Nest“ direkt gegenüber dem imposanten Tempel der Morgenröte, Wat Arun.

Auf der vierstündigen Bangkok Food Tour stoppt Naiyana mit dem knatternden Tuk Tuk auch vor Läden, in die westliche Besucher allein keinen Fuß setzen würden. Dort sitzen Einheimische dicht gedrängt auf Plastikstühlen an blanken Tischen. Grelles Neonlicht beleuchtet kahle Wände, an denen Porträts des verstorbenen Königs Bhumibol hängen. In irgendeiner Ecke steht fast immer ein mit Blumen und Opfergaben geschmückter Buddha. Rund 95 Prozent der Thailänder sind Buddhisten.

Gekocht wird wie bei Ann Guay Tiew Kua Gai im Hinterhof oder wie bei Toom Jim Joom gleich auf dem Gehweg in kleinen Lavasteinrösten. Über glühender Holzkohle liegen Grillroste, Suppen- und Reistöpfe dampfen vor sich hin. An Haken hängen Fleischstücke, Innereien, Hühnerfüße. Der Regierung sind die Garküchen an den Hauptstraßen ein Dorn im Auge, ein Verbot war geplant. Mit ihrem Feldzug für mehr Ordnung und Sauberkeit haben die Behörden aber die Bevölkerung gegen sich aufgebracht. Nach Protesten gab die Regierung klein bei.

**Simple Zubereitung macht die Speisen zum reinen Genuss**

So einfach die Garküchen auch sind, was dort in Windeseile zubereitet wird, ist köstlich: Bei Restaurantbesitzer Toom sind es Klassiker wie Grüner-Papaya-Salat und Tom-Yung-Gang-Suppe. Der Renner in Anns Lokal in China Town sind gebratene Nudeln mit Hähnchen oder Garnelen. Auf das Gericht wird ein rohes Ei geschlagen, das durch die Hitze der Nudeln leicht gart und alle Komponenten verbindet. Die Gerichte sind purer Genuss, sofern man nicht in die Chili-Falle tappt. „Weniger scharf“ ist für Nicht-Thailänder immer noch



# Garküchen und Gourmettempel

Thailand „Guide Michelin“ macht Bangkok zur Feinschmeckermetropole



In Sterneküchen muss es nicht immer vornehm zugehen: Die Meisterköchin Jay Fai (oben) ist stadtbekannt – jetzt wurde ihre gleichnamige Garküche ausgezeichnet. Ihr Krabbenomelette (unten links) kostet stolze 1000 Baht, umgerechnet etwa 26 Euro. Feiner kommt das Sra Bua by Kiin Kiin (Mitte) daher, das sich nun ebenfalls mit einem Michelin-Stern schmücken darf. Dort serviert man Lobster mit gefrorenem roten Curry.

Fotos: Michelin/tmm

höllisch scharf, „normal scharf“ kaum genießbar.

„In den Hotelrestaurants kochen wir natürlich entsprechend entschärft“, erzählt Ning. Die Thailänderin ist Köchin im Peninsula Hotel direkt am Chao Phraya. Das Thai-Restaurant Thiptara gehört zu den schönsten der Stadt – nun auch offiziell. Wie das herausragende chinesische Restaurant des Hotels, Mei Jiang, wird es im neuen „Guide Michelin“ empfohlen. Es ist einem thailändischen Dorfnachempfinden und mit Teakholzhütten rund um einen Banyanbaum herum gebaut.

Im Thiptara finden auch Thai-Kochkurse statt. Morgens fährt Ning mit ihren Gästen auf den Tha Din Daeng Markt ganz in der Nähe des Hotels. „Thailändische Gerichte sind einfach, gute Zutaten deshalb das A und O“, betont die Köchin. Auf dem Markt stapeln sich Gemüse, Pilze, Sprossen und Gewürze. Die wichtigsten Kräuter für die Thai-Küche sind Basilikum, Koriander, Kaffirlimetten, Minze und Pandan. All dies wird auch im Peninsula im eigenen Hotelgarten angebaut.

In ihren Kursen präsentiert Ning immer auch den Klassiker Pad Thai. Während des Zweiten Weltkrieges wurde es zum Nationalgericht erklärt, um den Reiskonsum einzudämmen. Zur Herstellung von Reismudeln kann man auch gebrochene Reiskörner verwenden. Für Pad Thai werden Fischsoße, Tamarindenpaste, Knoblauch, Chili und Mungbohnen sprossen verwendet. Getrocknete Krabben verleihen ihm zusätzlich Würze, Koriander, Frühlingszwiebel und Limette Frische.

„Pad Thai gibt es überall, aber nirgendwo so gut wie bei Thipsamai, schwört Naiyana auf ihrer Kulinariktour – noch eine Empfehlung. Das Restaurant in der Nähe des rund um die Uhr geöffneten Blumenmarkts gibt es seit 1966. Allabendlich bilden sich Schlangen vor den großen Woks an der Straße. Das Thipsamai ist in fast jedem Reiseführer erwähnt, Dutzende Artikel über das Lokal pflastern die Wände. Dennoch kostet das Pad Thai dort nur 60 Bhat, umgerechnet 1,50 Euro.

Bei Jay Fai zahlt man für die Spezialität des Hauses 1000 Baht,

umgerechnet 26 Euro. Ein stolzer Preis für eine Garküche. Aber das Krabbenomelett Khai Jeaw Poo ist jeden Cent wert. Denn am Wok steht eine Meisterköchin, auch wenn man ihr das nicht ansieht. Die Frau mit ihren 70 Jahren und den sehniigen Armen trägt eine Art Skibrille, um ihre Augen vor Fettspritzern zu schützen. Anstelle einer weißen Chefkochjacke hat sie nur eine einfache schwarze Schürze umgebunden. Seit 40 Jahren kocht Jay Fai in dem nach ihr benannten Lokal. In Bangkok ist sie längst eine Legende, jetzt aber kennt sie die ganze Gourmetwelt. Denn der altehrwürdige Guide Michelin zeichnete Jay Fai Anfang Dezember sensationell mit einem Stern aus.

