

GUT ZU WISSEN

Thailand: Koh Phangan erhält eigenen Flughafen

Die Ferieninsel Koh Phangan im Golf von Thailand bekommt ihren eigenen Flughafen. Die Fluggesellschaft Kanithi Aviation baut diesen derzeit, meldet die englischsprachige Tageszeitung „Bangkok Post“. Der Koh Phangan Airport soll demnach bereits in der zweiten Hälfte des kommenden Jahres eröffnet werden. Bisher ist es nicht möglich, die Insel Koh Phangan auf direktem Weg zu erreichen. Die einzige Möglichkeit ist eine 30-minütige Fahrt mit der Fähre von der Schwesterinsel Koh Samui. Das will Kanithi Aviation nun ändern: Es werde regelmäßige Flüge zwischen dem Don-Muang-Airport in Bangkok und der Insel geben, berichtet die Zeitung. Außerdem soll nach Fertigstellung auch anderen Fluggesellschaften erlaubt werden, den Koh Phangan Airport zu nutzen.

dpa

HOTEL DER WOCHE



Romantik auf Usedom

Usedom ist die sonnenreichste Insel Deutschlands. Das Eiland, das zum größeren Teil zur Bundesrepublik und zum kleineren Teil zu Polen gehört, ist zudem eines der beliebtesten Urlaubsziele für die Einwohner beider Länder. Eines der bekanntesten Seebäder ist das Romantikhotel „Ahlbecker Hof“. Schon von außen erkennt man die eindrucksvolle Bäderarchitektur, die sich auch in den 41 Doppelzimmern und 29 Suiten zeigt. Das Hotel befindet sich unmittelbar an der Strandpromenade, unweit der Ahlbecker Seebücke. Der Wellnessbereich auf mehr als 1000 Quadratmetern lässt den Alltag schnell vergessen: Indoorpool, Saunalandschaft und asiatischer Verwöhnbereich – hier können Körper, Geist und Seele regenerieren. Im Gourmet-Restaurant „Kaiserblick“, in der Brasserie und im authentischen Suan Thai finden die Gäste zudem regionale, saisonale und internationale Spezialitäten. Einzelzimmer gibt es ab 95 Euro, Doppelzimmer ab 127 Euro und Suiten ab 195 Euro.



www.tripadvisor.de

RIU-Sonderverkauf!
 Fuerte: 4*RIU Oliva, Al, 13/14 T., am 06.08.12, ab 741,-
 Lanzarote: 4*RIU Paraiso, Al, 2 Wo., am 06.01., ab nur 875,-
 Teneriffa: 4,5*RIU Palace, HP, 13 T., im Dez., ab 999,-
 C.Bonaria: 4*RIU Club, Melonara, Al, 13/14 T., im Jan., ab 1.179,-
 Madeira: 4,5*RIU Palace, HP, 2 Wo., Nov. + Jan., ab 830,-
 Marokko: 5*RIU Palace Tikida, Al, 2 Wo., Dez. + Jan., ab 1.099,-
 Tunesien: 4,5*RIU Polo, Hammamet, Al, 2 Wo., Nov.-Jan., ab 499,-
 *Tausende Angebote vorhanden, bitte fragen!
Sommerferien 2013! Komplett für 2 € + 2 Kl.:
 Menorca: 3,5*Sol Parc, Al, 2Wo., am 18.08., ab 2.794,-
 Korfu: 3,5*Roda Village, Al, 2 Wo., am 17.08., ab 2.764,-
Kreuzfahrt-Schnäppchen!
 AIDA: Kanaren, 7 Tage, Nov.-Febr., ab 699,-
 AIDA: Kanaren, 10/11 T., Nov.-März, ab 929,-
 AIDA: Südamerika/Karibik, 14 T., im Nov. + Dez., ab 1.399,-
 AIDA: Südpazifik, 14 T., im Nov. + Dez., ab 1.499,-
 AIDA: Europa, 7 T., ab/bis Hamb., März + April, ab 599,-
 Mein Schiff: Karibik, 2 Wo., im Jan. + Feb., nur 2.295,-
 Buchen Sie tel., auch am Sa. + So., bis 18.00 Uhr:
Stoffregen Reisebüro
 Tel.: 02307-12303 oder 02303-16654
 Reise-Portal: www.stoffregen24.de

Hongkong kulinarisch entdecken

Schweinemägen, Wasserspinat und Reisteigtaschen. Hongkong ist als Hochburg der kantonesischen Küche bekannt. Ein Streifzug über die Märkte und Restaurants.

