

Geh dahin, wo der

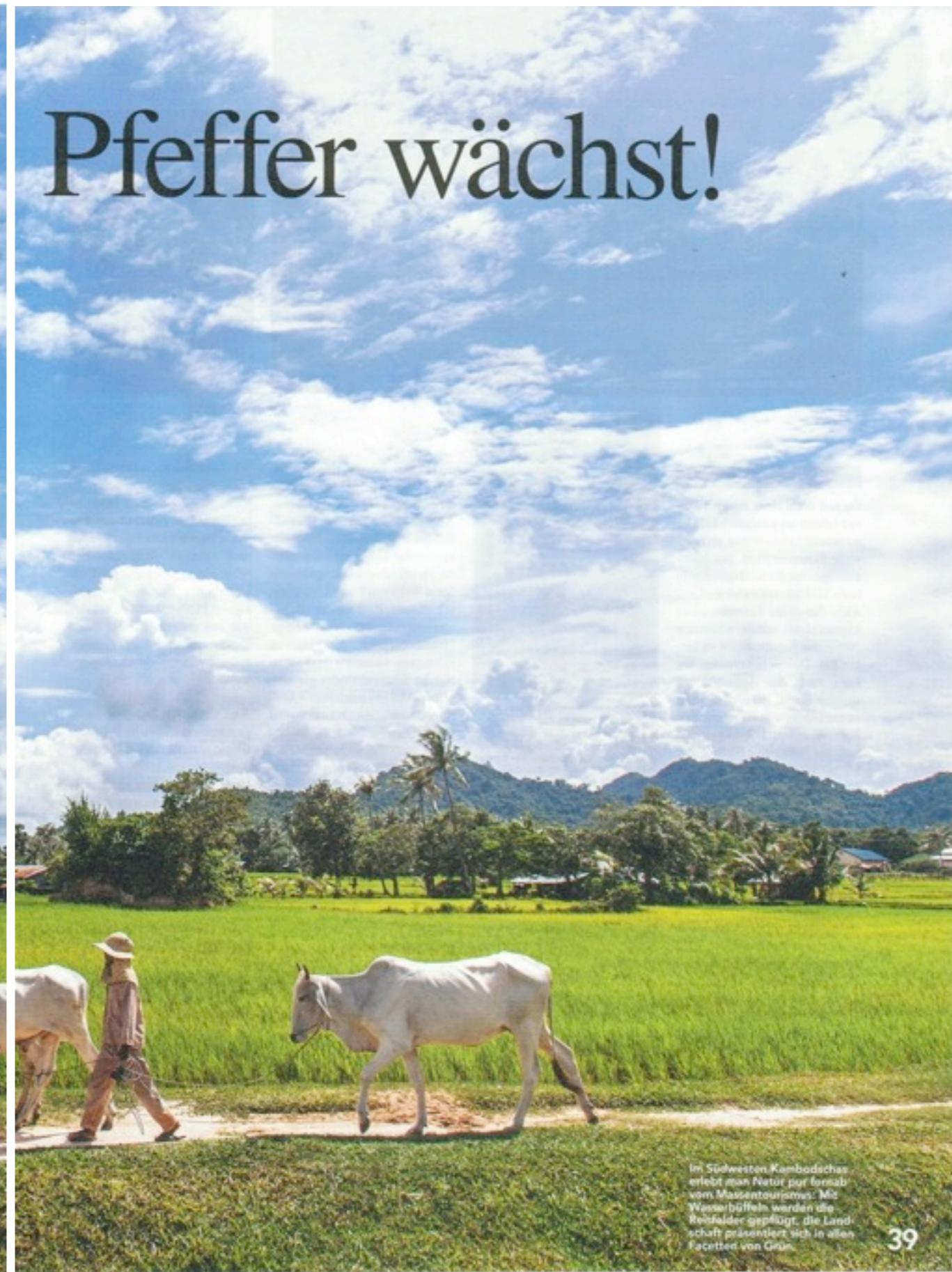
KAMBODSCHA

Das Land der tausend Tempel hat mehr zu bieten als Angkor Wat. Noch steckt der Öko-Tourismus aber in den Kinderschuhen.

Text: Nina Siegrist / Fotos: Monika Flückiger



Pfeffer wächst!



Im Südwesten Kambodschas erlebt man Natur pur fernab vom Massentourismus. Mit Wasserbüffeln werden die Reisfelder gepflügt, die Landschaft präsentiert sich in allen Facetten von Grün.