Jay Fai ist eins von 14 Restaurants, die der in Frankreich gegründete Führer in seiner ersten Bangkok-Ausgabe mit einem Stern geädelt hat. Zum erlauchten Kreis der Sternerestaurants zählt auch das Sühring. Dort servieren die Berliner Mathias und Thomas Sühring in einer ehemaligen Diplomatenvilla moderne Interpretationen deutscher Klassiker wie Frank-

furter Grüne Soße oder Rehrücken mit Spätzle. „Die Zwillingbrüder kochen mal verspielt, mal klassisch, aber immer mit Hingabe“, loben die Tester.

In ihren Anfangstagen lernten die beiden Köche gemeinsam im Wolfsburger Drei-Sterne-Restaurant Acqua. Dann wechselte Mathias zum niederländischen Starkoch Jonnie Boer und Thomas zum deutschen Drei-Sterne-Koch Heinz Beck nach Rom. Gemeinsam kamen sie 2008 nach Bangkok ins Mezzaluna, um sich dann 2016 selbstständig zu machen. Kaum eröffnet, hatte sich das Sühring schon als „German Restaurant“ in Bangkoks Gourmetszene einen Namen gemacht.

Die Auszeichnung ist für sie etwas ganz Besonderes und die Präsenz des „Guide Michelin“ in Bangkok für die gesamte Restaurantszene der Stadt enorm wichtig. „Wo auch immer der Restaurantführer erscheint, bringt er immer große internationale Aufmerksamkeit mit sich. Das wirkt sich positiv auf die gesamte Gastronomie aus.“

Insgesamt hat der „Guide Michelin“ 17 Restaurants in Bangkok

mit Sternen versehen. Die Höchstwertung von drei Sternen wurde nicht vergeben. 14 bekamen einen, drei Lokale zwei Sterne. Darunter das Mezzaluna im 65. Stock des Lebua Hotel Towers, der auch mit einer der berühmtesten Rooftop-Bars Bangkoks aufwartet. Die Sirocco Sky Bar wurde als Drehort für die Hollywoodproduktion „Hangover“ bekannt. Wegen der saftigen Preise und des strengen Dresscodes ist sie definitiv kein Platz für Rucksacktouristen. An der coolen Bar hocken Frauen in knappen Kleidern und Männer trotz der Hitze in schicken Anzügen.

Die Skybars sind Bangkoks gesellschaftliche Bühne, auf der sich vor allem die Einheimischen Champagner und Cocktails schlürfend in Szene setzen. Der Blick über das Lichtermeer der Stadt ist allenfalls für ausländische Besucher der Hauptgrund für einen Besuch der Wolkenkratzerbars. Wie rasant sich Bangkok in den vergangenen 20 Jahren entwickelt hat, lässt sich von dort oben sehr gut sehen.

**Würdigung der Thai-Küche freut die Touristiker**

Bangkok boomt, es wird moderner und feiner. Der Thailändische Tourismusverband hatte großes Interesse an der Bangkok-Ausgabe des „Guide Michelin“. Dass der ansonsten das Loblied auf die französische Küche singende Führer viele Thai-Küchen hoch bewertet hat, wird die Touristiker freuen. Schließlich sind die Auszeichnungen der Gastro-Inspektoren so etwas wie ein Ritterschlag. Unter den 14 Ein-Sterne-Lokalen sind immerhin sieben Thai-Restaurants – von Jay Fais Garküche bis hin zum prunkvollen Sra Bua by Kiin Kiin.

In Thailand geht man davon aus, dass der „Guide Michelin“ für die nächste Ausgabe auch Ferienregionen wie Phuket bewertet. Dort gehört das neue Gourmet-Restaurant PRU des Luxusresorts Trisara zu den heißesten Sterne-Kandidaten. Der Niederländer Jimmy Ophorst brilliert mit einer kreativen Küche, die vor allem auf Zutaten von der eigenen Farm setzt. Auch das neue japanische Restaurant Nama des Amanpuri würde sicher Erwähnung finden, ebenso wie das Strandrestaurant Rock Salt des jüngst eröffneten The Nai Harn.

Der deutsche Geschäftsführer des Nai Harn, Frank Grassmann, weiß, wie wichtig der „Guide Michelin“ für die Reputation der thailändischen Küche ist: „Bangkok wird jetzt in einem Atemzug mit asiatischen Feinschmeckermetropolen wie Tokio, Singapur und Hongkong genannt. Darauf haben die Thailänder lange gewartet.“

**Wissenswertes für Reisende**

**Anreise und Formalitäten:** Verschiedene Fluggesellschaften fliegen von Deutschland nonstop nach Bangkok. Für die Einreise nach Thailand reicht EU-Bürgern ein gültiger Reisepass.

**Geld:** 1 Euro sind 38 Thailändische Baht (Stand: 13. Dezember 2017).

**Informationen:** Thailändisches Fremdenverkehrsamt, Bethmannstraße 58, 60311 Frankfurt, Tel. 069/138 13 90, im Internet unter [www.thailandtourismus.de](http://www.thailandtourismus.de)

ANZEIGE

**Allgäu**  
**Mohren Oberstdorf**  
*Urlaub und Genuss im Herzen Oberstdorfs*  
**Ski-Schnuppertage**  
**3 Nächte inklusive Genießer-Halbpension, 3-Tages-Skipass, täglich Thermen-Eintritt, Alp-Abend uvm.**  
 ab EUR **399,-** p. P. (gültig ab 7. Januar 2018)  
 Kinder von 5-15 Jahren ab EUR 99,-  
 Tel. 08322 / 9120 • [www.hotel-mohren.de](http://www.hotel-mohren.de)  
 Hotel Mohren • Marktplatz 6 • 87651 Oberstdorf • Reseipi herzlich GmbH • GF: André Brandt

