

DIE NEUE

Reiselust

Nr. 2/2020
D 5,80 €
A 6,30 €
CH 11,50 CHF
LUX 6,80 €



LAPPLAND • ESTLAND • ÖSTERREICH • DEUTSCHLAND

RAUS IN DIE NATUR

Outdoor-Erlebnisse, die jetzt greifbar sind
PLUS: Beeindruckende Panorama-Wanderwege

FOOD-REISEN

Schlemmer-Routen, die glücklich machen
Inklusive: Leckere Rezepte für zu Hause

**MITMACHEN &
Gewinnen**

Wir verlosen einen Mini-Urlaub
im Wallis und zwei Korea DVD-
Reiseführer-Sets.

Malaysia

Ein Besuch in George Town verspricht einen Rausch der Sinne: Originelle Wandmalereien, pastellfarbene Häuser, trendy Straßenmärkte und ein Gemisch aus verschiedenen Kulturen verzaubern Einheimische und Gäste.

Entspannt sitze ich auf dem Penang Hill, rund 833 Meter über George Town. Mein Blick schweift über die pulsierende Metropole mit ihren fast 180.000 Einwohnern. Viel habe ich in der Hauptstadt der Insel Penang erlebt. Meine Gedanken wandern zurück zu den kulinarischen Entdeckungen der letzten Tage; denn George Town ist für sein äußerst leckeres Street Food weltbekannt. Was das Besondere daran ist? Malaysia ist generell ein Schmelztiegel der

Kulturen und repräsentiert die gesamte Vielfalt Asiens. Auch in der Gastronomie. Gerichte aus Indonesien, dem Nahen Osten, China und Indien finden sich hier zusammen zu einem multi-kulturellen Gaumenschmaus. Die Insel Penang bietet neben ihren kulturellen, kulinarischen und architektonischen Schätzen außerdem viele Attraktionen für Wassersportler. Sie liegt wie hingetupft in der Straße von Malakka, dem Meer zwischen Malaysia und Indonesien.

Sattgrüne Hügel.
Malaysia ist wegen seiner ursprünglichen Landschaften bei Reisenden beliebt. Tee- und Reisplantagen liefern die Zutaten für viele kulinarische Köstlichkeiten.





Eine kulinarische Reise durch George Town?

Das ist wie ein Kurztrip für den Gaumen durch ganz Asien.

George Town wurde im Jahr 1786 von der Britischen Ostindien-Kompanie gegründet und zeigt noch heute viele Spuren der Kolonialzeit. Im Herzen des historischen Kerns schlendere ich durch die Kimberly Street, die im Chinatown der Stadt liegt. Sie ist eine der bekanntesten Food Streets in Penang. Hier brutzelt vor allem chinesisches geprägtes Essen in den großen Woks, meist serviert mit Reis. Viele Gerichte beginnen mit der Silbe „Nasi“ – gekochter Reis. Da gibt es Nasi Ke-

Blauer Reis. Nasi Kerabu gehört zu den traditionellen Speisen Malaysias (oben). Das Besondere an dem Gericht: Der Reis wird mit der Blüte der blauen Klitorie eingefärbt.

rabu, Nasi Lemak oder Nasi Ayam. Besonders angetan hat es mir Nasi Kerabu, das mit blauem Reis serviert wird und zu den traditionellen Gerichten der Ostküste gehört. Der Reis erhält seine blaue Farbe durch die Blüte der blauen Klitorie.

Eines der beliebtesten Gerichte Malaysias ist Nasi Lemak, traditionell auf Bananenblättern serviert. Nasi Lemak wird gerne zum Frühstück gegessen, aber auch zu anderen Tageszeiten bestellt. Der dazu gereichte Reis ist in Kokosmilch getränkt und wird mit einem Löffel Sambal abgeschmeckt. Gurken, geröstete Erdnüsse und Ei verfeinern die Speise. An einem Stand brät ein Händler Satayspieße auf einem Grill. Die kleinen Spieße sind ideal als Snack für zwischendurch – oder als Beilage. Meist kommt der Hähnchen- oder Tofuspieß mit einer scharfen Erdnuss-Sauce daher. Ein weiterer Klassiker ist Laksa – eine scharfe Currysuppe mit Kokosmilch und Chili. Laksa findet sich in verschiedenen Varianten in den kleinen Straßenrestaurants auf ganz Penang. Die Grundsubstanz ist immer ähnlich, die Einlage variiert häufig nach alten Familienrezepten.