VON STEPHAN BURIANEK

In Hongkong müssen wir unser Hotel für eine Besichtigungstour gar nicht erst verlassen, immerhin „hängt“ im „Island Shangri-La“ das größte Seidengemälde der Welt. Sechzehn Stockwerke ist es hoch, es erstreckt sich bis knapp unter das lichtdurchlässige Dach. Und dann werden wir auch noch Zeugen eines regionaltypischen Spektakels, nämlich des sonntäglichen Familienessens.

Buffet-Restaurants, wie man sie in vielen der „besseren“ Hotels findet, sind bei Hongkongs Bewohnern beliebt. Die Stimmung im „Cafe TOO“ ist fröhlich. Am Nebentisch knabbern Oma und ihr Enkel genüsslich an ihrem Eis, während Papa noch mit einem der Hauptgänge beschäftigt ist. Mamas Sessel ist leer, sie wartet in der Menschenmenge vor den Desserts.

Insgesamt zehn Schauküchen ermöglichen im „Cafe TOO“ einen Querschnitt durch die Küchen dieser Welt, darunter europäisch, indisch und sichuanesisch. Wir entscheiden uns für die kantonesische Abteilung, schließlich gilt Hongkong als Hochburg der kantonesischen Küche.

Unter den Chinesen sind speziell die Kantonesen dafür bekannt, dass sie praktisch alles essen. Vielleicht gibt es irgendwo in Hongkong ein verstecktes Lokal, das gebratene Hunde oder frittierte Spinnen serviert. Derartige Kuriositäten sind allerdings bestenfalls über gut informierte Insider zu finden und wären vermutlich sogar illegal.

Im „Cafe TOO“ laden wir uns jede Menge Wasserspinat („Tung Choi“) auf den Teller. Wie überall in China wird das Gemüse so gut wie nie roh gegessen. Kurz auf hoher Hitze im Wok gebraten, behalten die Wasserspinatstängel zumeist eine gewisse Knackigkeit während die Blätter zugleich weich und bekömmlich werden. Wir greifen auch zu Shao Mai, Bällchen aus Garnelen und

Schweinefleisch, und zu Ha Jiao, Reisteigtaschen, die ausschließlich mit Garnelen gefüllt sind. Alle Gerichte schmecken bemerkenswert mild: Mit Gewürzen gehen die Kantonesen behutsam um, wodurch der natürliche Eigengeschmack der Zutaten betont wird.

Am nächsten Tag fahren wir mit der U-Bahn auf die Halbinsel Kowloon, die bei Touristen für ihre Märkte bekannt ist. Uns zieht es zum „Wet Market“ rund um die Nelson Street im Viertel Mong Kok. Verkauft wird dort alles, was Chinesen als essbar einstufen. Wir sehen eingelegte Schlangen in Glasbehältern ebenso wie niedliche Schildkröten in mit Wasser gefüllten Plastikwannen und Aquarien voll mit stachelhäutigen Seegurken. Demgegenüber machen Meeresfische, saftiges Gemüse und exotisches Obst auch dem westlichen Gaumen Appetit. Manches erkennen wir erst bei näherem Hinsehen. Fischhäute, so erfahren wir, finden ebenso Eingang in die kantonesische Küche wie Schweinemägen und frittierte Schweinehäute.

Es ist nicht weit zur Boundary Street, an der Hongkong ursprünglich endete, bis den Briten für 99 Jahre die sogenannten „New Territories“ zugesprochen wurden. Unser Ziel heißt Tim Ho Wan, das angeblich beste Dim Sum-Restaurant der Stadt. Selten kosten die Portionen dort mehr als umgerechnet drei Euro. Es werden keine Reservierungen angenommen, daher kann die Wartezeit mitunter eine Stunde betragen.

Wir haben Glück: Innerhalb einer Viertelstunde sitzen wir in dem einfach eingerichteten Speiseraum und bestellen so ziemlich alles, was die bebilderte Tellerunterlage vorschlägt. Eine Spezialität des Hauses sind im Ofen gebackene Mehlteigtaschen. Das Schweinefleisch, mit dem sie gefüllt sind, wurde vor dem Braten mit Honig beschmiert. Außen knusprig und innen saftig sind diese „Baked Buns with BBQ Pork“, ein einziges Gedicht! „Im Westen verwendet man Pfeffer, um den Fleisch- und Fischgeschmack abzumildern. Wir nehmen Mandarinen-Schalen“, erklärt Mak Kwai Pui, der freundliche Besitzer des Lokals.