**\*\*\* Weiße Wochen im Allgäu \*\*\***  
**im Komfort-Doppelzimmer (30 qm) mit Balkon**  
 (vom 07.01. bis 28.01.2018)  
**5 Nächte p. P. € 380,- | 7 Nächte p. P. € 540,-**  
 inkl. Frühstücksbuffet, 4 Gänge-Abendmenü, schöner Wellnessbereich mit Südterrasse und Bad-Hindelang-Plus-Karte mit Skipass, Bussen, Bergbahnen u.v.m.  
[www.berghotel-muehle.de](http://www.berghotel-muehle.de) • Telefon: +49 (0) 8324 / 9805-0  
 Berghotel Mühle • Rudolf Reichart • Haldenweg 5 • 87541 Bad Hindelang/Unterjoch

**Rheinland-Pfalz**  
**HÄCKER'S**  
**GRAND HOTEL BAD EMS**  
 Wellness & Spa Resort • Walter Häcker GmbH  
**Wintertraum ... wärmen und entspannen Sie im schönen Lahntal.**  
**3 ÜF/tägliche Verwöhn-HP ab 390 € p. P. (EZ 410 €)**  
 buchbar bis 29.02.2018  
 Inkl. Frühstücksbuffet • 1 Flasche Wasser + Obststeller bei Anreise • 1x Snow White Cocktail: winterlich aromatischer Cocktail nach Rezept des Hauses • flauschiger Leihbademantel, Slipper und Badetuch • 1x winterliche Aroma-Rückenmassage • Tägliche Nutzung des Thermalbades und der exklusiven Saunalandschaft • Freier Eintritt in das älteste Spielkasino Deutschland  
 Römerstr. 1-3, 56130 Bad Ems, Tel. 0 26 03 / 7 99-0, Fax 7 99-2 52  
[info@haeckers-grandhotel.com](mailto:info@haeckers-grandhotel.com) | [www.haeckers-grandhotel.com](http://www.haeckers-grandhotel.com)

**Ostsee**  
**Ostseebad Insel Poel - Ferienhaus**  
 Infos: [www.poel.reisen](http://www.poel.reisen), ☎ (0 44 73) 18 11  
**Holland**  
**Südhollandhaus**  
 bis 5 Personen, Strandlage, eingezäunter Garten, hundefreundlich. ☎ (221) 50 84 49

Wir wünschen Ihnen und Ihrer Familie einen erholsamen Urlaub

**Frankreich**  
**Mittelmeer, Mobilheim, strandnah**  
 Wohn-/Essbereich mit Küche, 2 Schlafz., Dusche/WC, Klima, Terrasse, Markise, von privat, ☎ (025 04) 55 22  
[www.traum-ferienwohnungen.de/30761](http://www.traum-ferienwohnungen.de/30761)  
**Italien**  
**Italienische Blumenriviera**  
 Schön gelegenes Ferienhaus bis 8 Personen mit beidseitigem Meerblick.  
 ☎ (0231) 73 14 05  
[jens.isselhorst@gmx.de](mailto:jens.isselhorst@gmx.de)  
**Portugal**  
**Algarve, Europas schönste Küste**  
 Pool Villa / Meerblick, bis 9 Pers., ruhig, strandnah, idyl. Ort, ab 490,- € / Wo., FWO 295,- € / Wo., ☎ (0 61 51) 37 66 19  
**Toskana**  
**Toskana, exklusive Ferienwohnungen**  
 im Weingut von privat, Pool, ☎ (0 21 1) 58 00 41 17, [www.cortilla.de](http://www.cortilla.de)

Unsere nächste Reisebeilage erscheint am 9. Januar 2018

# Wohin treibt es Urlauber mit Bildungshunger?

**Trendziele** Russland und Island sind 2018 für Studienreisen angesagt

Von Philipp Laage

Die Weltlage turbulent: Terror und Krisen, wohin man schaut. Das hat großen Einfluss auf Studien- und Erlebnisreisen. Dieses Klientel befasst sich intensiv mit dem Reise-land, schlechte Nachrichten beeinträchtigen die Attraktivität des Ziels, sagt Prof. Torsten Kirstges von der Jade-Hochschule in Wilhelmshaven. Der Touristiker erklärt die Trends des kommenden Reisejahres.

## Russland ist zurück auf der Karte

Krim-Annexion, Ostukraine-Konflikt, westliche Sanktionen: Russland war als Reiseziel lange abgeschrieben. Diese Zeiten sind offenbar vorbei. Bei Gebeco mit seiner Marke Dr. Tigges erzielte das Land 2017 ein Gästeplus von 60 Prozent im Vergleich zum Vorjahr. „Das ist ganz erstaunlich“, findet Geschäftsführer Ury Steinweg. „Es sind die besten Russlandjahre, die wir je hatten.“ Für 2018, wenn die Fußball-WM in dem Land stattfindet, kündigt sich weiteres Wachstum an. „Russland kommt kontinuierlich zurück“, sagt auch Peter-Mario Kubsch von Studiosus in München. Europas größter Anbieter von Studienreisen verzeichnete 2017 ein Gästeplus von 11 Prozent für das Land. Eine steigende Nachfrage beobachtet auch der Veranstalter Windrose.

## Hellas und der hohe Norden locken

„Griechenland ist der große Gewinner in Europa“, konstatiert Kubsch. Das Plus lag 2017 bei saten 60 Prozent, die Flüchtlingskrise sei kein Thema mehr. Der positive

Trend wird sich 2018 fortsetzen, prognostiziert der Fachmann für Studienreisen. Auch bei Gebeco zählt Griechenland zu den Gewinnern der Saison. Länder wie Schweden und Norwegen legen bei Studiosus ebenfalls seit Jahren zu. Nur das einstige Boomziel Island läuft nicht mehr so gut. „Das Land ist einfach zu teuer geworden“, erklärt Steinweg. Auch Frankreich hat bei Studiosus wieder zugelegt, nachdem Terroranschläge 2016 viele Reisende abschreckten. Konstant gebucht wurden die klassischen Studienreiseziele Italien und Spanien.