Das multikulturelle und friedliche Zusammenleben der verschiedenen Ethnien sticht mir in George Town besonders ins Auge. Von der berühmten Kimberly Street mit ihrer chinesischen Prägung gehe ich am berühmten Kong Hock Keong Tempel vorbei, hinüber in den Stadtteil Little India. Nicht weit von hier befinden sich die sehenswerte anglikanische Kirche und das britische Viertel. Direkt gegenüber Little India steht die größte Moschee George Towns, die Kapitan Keling Moschee, die gleichzeitig die älteste in Penang ist.

Von hier aus zieht es mich zum Ramadan Food Bazar. Sogleich entdecke ich auf dem prächtigen Bazar Pasembur, einen süßen Salat, Roti Jala, köstliches Brot, und Biryani, das bekannte Reisgericht mit Hähnchen, Curry, Joghurt, Papaya und Gewürzen. Grell bunte, geleeartige Küchlein schmerzen fast meine Augen und regen mich doch zum Probieren an. Der Kuih Muih, ein traditioneller, malaysischer Reismehl-Kuchen mit Lebensmittelfarben in allen erdenklichen Tönen eingefärbt, erfreut sich höchster Beliebtheit in dieser Region. Cendol, ein in ganz Südostasien bekanntes Dessert aus süßer Kokosmilch mit Eisdübeln und grünen Gelee-Stücken bildet einen erfrischenden Abschluss nach einem scharfen Hauptgericht.



Beliebt: Straßenkunst in 3D-Optik

Riesige Kessel mit Currygerichten sind ein typischer Anblick in Little India und es ist eine Freude, durch diesen Stadtteil zu schlendern. Die Gewürze duften, die Gerichte brutzeln gemütlich in den Kesseln und die Architektur ist bunt. Dazu gesellt sich die berühmte Streetart George Towns: Sie ist vor allem in der Chulia Street, der Queen Street und der Market Street zu finden.

Der litauische Künstler Ernest Zacharevic schuf in der Chulia Street – aber auch in anderen Gassen der Innenstadt – einige seiner bekanntesten

Arbeiten. Jährlich kommen weitere originelle Bilder an den Wänden dazu. Sie erfreuen sich auf Grund ihrer 3-D-Optik höchster Beliebtheit bei Reisenden. Denn man kann vielfach ein Teil des Straßenkunstwerkes werden – z. B., indem man sich auf einer Bank oder Schaukel neben der gemalten Figur niederlässt. Motive aus dem täglichen Leben, prominente Gesichter und kitschige Szenen kann der aufmerksame Flaneur in den Straßen der Hauptstadt Penangs entdecken. Das bekannteste Kunstwerk sind wohl die „Kids on Bicycle“. Hier versammelt sich regelmäßig eine Menschentraube.

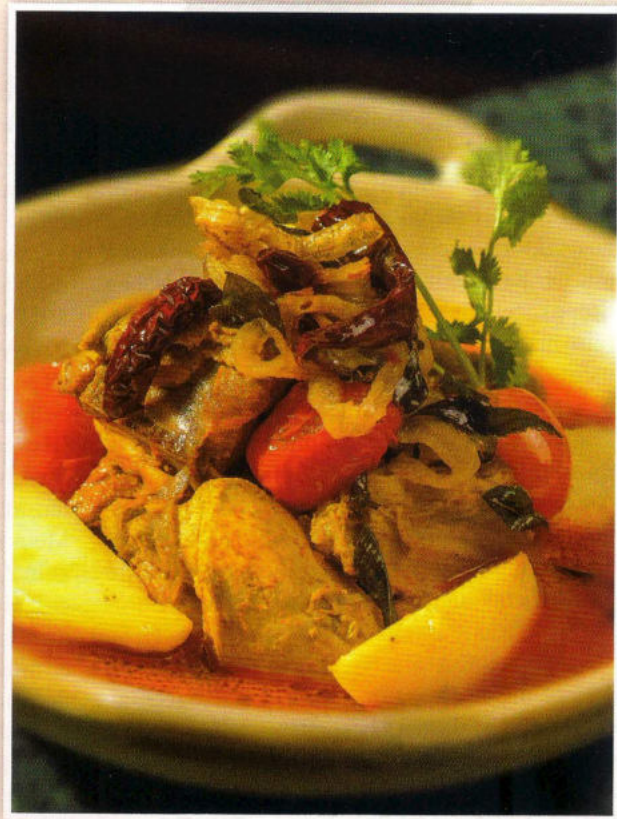
Ernest Zacharevic Wandmalereien

gehören zu den Highlights bei einem Besuch der Hauptstadt Penangs. Beim George Town Kultur Festival im Jahr 2012 entstanden einige der berühmten Wandbilder des litauischen Künstlers. Seither reisen Menschen aus aller Welt extra an, um die Kunstwerke zu bewundern.