Der schmächtige Herr quittiert die Frage nach seinem Geheimnis mit einem breiten



Appetitlich Im „Cafe TOO“ werden delicate Snacks gereicht.

FOTO: STEPHAN BURIANEK

Lächeln. Er mache im Prinzip nichts anders als andere Restaurants. „Wichtig ist die Qualität und die Frische der Zutaten. Was man dabei nie vergessen darf: Die scheinbar einfachsten Gerichte sind in Wirklichkeit die schwierigsten.“ Für einen fruchtigen Abschluss sorgen Gojibeeren und Osmanthusblüten in durchsichtigen Geleewürfeln.

Um ein wenig in die gehobene kantonesische Küche hinein zu schnuppern, leisten wir uns einen Abend im „Pen-

insula Hotel“. Der touristische Magnet im legendären „Pen“ ist die prächtige Lobby, die an die britische Kolonialzeit erinnert. Das „Spring Moon Restaurant“ hat keine Fenster, um die Aufmerksamkeit nach chinesischer Tradition auf die Speisen zu lenken. Gleich die Vorspeise deutet darauf hin, dass an diesem Ort die kantonesische Küche durch Fusionselemente erweitert wird. Aus dem Gehäuse einer Meeresschnecke windet sich ein Püree aus Meeresfrüchten, die

durch einen Käse zusammengehalten werden. Das Wagyu-Rind kommt aus Australien und wurde mit Chillischoten verfeinert; getrocknete Garnelen auf dem Steak durchdringen das Gericht mit einem kaltpischen Aroma. Der Mangopudding am Schluss hat in Hongkong Tradition. Im Spring Moon vermischt sich die chinesische Tradition mit dem Angebot einer boomenden Hafenstadt. Man könnte sagen: Hier kommt Hongkong auf den Teller.



Gewürze Die kantonesische Küche zeichnet sich durch milde Speisen aus.



Markt Die Verkäufer bieten für Europäer ungewöhnliche Speisen an. FOTOS (2): HONG KONG TOURISM BOARD

Unser Winterprogramm ist da!
 Weihnachtsmärkte und Mehrtagesfahrten über Weihnachten und Silvester
www.Rath-Reisen.de
 Fordern Sie unser Programm kostenlos an
0 216 2 96 00 00
 Rath-Reisen, Spenglerstr. 8, 41749 Viersen

Diese Tageszeitung informiert optimal.

► **VIETNAM ADVENTURE** – wir organisieren Ihre individuelle Luxusreise, die wir exakt auf Ihre Wünsche abstimmen. Friedrichstr. 119, D'dorf, 0211-2309963, www.vietnam-adventure.de

RP Hier ist Leben drin.

Von Musentempel bis Ruhesstätte
 Die ganze Welt des Reisens jeden Mittwoch und Samstag in Reise & Welt.

Rheinische Post - Neuß-Grevenbroicher Zeitung
 Bergische Morgenpost - Solinger Morgenpost - RP Online

Lucca: Tor zu den Apuanischen Alpen

Lucca war die Heimat des berühmten Komponisten Giacomo Puccini. Von dort führt der Weg in die Marmorberge, die Apuanischen Alpen. Eine Tour durch den Nordwesten der Toskana.

VON H.-J. KAFFSACK

In allem ist hier Musik. Lucca war die Heimat des großen Komponisten Giacomo Puccini. Der Komponist von Opern wie „La Bohème“ oder „Madame Butterfly“ ist der berühmteste Sohn der Stadt. Sie hat den Meister mit einem Denkmal geehrt, das ihn in einer recht selbstgefälligen Pose zeigt - ob ihm das

denn gefallen hätte? Puccini kann sich nicht mehr wehren. Seine Musik wird noch heute auf Festivals in der Stadt gespielt. Sein Geburtshaus kann nach langer Restaurierung wieder besichtigt werden. Neben dem Geburtshaus Puccinis sind auch der Dom und die Kirche San Michele in Foro sehenswert. Und da ist die kilometerlange Stadtmauer, die sich als Rundweg um das Centro Storico anbietet.