## Kein Comeback für die Türkei

Die türkische Riviera und das Rote Meer sind für Kultur- und Rundreisen weiterhin nicht gefragt. „In der Türkei hatten wir 2017 keinen einzigen Reisenden“, berichtet Kubsch. Der Studiosus-Chef verweist auf das schlechte Image des Landes. Auch die Kulturstätten entlang des Nils locken keine Massen an. Wie viele andere arabische Länder ist Ägypten für Rundreisen derzeit wenig beliebt, berichtet Steinweg. Studiosus sieht immerhin ein kleines Plus: 240 Gäste brachte der Veranstalter 2017 ins Land – in guten Jahren waren es etwa 4500. In Marokko sind die Zahlen bei Gebeco zuletzt weiter zurückgegangen, 2018 hofft man auf Erholung. Der Oman und die Emirate laufen weiterhin gut. Bei Studiosus lagen die beiden Länder 2017 mit 25 Prozent im Plus.

## Großes Interesse an Japan

Japan lockt derzeit spürbar mehr Reisende. Bei Gebeco ist das Land

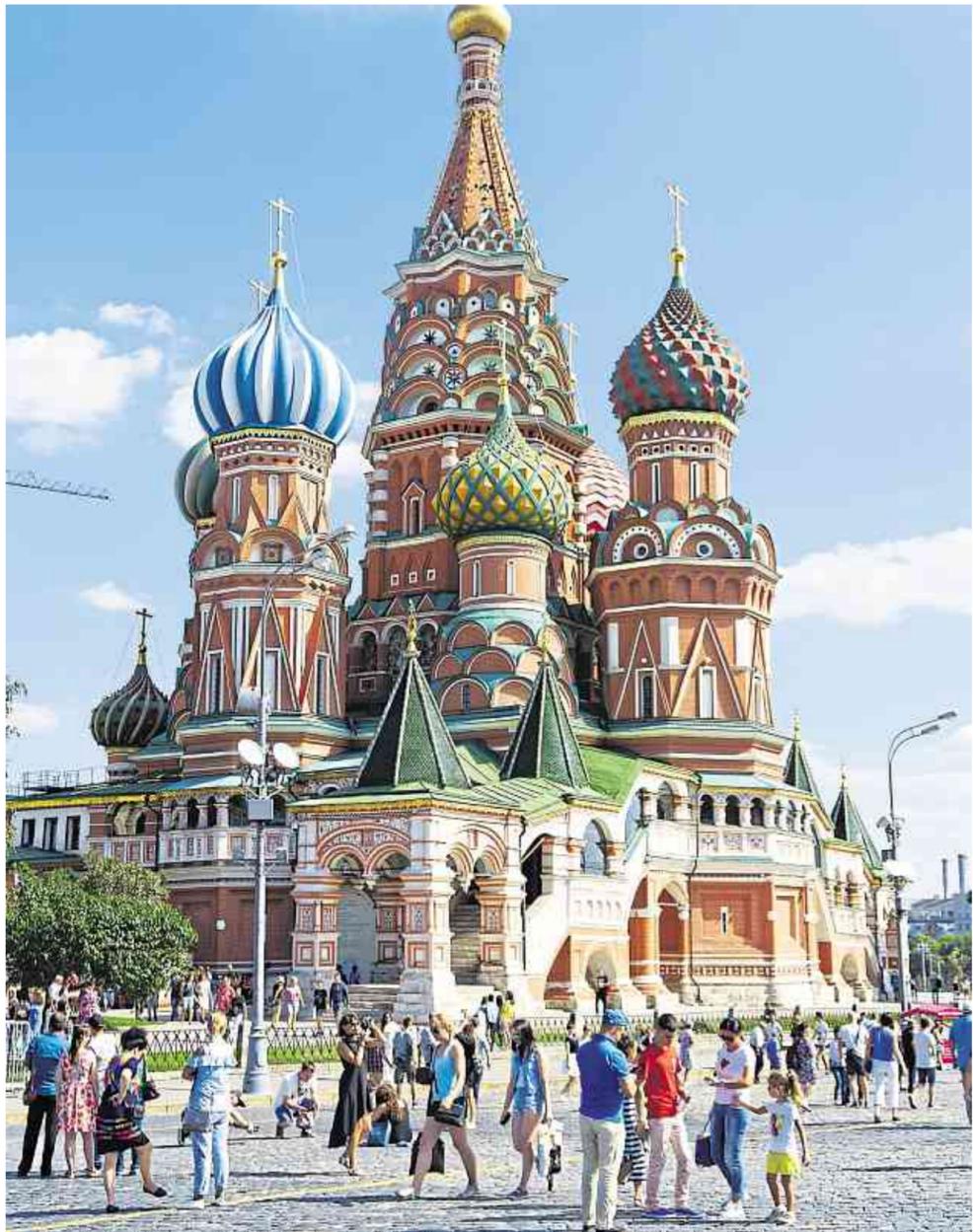
massiv im Plus, auch bei Studiosus lief es sehr gut. „Es ist gefühlt nicht mehr so extrem teuer“, erläutert Steinweg. Zwei Aufsteiger der vergangenen Jahre haben bei Studiosus zuletzt nicht mehr so viele angezogen: Iran und Kuba. Auf der Karibikinsel haben die Preise angezogen, und es gab Probleme bei der Qualität der Hotels. Bei Gebeco verkauften sich Kuba-Reisen auf konstantem Niveau. In Asien weiterhin äußerst beliebt sind Vietnam, Kambodscha und Laos. Wieder zugelegt hat China, das bei Studiosus 2017 mit 38 Prozent im Plus lag. Vietnam ist bei Gebeco Spitze. Starke Nachfrage auf hohem Niveau beobachtet hier auch Windrose. Myanmar leidet derzeit unter der Rohingya-Krise.