Köstliches Laksa

Laksa gehört zu den beliebtesten Gerichten Malaysias. Auf Penang wird die scharfe Suppe aus der Peranakan-Kultur gern in den verschiedensten Varianten serviert. Da gibt es z. B. Sarawak Laksa, Kelantan Laksa, Penang Laksa und viele mehr. Laksa-Familienrezepte werden häufig über Generationen weitergegeben.

Die Grundzutaten sind immer gleich – eine würzige Kokos-Curry-Suppe bildet die Basis. Variiert werden darf nach Herzenslust bei der Einlage: Tofu-Bällchen, frisches Gemüse, Fisch-Sticks, Eier oder Garnelen gehören zu den Klassikern. Laksa wird mit einem Löffel Chili-Paste oder „Sambal“ serviert und mit Koriander garniert.



ZUTATEN

Tofu
Dose Kokosmilch
(400 ml)
Ingwer
Reisnudeln
Karotten
Laksa-Paste
(aus dem Asia-Shop)
Eier
Koriander
Erdnüsse
Limetten
Olivenöl

ZUBEREITUNG

1. Karotten schälen und in dünne Streifen schneiden
2. Tofu und Ingwer in etwas Öl anbraten.
Extra-Tipp: Besonders lecker schmeckt die Suppe mit Sesamöl
3. Reisnudeln nach Packungsanweisung kochen
4. Kokosmilch zusammen mit der Laksa-Paste erhitzen
5. Karotten, Ingwer, Tofu und Reisnudeln in den Topf geben und alles kurz zusammen aufkochen
6. Toppings vorbereiten (Auf Wunsch können verschiedene Einlagen in die Suppe gegeben werden):
 - Eier kochen und schälen
 - Koriander hacken
 - Erdnüsse klein hacken und rösten
 - Limetten in Spalten schneiden und jeweils eine Spalte auf den fertigen Teller geben

„Guten Appetit“ – auf Malaysisch: „Selamat menjamu selera!“

Der kulturelle Mix macht's!

Auf meinem Spaziergang durch George Town schlendere ich vorbei an bekannten Sehenswürdigkeiten wie dem Fort Conwallis, dem Sri Mahamariamman Tempel, dem berühmten Pinang Peranakan Haus, dem Uhrenturm aus viktorianischer Zeit und vielen Gebäuden aus der Kolonialzeit. Bei meinen kulinarischen Stopps stelle ich immer wieder fest: Von einer rein malaysischen Küche kann man wahrlich nicht sprechen. Die Fusion aus verschiedenen asiatischen Kochstilen gleicht einer Geschmacksexplosion. Sie kommt zudem häufig im traditionell-modernen Crossover daher. Ein Austern-Omelett mag beispielsweise für westliche Augen irritierend anmuten. Es ist aber in einer Region, die vom Wasser umgeben ist, eine sehr beliebte und schmackhafte Mahlzeit.

Scharf sind fast alle Gerichte – da verwundert es nicht, dass zum Essen oft Tee getrunken wird. Malaysia, besonders die Cameron Highlands nahe Kuala Lumpur, sind für den Anbau von Tee bekannt. Und so ist auch das Nationalgetränk des Landes ein Tee: Teh tarik – bestehend aus schwarzem Tee und Milch. In Asien ist die Zubereitung dieser Spezialität aufwendig und ein echtes Spektakel; die Mischung wird mehrfach in einem großen Strahl und häufig während des Drehens um die eige-