Da soll noch einer sagen, Fahrrad fahren sei kinderleicht. Die rothbraune Lehmstrasse verlangt volle Konzentration, der Monsunregen hat die Schlaglöcher in tiefe Mulden verwandelt. Zwar wirbt das «Vine Retreats», unser kleines Hotel, mit der schönsten Natur, die Kambodscha zu bieten hat. Davon bekommen wir kurz nach der Ankunft, auf unserer ersten Erkundungstour in die Dörfer von Chamcar Bei, aber wenig mit: Die Augen sind auf die Strasse geheftet, die Hitze drückt, unsere rostigen Eingänger ächzen. Erst die Kinder, die von überall herbeirennen, zwingen uns, den Blick zu heben. «Hello-oh!» rufen sie, «How aaaa you!» – dann ist ihr Englischvokabular auch schon erschöpft. Neugierig bleiben sie stehen, kichern und huschen irgendwann wieder davon. Die einen verschwinden in den Holzhütten, vor denen ein paar Hühner rumflattern. Die anderen hinter der nächsten Kurve, da, wo die Dorfschule ist – «Our School», ein Hilfsprojekt, unterstützt vom «Vine Retreats».

Plötzlich ist es still. In der Ferne führt ein junger Mann einen Wasserbüffel durchs Reisfeld, der Wind rauscht leise durch die Gräser. Vor uns erstreckt sich eine riesige, von sanften Hügeln umgebene Fläche, die in allen



1 Ausspannen und geniessen: Im «Vine Retreats» nahe Kep kann man sich prima erholen. 2 Die Zimmer sind schlicht, aber schön – das Doppelzimmer kostet zwischen 20 und 35 Franken pro Nacht. 3 Kampot-Pfeffer erfreut sich bei Feinschmeckern weltweit grosser Beliebtheit.

Facetten von Grün leuchtet. Es ist schön hier, im Südwesten Kambodschas – da, wo der Pfeffer wächst.

Der Tourismus, die grosse Hoffnung des Landes, bringt nicht nur Gutes

Wer nach Kambodscha kommt, kommt selten wegen des Pfeffers – auch wenn dieser weltweit von Spitzenköchen gelobt wird. Nein, Kambodscha, dieses bitterarme Land, das mehrere Bürgerkriege und die Schreckensherrschaft

der Roten Khmer ruiniert haben, kennen die meisten, nur wegen seines Wahrzeichens: Angkor Wat. Seit die Tempelanlage 1992 ins Unesco-Weltkulturerbe aufgenommen wurde, wird das nahe gelegene Siem Reap von Besuchern überschwemmt. Entlang der Hauptstrassen verdrängen riesige Hotelkomplexe die kleinen Hütchen, vielerorts verkaufen Kinder Souvenirs oder gar sich selbst. Mit organisierten «Ausflügen» zu Waisenhäusern wird Geld gemacht, das den Falschen zukommt. Ein sichtbares Zeichen, dass der Tourismus, die grosse Hoffnung des Landes, nicht nur Gutes bringt. Der Gegenrend hält auch schon Einzug: «Ecotourism» – nachhaltiger Tourismus – ist der letzte Schrei in Kambodscha. Es gibt Eco-Hotels, Eco-Restaurants und Eco-Läden, doch nicht überall, wo Eco draufsteht, ist auch Eco drin.

Zurück im «Vine Retreats». Manager William Tuffin, ein Amerikaner, hat gerade seine tägliche Yoga-Stunde hinter sich. Gern organisiert er für die Gäste Ausflüge ins Gemeinschaftszentrum im Dorf, wo junge Frauen Schmuck aus Kokosnussschalen und rezyklierten Plastiktaschen herstellen, Schals weben. Auch Trekking-Touren werden angeboten – ein Teil des Erlöses kommt der

Wiederaufforstung des lokalen Waldes zugute. Besuche im Küstenstädtchen Kep oder im benachbarten Kompot mit seinen schönen Kolonialgebäuden sind möglich. Und natürlich führt einen jederzeit gern ein Mitarbeiter durch die hotel-eigene Pfefferplantage, erklärt, wie aus grünem Pfeffer durch Trocknung schwarzer wird, aus schwarzem durch Schälen weisser.