## Keine Angst vor dem Heiligen Land

Eine notorisch unruhige Region lockt wieder vermehrt Studienreisende an: das Heilige Land. „Israel und Jordanien wachsen enorm, das ist überraschend“, sagt Steinweg. Eine Buchungszurückhaltung wegen der aktuellen Ausschreitungen in Jerusalem beobachtet er nicht, im November und Dezember wurde gut gebucht. Auch bei Studiosus ist die Zahl der Israel-Reisenden kräftig gewachsen.

## Und wohin geht es sonst noch?

Mehr Erlebnis- als Studienreisen sind Rundtouren durch das südliche Afrika: Sie boomen bei allen Veranstaltern weiter stark. Südafrika, Namibia und Botsuana bleiben beliebt. Windrose sieht außerdem in Südamerika mit Argentinien, Brasilien, Chile und Peru weitere aufsteigende Stars.



**Basilius-Kathedrale in Moskau: Russland ist als Rundreiseziel überraschenderweise wieder zurück. Das liegt freilich auch an der Fußballweltmeisterschaft, die das Land in diesem Jahr ausrichtet.**

Foto: dpa

ANZEIGE



**Abo-Vorteil:**  
Ausflug Paestum  
& Mozzarella-Farm  
inklusive!

## Golf von Sorrent

**Romantik unter dem Vesuv**

**28.3. – 4.4.2018 (Ostern) und 16.10. – 23.10.2018**

Campania felix – glückliches Kampanien – nannten die Römer die Region um Neapel. Am Horizont schwimmen die vorgelagerten Golfinseln Ischia und Capri. Dahinter liegt am Golf von Salerno Amalfi, eine wunderschöne Postkartenkulisse. Mittendrin in dieser herrlichen Landschaft die Stadt Neapel. Übertagt wird die Szenerie vom Vesuv.

**Eingeschlossene Ausflüge:** Ganztagesausflug Amalfi-Küste mit Besuch von Positano, Amalfi und Ravello; Ganztagesausflug Pompeji und Vesuv; Ganztagesausflug Neapel.

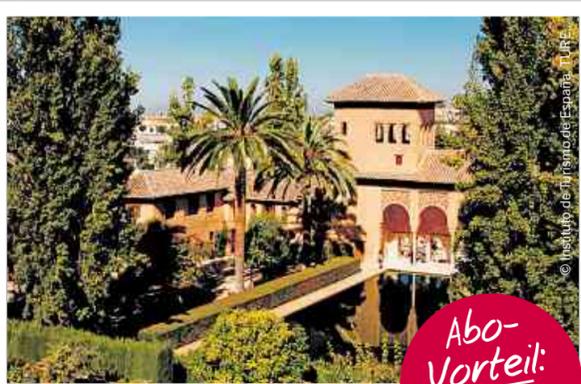
**Inklusivleistungen u. a.:** Flüge ab/bis Frankfurt (28.03.2018 mit Lufthansa) bzw. Köln (16.10.2018); 7 Übernachtungen in einem 4-Sterne Hotel in Sorrent; Halbpension; Transfers und Ausflüge (Eintritt nicht inkl.) lt. Programm; örtliche, Deutsch sprechende Reiseleitung; rz-Reisebetreuung (ab 25 Personen).

### Reisepreis pro Person ab/bis Frankfurt bzw. Köln

1.149,- € im Doppelzimmer (Reisetermin 28.3. – 4.4.2018)  
1.199,- € im Doppelzimmer (Reisetermin 16.10. – 23.10.2018)  
89,- € Zusatzausflug Capri  
45,- € Zusatzausflug Paestum & Mozzarella-Farm  
39,- € Bustransfer Ko – Flughafen – Ko

### Prospekte, Beratung und Buchung:

**RZ-Leserreisen · Schlossstraße 43-45 · 56068 Koblenz · Telefon 02 61/10 00-4 30 und -4 31**  
Alle Informationen auch bei [rz-leserreisen.de](http://rz-leserreisen.de)



**Abo-Vorteil:**  
Tapas-Essen  
in Sevilla  
inklusive!

## Andalusien

**Spaniens maurisches Erbe**

**26.4. – 3.5.2018 und 11.10. – 18.10.2018**

Der Süden Spaniens zählt zu den kulturellen und landschaftlich interessantesten Regionen Europas. Sevilla, die Perle Andalusien, und auch Granada mit seiner einmaligen Alhambra gehören zu Ihrem Reiseprogramm. Genießen Sie die spanische Küche und die südeuropäische Gastfreundschaft unter mediterraner Sonne.

**Eingeschlossene Ausflüge:** Halbtagesausflug Malaga; Ganztagesausflug Ronda und Marbella; Ganztagesausflug Granada mit Besuch der Alhambra; Stadtrundfahrt in Sevilla; Stadtbesichtigung in Cordoba.

**Inklusivleistungen u. a.:** Lufthansa-Flüge ab/bis Frankfurt; 7 Übernachtungen in 3\* bzw. 4\*-Hotels (5 x an der Costa del Sol, 2 x in Sevilla); tägliches Frühstück; 5 Abendessen; Transfers und Ausflüge inkl. der Eintrittsgelder lt. Programm; örtliche, Deutsch sprechende Reiseleitung; rz-Reisebetreuung (ab 25 Personen).