In Bagni di Lucca – eine gute halbe Autostunde in die Berge hinein – begleitet das immerwährende Rauschen des Flusses Lima den Wanderer. Fürs Essen fällt die Wahl auf eine familiär-freundliche Osteria. Dort gibt es herrliche Antipasti, und der Wirt findet die Zeit, mit den Gästen zu plaudern. Was es zu essen gibt, steht auf



Romantisch Die Magdalenenbrücke über dem Fluss Serchio bei Borgo a Mozzano. FOTO: DPA/HANNIS-JOCHEN KAFFSACK

einer „Wanderkarte“, die von Tisch zu Tisch geht, bis der Wirt kommt und die Bestellung aufnimmt. Es gilt zu wählen zwischen einer Bachforelle, Kaninchen oder einem Entenflügel mit viel Trüffel.

Am nächsten Morgen werden die Wanderschuhe geschnürt. Der Weg führt durch einen hellen Mischwald in das Herz der Apuanischen Alpen. Sie reichen hier bis in eine Höhe von 2000 Metern. Ein Er-

INFO

Anreise Vom Flughafen Düsseldorf fliegt die Fluglinie Air China mit Zwischenlandung in Peking nach Hongkong. Der Flug kostet hin und zurück ab etwa 610 Euro, mit der KLM über Amsterdam gibt es Flüge ab etwa 690 Euro.

Hotel Das Island Shangri-La ist eines der besten Hotels der Metropole, mit acht erstklassigen Restaurants und Bars (www.shangri-la.com/hongkong/islandshangrila).

Einfach Küche Tim Ho Wan: weltweit billigstes Restaurant mit einem Michelin-Stern. Sing Kee Dai Pai Dong / Straßenküche 9-10, Stanley Street, Central.

Ho Hung Kee: feine Suppen mit hausgemachten Eiernudeln, 2 Sharp Street, Causeway Bay.

Haute Cuisine Spring Moon Restaurant: kantonesische Küche mit Fusion-Elementen im legendären Peninsula Hotel (www.peninsula.com/Hong_Kong/en/default.aspx#/Hong_Kong/en/Dining/Spring_Moon).

Lung King Heen: das erste kantonesische Restaurant, das vom Michelin-Guide mit der Höchstbewertung von drei Sternen bedacht wurde (www.fourseasons.com/hongkong/dining/restaurants/lung_king_heen).

Yan Toh Heen: reine kantonesische Küche im Intercontinental Hong Kong mit Blick auf die Hongkonger Skyline (www.hongkong-ic.intercontinental.com/dining/yan_toh_heen.php).

Geführte Touren Bei folgenden Anbietern sind geführte Rundgänge buchbar, die unter anderem die „Wet Markets“ abdecken:

Tourasia: Auf Anfrage sind auch Touren auf Deutsch möglich (www.tourasia.com.hk/china/hk_day_tour.php?id=1075); Gray Line (www.grayline.com.hk/hk/105HET.html). Gray Line: Das Unternehmen führt seit 1959 Interessierte durch Hong Kong (www.grayline.com.hk/hk/105HET.html).

Währung Hongkong-Dollar
Buchtipp Gutes Kartenmaterial der wichtigsten Viertel und Inseln der Metropole bietet der Lonely Planet-Reiseführer „Hongkong & Macao“, Lonely Planet, 2. Auflage 2010.

Auskunft Die offizielle Homepage www.visithongkong.com gibt es auch in deutscher Sprache. Hier findet der Reisende nützliche Hinweise über Verkehrsmittel, Sehenswürdigkeiten und Veranstaltungen.

lebnis ist es, durch das breite Tal des apuanischen Flusses Serchio nordwärts zu fahren, zunächst in das von Wäldern und Weinbergen umgebene Barga. Während schon bald die Rückseite der bekannten weißen Carrara-Marmorberge zu sehen ist, macht der Besucher am besten noch einen kleinen Umweg bis nach Borgo a Mozzano. Dort gibt es den Teufelsbrücke genannten Ponte della Maddalena – ein Gang über die waghalsig gebaute und von Legenden umrankte Konstruktion aus dem 12. Jahrhundert lohnt sich allemal.

INFO Der nächstgelegene Flughafen ist Pisa. Auskunft: Enit, Italienische Zentrale für Tourismus, Barchhausstraße 10, 60325 Frankfurt (Telefon 069/23 74 34, Mail frankfurt@enit.it)