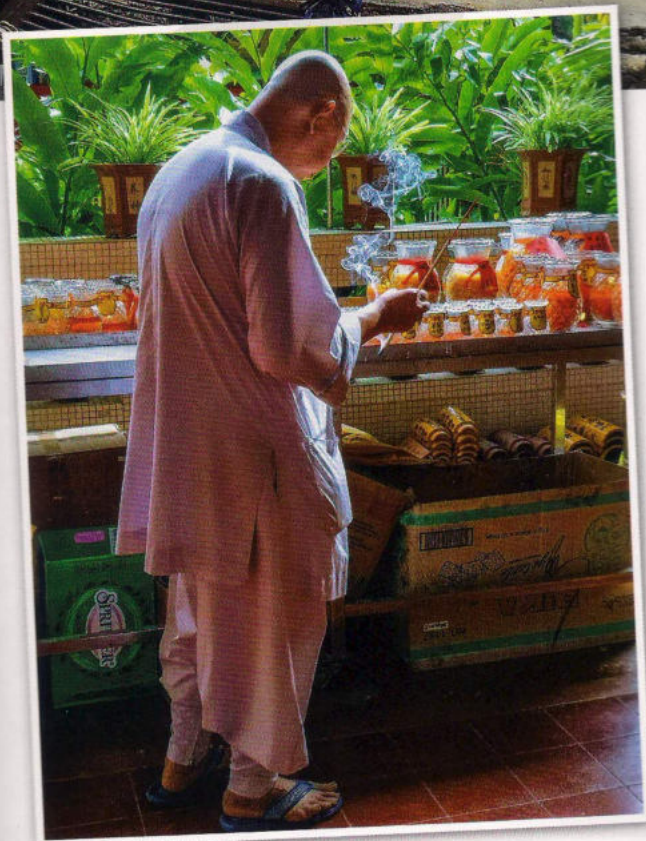
ne Achse von einem Gefäß in ein anderes und wieder zurück gegossen. So vermischen sich Tee und Milch am besten. Köstlich schmeckt der Tee auch am Nachmittag zu Gebäck oder einer Süßigkeit. Wie wäre es z. B. mit einem Stück Durian-Schokolade? Durian ist hierzulande auch als Stinkfrucht bekannt. Der Geruch ist so stechend, dass der Verkauf in einigen Läden in Malaysia sogar verboten ist – der Geschmack ist jedoch überraschend gut, und in Form von Schokolade kommt die Durian-Frucht als süßer Leckerbissen daher. Ein guter Tipp für einen Stadtbummel ist Kokosnusswasser oder Limettensaft. Beides löscht in der Hitze den Durst. Mein Fazit: George Town und sein Umland ist kein Ziel für Fans der klassischen Gourmet-Küche. Hochklassige Sternerestaurants findet man hier nicht; Streetfood mit Crossover-Charakter macht eindeutig das Rennen. Das Essen ist dennoch exzellent, denn es ist frisch und abwechslungsreich. Zudem kommt man mit den Einheimischen in den kleinen Straßenzeilen locker ins Gespräch: Ein mehr als charmantes Erlebnis! Und so sitze ich nun über der Stadt auf dem Penang Hill mit Ausblick auf die Penang Bridge – und wünschte, die Reise möge noch lange nicht enden.

Philip Duckwitz



Durian-Frucht.
Ihr Geruch ist gewöhnungsbedürftig, aber ihr Geschmack ist exzellent: Die Musang King Fruit, wie sie in Asien genannt wird (rechts). Sie heißt hierzulande auch Stink- oder Käsefrucht. Vanille-, Käse- und Mandelnoten machen die Durian-Frucht zur beliebten und abwechslungsreichen Zutat in der malaysischen Küche.





Tipps für George Town

Klima und beste Reisezeit

Das Klima in Penang ist tropisch. Die Tagestemperaturen liegen ganzjährig um die 30 °C. Oktober und November sind am niederschlagreichsten; von Dezember bis September ist die beste Reisezeit.

Zeit

MEZ plus 6 Stunden.

Währung

Malaysischer Ringgit (MYR). 1 Eur = ca. 4,90 MYR. .

Einreise

Reisepass (noch 6 Monate gültig). Ein Visum ist nicht erforderlich; die malaysische Immigrationsbehörde kann aber ein Weiter- oder Rückreisetickeet oder einen Nachweis der Unterkunft verlangen.

Essen und Trinken

George Town offeriert kulinarisch einen bunten Mix durch ganz Asien. Beliebte Streetfood-Gerichte sind Laksa (siehe Rezept) und Lok Lok (kleine Spieße mit Garnelen, Fleisch oder Tofu) und Erdnuss- oder Sambalsauce. Kokosnusswasser oder Limettensaft sind gute Durstlöcher.

Unbedingt machen

Durch die Straßenviertel Little India und Chinatown mit ihrem leckeren Streetfood streifen. Zudem warten die Stadtteile mit Märkten auf, die einen Rausch an Düften, Farben und Geschmäckern präsentieren. Den farbprächtigen Sri Mahamariamman Temple in Little India und die Kolonialarchitektur an der Waterfront ansehen. Die Butterfly Farm rund 40 Autominuten westlich von George Town in Teluk Bahang besuchen.

Beliebte Mitbringsel

Tee; Kleidung mit traditionellem, handgefertigtem Batikmuster; Gewürze aus dem Stadtteil Little India, z. B. verschiedene Curry-Sorten; Sesamöl.

Infos: www.malaysia.travel