### Reisepreis pro Person ab/bis Frankfurt

1.199,- € im Doppelzimmer (Reisetermin 26.4. – 3.5.2018)  
1.249,- € im Doppelzimmer (Reisetermin 11.10. – 18.10.2018)  
26,- € Tapas-Essen in Sevilla (Tag 7)  
39,- € Bustransfer Ko – Frankfurt – Ko



## Jersey

**Kanalinseln – Europas letzter Geheimtipp!**

**30.4. – 7.5.2018**

Jersey, die größte der Kanalinseln, hält Englands Sonnenscheinrekord. Kilometerlange Sandstrände mit romantischen Buchten, wechseln sich ab mit Palmen und einer üppigen Vegetation im Inselinneren. Man kann sich kaum einen besseren Ort vorstellen, um sich in der frischen Meeresluft zu entspannen und vom Alltagstrott zu erholen.

**Eingeschlossene Ausflüge:** Ganztagesausflug Jerseys Westen mit „La Corbière“ und „La Mare Wine Estate“; halbtägiger Stadtrundgang in der Hauptstadt St. Helier; Ganztagesausflug „Die Gardenroute“ und eine Prise Austern & Meer.

**Inklusivleistungen u. a.:** Flüge ab/bis Frankfurt; 7 Übernachtungen im 4-Sterne Hotel Cristina o. ä. auf Jersey; Halbpension; Transfers und Ausflüge inkl. der Eintrittsgelder lt. Programm; örtliche, Deutsch sprechende Reiseleitung; rz-Reisebetreuung (ab 25 Personen).

### Reisepreis pro Person ab/bis Frankfurt

1.599,- € im Doppelzimmer  
369,- € Einzelzimmerzuschlag  
145,- € Zusatzausflug Insel Sark  
108,- € Zusatzausflug Guernsey  
39,- € Bustransfer Ko – Frankfurt – Ko

# Eine Insel aus Feuer und Wasser

**Reisegewinnspiel**  
Achtägiger Urlaub für zwei Personen auf Lanzarote

Nur wenige Meter unter den Füßen herrschen siedend heiße Temperaturen, und im Inselinnern erstrecken sich zerklüftete Lavalandchaften – auf Lanzarote ist die Urkraft des Erdinneren hautnah zu erleben. Hier scheint das ganze Jahr die Sonne, und ein leichter Wind vom Atlantik sorgt dafür, dass es auch im Sommer nicht zu heiß wird. In den vielfarbig schillernden Montañas del Fuego, den Feuerbergen, ist der Vulkanismus, der die Insel entstehen ließ, noch immer spürbar. Trockenes und warmes Wetter herrscht auf der „Insel aus Feuer und Wasser“ vor – ideale Bedingungen also für einen Bade- und Aktivurlaub.

Überall sichtbar ist das Schaffen des einheimischen Künstlers und Architekten Cesar Manrique, der zahlreiche Bauwerke und Skulpturen schuf. Unbedingt besuchen sollte man das von ihm ausgestaltete Höhlensystem Jameos del Agua oder sein Wohnhaus in Taro de Taichiche, das natürliche Lavablase fantasievoll in den Bau integriert.



In Playa Blanca, ganz im Süden der Insel Lanzarote, kann man herrlich über die Uferpromenade flanieren.

Foto: Fotolia

**Ihr Urlaubsort:** Playa Blanca. Der hübsche Ort liegt an der Südspitze Lanzarotes, durch die Berge Los Ajaches vom zentralen Teil der Insel getrennt. Um den alten Ortskern herum gruppieren sich Appartement- und Bungalowanlagen, an der Uferpromenade sowie am Hafen gibt es zahlreiche Läden, Restaurants und Cafés. Gepflegte Ortsstrände und geschützte Badebuchten laden zum Schwimmen und Sonnen ein.

**Ihr Hotel:** H10 Timanfaya Palace (\*\*\*\*). Das Hotel liegt direkt am Meer und der Uferpromenade mit Blick auf Fuerteventura. Es ist im maurischen Stil eingerichtet mit 305 Zimmern auf fünf Etagen, Lobbybar, Lifts, Internetecke (gegen Gebühr), WLAN (im Empfangsbereich inklusive), Büfettrestaurant mit Panoramablick, À-la-carte-Restaurant, Café, Discobar, Bou-

tique, Souvenirshop, Bibliothek, Friseur, Kosmetiksalon, Arztservice und Wäscheservice (gegen Gebühr). In der weitläufigen Gartenanlage finden Sie zwei Süßwasser-Swimmingpools, Whirlpool, Sonnenterrasse und Poolbar. Liegen, Sonnenschirme und Badetücher (gegen Kautions) sind dort inklusive. Die stilvoll ausgestatteten Zimmer verfügen über Bad/WC, Föhn, Telefon, Mietsafe, Flachbildschirm-TV, Minibar (gegen Gebühr), Klimaanlage sowie Balkon oder Terrasse.

**Verpflegung:** Halbpension, Büffets mit Showkochen

**Sport/Unterhaltung:** Fitnessraum, Multifunktionsplatz, Bogen- und Luftgewehrschießen, Shuffleboard, Darts, Riesenschach, Tischtennis und Boccia inklusive. Gegen Gebühr: Tennis, Minigolf, Sauna und Massagen. Tagsüber Anima-

tionsprogramm, abends Veranstaltungen. Hinweis: Das Hotel ist erst ab 18 Jahre buchbar.

Der Gewinn Ihrer achtägigen Reise nach Lanzarote ist gültig für zwei Personen und beinhaltet folgende **Inklusivleistungen:** Flug von Köln, Frankfurt oder Düsseldorf nach Lanzarote und zurück, Rail-and-Fly zweiter Klasse vom Heimatbahnhof zum Flughafen und zurück, Transfer Flughafen-Hotel-Flughafen, sieben Übernachtungen im Hotel H10 Timanfaya Palace im Doppelzimmer, Halbpension.

**Reisetermine:** 1. April bis 1. Juli oder 15. September bis 20. Dezember (nach Verfügbarkeit)

**So machen Sie mit:** Sie können mit RZ-Reisen Lanzarote entdecken. Rufen Sie uns an bis morgen, 12 Uhr, unter der Nummer

**01379/884 410**

(Anbieter legion, 50 Cent pro Anruf aus dem Festnetz; ggf. abweichende Preise aus dem Mobilfunknetz) und beantworten Sie die Frage:

**Wie werden Lanzarotes Montañas del Fuego auf Deutsch genannt?**

- A: Feuerberge
- B: Eisberge
- C: Goldberge

Nennen Sie uns beim Anruf die richtige Antwort auf unsere Frage, Ihre Telefonnummer, Ihren Namen und die vollständige Anschrift. Mit dem nötigen Glück winken Ihnen erlebnisreiche Urlaubstage auf Lanzarote.

**+** Buchen können Sie diese Reise im RZ-Reisebüro, Telefon 0261/1000-400.

**TV-Tipps**

**Dienstag, 2. Januar**

18.50–19.15 Uhr, HR: Service Reisen: Malediven

**Mittwoch, 3. Januar**

20.15–21.45 Uhr, WDR: Von Amsterdam bis Zypern – wunderbare Urlaubsziele: Die Reise führt zu interessanten Zielen von Amsterdam durch die Bretagne und Portugal bis zu den Kanaren mit Abstechern nach Mallorca, Barcelona und in die Toskana. Weil Deutschland der Deutschen liebste Reiseziel ist, geht's auch in den Schwarzwald und auf die Inseln in der Nordsee.

**Donnerstag, 4. Januar**

21–21.45 Uhr, NDR: Die Halligen – Land unter im Wattenmeer

**Freitag, 5. Januar**

20.15–21 Uhr, HR: Faszination Berge: Die Tannheimer Berge. Die faszinierende Allgäuer Bergwelt gehört zu den reizvollsten Gebirgsregionen der gesamten Alpen.

**Samstag, 6. Januar**

17–17.45 Uhr, BR: Winter im Berchtesgadener Land

**Sonntag, 7. Januar**

18–18.30 Uhr, ZDF: Abenteuer Hurligruten – eine Schiffsreise als atemberaubendes Naturerlebnis

**Montag, 8. Januar**

14.35–15.20 Uhr, 3sat: Bangkok – Wolkenkratzer, Garküchen und Risikoschatz

**+** Das vollständige Reiseprogramm der nächsten Tage finden Sie im Internet unter [www.reise-preise.de/reise-tv](http://www.reise-preise.de/reise-tv)

**Reise auf die Sonneninsel Gran Canaria gewonnen**

Ein nachträgliches Weihnachtsgeschenk der besonderen Art trudelte telefonisch bei Elisabeth Jung in Breitenenthal (Kreis Birkenfeld) ein. Sie wurde als Reisegewinnerin ausgelost und darf für einen achtägigen Urlaub auf die spanische Insel Gran Canaria fliegen. Herzlichen Glückwunsch! Wegen der Feiertage gibt es dieses Mal ausnahmsweise kein Foto mit der Gewinnerin.

ANZEIGE

**rzcall & go**  
[www.rz-call-go.de](http://www.rz-call-go.de)

**Wiedereröffnung unter neuem Eigentümer, auch buchbar über Karneval und Ostern!**

**Auszeit im Harz in Harzgerode**  
4-tägige Reise ab **129,- € p. P. im DZ**

Der historische Teil des Hotels, das Logierhaus, bietet Rezeption mit Safe, Lift, Lobby-Bar, Restaurant Selkestube mit Außenterrasse sowie Gourmetstube Försterlin. Im modernen Anbau „Badehaus“, durch eine überdachte Brücke mit dem Logierhaus verbunden, erwartet Sie eine 1.500 m<sup>2</sup> große Bade- und Saunalandschaft.

Ihre **All-Inclusive-Light-Verpflegung** besteht täglich aus einem reichhaltigen Frühstücksbüfett, einem Mittags- und einem Büfett am Abend. Zum Abendessen sind von 18-20 Uhr Tischgetränke wie Wasser, Softdrinks, Bier und Hauswein inklusive, von 11-18 Uhr erhalten Sie Wasser und Säfte zur Selbstbedienung an der Getränkestation.

**Wellness/Sport:**

**Ohne Gebühr:**

Die **DZ bzw. EZ** befinden sich im Logierhaus und sind traditionell eingerichtet mit Bad oder Dusche/WC, Föhn, Telefon, TV und Radio. Die geschmackvoll eingerichteten **DZ Superior** befinden sich im Badehaus und verfügen über Badewanne, WC, Föhn, Kosmetikspiegel, Telefon, TV, Radio, Safe, Sitzzecke und zum Teil Balkon.

1.500 m<sup>2</sup> große Bade- und Saunalandschaft mit Lagunenpool mit Massagedüsen und Nackenschwall, Vitalbar, Bergterrasse, Saunalandschaft mit Aroma-Dampfbad, Biosauna, Finnischer Sauna, Kneippbecken, Tauchbecken und Wärmeliegen.  
**Gegen Gebühr:** Wellness- und Beautyanwendungen.

**Inklusivleistungen pro Person:**

- Übernachtungen im Doppelzimmer/ Einzelzimmer
- All-Inclusive-Light-Verpflegung wie beschrieben
- Parkplatz (nach Verfügbarkeit)

**Kinderermäßigung:**

Bei Unterbringung im DZ mit 2 Vollzahlern erhält 1 Kind bis 2 Jahre 100 % und von 3-12 Jahren 50 % Ermäßigung.

**Wunschleistungen p. P./ Nacht:**

- EZ zuschlagfrei
- Zuschlag DZ Superior 8,- €

**Zusatzkosten (zahlbar vor Ort):**

- Kurtaxe wird erhoben
- Haustiere erlaubt (ohne Futter, Voranmeldung erforderlich), ca. 9,- €/Tag

Termine u. Preise 2018 pro Person im DZ/EZ in €		Reise-Nr: D06E01 Kennziffer: 10/275		
3-Sterne-Plus Vitalhotel Alexisbad		3 Nächte (Do.)	4 Nächte (So.)	7 Nächte (Do. + So.)
<b>A</b>	10.01. – 25.02.18	<b>129,-</b>	<b>159,-</b>	<b>279,-</b>
<b>B</b>	01.03. – 26.04.18 28.10. – 16.12.18	<b>139,-</b>	<b>179,-</b>	<b>299,-</b>
<b>C</b>	29.04. – 17.06.18	<b>159,-</b>	<b>189,-</b>	<b>329,-</b>
<b>D</b>	21.06. – 25.10.18	<b>169,-</b>	<b>199,-</b>	<b>359,-</b>

**Verlängerung:** Der erste Tag der Verlängerung bestimmt wie ein neuer Anreisetag den Preis. Änderungen vorbehalten, es gelten die Reisebestätigung und die AGB der Fit & Vital Reisen GmbH, die Sie nach Buchung erhalten (Einsicht möglich unter [www.fitundvitalreisen.de/allgemeine-geschaeftsbedingungen](http://www.fitundvitalreisen.de/allgemeine-geschaeftsbedingungen)). Daraufhin wird eine Anzahlung von 20% (mind. 25,- €) auf den Reisepreis fällig. Restzahlung 30 Tage vor Reiseantritt, anschließend erhalten Sie Ihre Reiseunterlagen.

**Buchungs-Hotline 0261 / 9836-2020**  
Mo.,-Fr. 8.00–20.00 Uhr, Sa.,-So. 9.00–16.00 Uhr

**Bitte bei Buchung angeben:**  
Reise-Nr.: D06E01  
Kennziffer 10/275

**Tipps & Trips**

**Porto erhebt bald Übernachtungssteuer**

Die Weinmetropole Porto führt zum 1. März eine Übernachtungssteuer ein. Touristen werden dann 2 Euro pro Kopf und Nacht bezahlen müssen, wie das Parlament der zweitgrößten Stadt Portugals beschlossen hat. Kinder bis zum vollendeten 13. Lebensjahr sind von der Abgabe befreit. Maximal werden sieben Nächte berechnet. Die Stadt rechnet mit Einnahmen von rund 13 Millionen Euro pro Jahr. Das Geld soll nach Angaben von Bürgermeister Rui Moreira unter anderem in den Erhalt und Ausbau der Infrastruktur investiert werden. Porto ist vor allem für den Portwein aus der Region und für die beeindruckenden alten Brücken über dem Douro-Fluss bekannt.

**Eislaufen am Wiener Rathausplatz**

Am Wiener Rathausplatz öffnet am 19. Januar eine 8000 Quadratmeter große Eislaufbahn. Für Besucher soll sie bis Anfang März täglich von 10 bis 22 Uhr geöffnet sein. Schon ab jetzt können Besucher am Christkindlmarkt in Wien auf einer rund 3000 Quadratmeter großen Eisfläche Schlittschuh laufen. Schlittschuhe werden vor Ort ausgeliehen, Schließfächer stehen bereit. Reguläre Tickets kosten laut Wien Tourismus 5,50 Euro pro Kind und 7,50 Euro für Erwachsene (www.wien.info/de).

**Auch das Pantheon in Rom kostet bald Eintritt**

Touristen müssen künftig auch Eintritt für das Pantheon in Rom bezahlen. Ab Mai werden 2 Euro fällig, teilte das italienische Kulturministerium mit. Das Pantheon ist mit knapp 7,4 Millionen Menschen die meistbesuchte Sehenswürdigkeit in Italien. Der Eintritt solle das antike Bauwerk besser schützen, heißt es in der Mitteilung. Zudem diene es der Sicherheit der Besucher. Für religiöse Feiern soll der Eintritt allerdings weiter frei bleiben. Die meisten



Monumente der Antike in Rom, darunter das Kolosseum und das Forum Romanum, kosten schon lange Eintritt, lediglich die meisten Kirchen sind frei zugänglich. Der oströmische Kaiser Phokas hatte den heidnischen Tempel im Jahr 609 Papst Bonifatius IV. geschenkt, der ihn zur Kirche weihen ließ. Im Pantheon sind auch die meisten italienischen Könige und einige Künstler beigesetzt. Der erste Bau wurde 27 bis 25 vor Christus errichtet. Der eindrucksvolle Kuppelbau entstand dann in der ersten Hälfte des 2. Jahrhunderts unserer Zeitrechnung.

**Stars vor und hinter der Linse in Oberhausen**

Die Ludwiggalerie im Schloss Oberhausen zeigt vom 20. Januar bis zum 27. Mai eine Fotoausstellung mit Stars vor und hinter der Linse. Zu sehen sind Ikonen der Film-, Mode- und Musikszene aus den 60er- und 70er-Jahren – darunter Mick Jagger, Grace Jones mit Andy Warhol oder Yves Saint-Laurent. Die mehr als 200 Fotografien – überwiegend Schwarz-Weiß-Aufnahmen – stammen von berühmten Fotografen wie Helmut Newton, Richard Avedon und Bert Stern (www.ludwiggalerie.de).

**Kopenhagen feiert 175 Jahre Tivoli**

Der Vergnügungspark Tivoli miten in der dänischen Hauptstadt Kopenhagen wird 175 Jahre alt. Anlässlich der Feierlichkeiten öffnet der Park 2018 schon vom 2. bis 25. Februar. So früh im Jahr war der Eintritt bisher noch nie möglich, informiert Visit Denmark (www.tivoli.dk).

**Reiseveranstalter:**  
Fit & Vital Reisen GmbH  
Herbert-Rabius-Str. 26  
53225 Bonn