Auf riesigen Sitzkissen geniessen sie den Ausblick – und das Essen

Viele Gäste halten es aber so wie jene, die es sich im zweiten Stock des Gasthauses gerade bequem gemacht haben: Auf riesigen Sitzkissen geniessen sie den Ausblick auf den üppigen Blumengarten, die an Vietnam grenzende Küste – und das Essen, zubereitet aus eigenen Gemüsesorten und Früchten. In der Küche herrscht fast immer Betrieb. Die Mitarbeiter, alles Bewohner der umliegenden Dörfer, haben zwar keine Ausbildung. Doch William lehrt sie immer wieder Neues. Vor ein paar Tagen hat er gezeigt, wie man Pancakes macht. «Flour», Mehl, brauche es dazu. Eine junge Kambodschanerin eilte daraufhin eifrig in den Garten, kam mit einer Hand voll Blüten zurück. →



1 Gefiltertes Regenwasser: Im «Vine Retreats» badet man in einem Natur-Pool. 2 Waldarbeiter Mister San führt einen auf den Hausberg und erzählt Spannendes über Tiere und Pflanzen.





1 In Siem Reap ist man im «Haven», geführt von einem Schweizer Paar, das jungen kambodschanern eine Ausbildung bietet.
2 Das «Friends» in Phnom Penh bildet Strassenkinder zu Köchen und Kellnern aus.
3 Das Hotel The Borann in Siem Reap ist Teil des Hilfswerks Krousar Thmey (neue Familie).



1 Baden auf dem heiligen Berg: die Wasserfälle des Phnom Kulen.
2 Das Dorf Anlong Thom erreicht man nur zu Fuss. Terre Cambodge organisiert die Übernachtung in der Dorf-Pagode.

«Flour» (Mehl) und «Flower» (Blume) – manchmal klingen diese englischen Wörter verdammt ähnlich.

In den Grossstädten ist es schwieriger, dem oft ausbeuterischen Massentourismus zu entkommen. Einige Hotels und Restaurants in Siem Reap und Phnom Penh unterstützen Hilfsprojekte (siehe Box). Und wer Angkor Wat und sein Umland auf die etwas andere Art erkunden will, bucht eine Bike- oder Trekking-tour bei Terre Cambodge, geführt vom Westschweizer Laurent Holdener. Dass der Marsch durch den Urwald des heiligen Berges (Phnom Kulen) dann

statt der angekündigten fünf auch mal acht Stunden dauern kann, ist bei guter körperlicher Verfassung nicht weiter tragisch – und einfach nur symptomatisch für einen Öko-Tourismus, der zwar boomt, vielerorts aber noch in den Kinderschuhen steckt. Es wird improvisiert: Der Guide bezahlt ein paar Dollar an den Dorf-Verwalter, übernachtet wird dann in der Dorf-Pagode. Und die buddhis-

tischen Mönche, die dort bis in die Nacht hinein bei Kerzenlicht Karten spielen, werfen immer mal wieder einen verwundert-belustigten Blick auf die zwei Schweizerinnen, die sich da neben ihnen, völlig erschöpft vom langen Marsch, schlafen gelegt haben – bereits um 19 Uhr.

Mister San wird uns zum Hausberg Phnom Voar begleiten

Eben ist in Kep die Sonne aufgegangen, vor dem «Vine Retreat» wartet Mister San, ein Waldarbeiter, die Machete geschultert.

Er wird uns auf den verwunschenen, von Lianen umwachsenen Pfaden zum Hausberg Phnom Voar begleiten. Dank ihm lernen wir bald, welches Kraut gegen welches Leiden hilft und dass man aus der Rattan-Pflanze nicht nur Möbel, sondern auch Suppe machen kann. Auf dem Gipfel angelangt, wartet dann die Belohnung: Was für ein Ausblick! Ja, es lohnt sich, hierherzukommen. Und das nächste Mal, wenn wir einen Widersacher dahin wünschen, wo der Pfeffer wächst, meinen wir es im Grunde genommen nur gut – denn tatsächlich, es ist schön, dieses Pfefferland! 🌿

TIPPS FÜR KAMBODSCHA

ANREISE Swiss, www.swiss.ch, und Thai Airways bieten Direktflüge nach **Bangkok** an (Flugzeit 11 Stunden). Von dort fliegt Bangkok Airways, www.bangkokair.com, mehrmals täglich in einer Stunde nach **Siem Reap** oder **Phnom Penh**. **KEP** Erreichbar per Bus/Taxi in drei bis fünf Stunden ab Phnom Penh. **Unterkunft** Vine Retreat, www.thevineretreat.com, oder Jasmine Valley, www.jasminevalley.com. **SIEM REAP Übernachten** im «The Borann», www.borann.com, oder im «Shinta Mani», shintamani.com. **Essen** im «Haven», www.havencambodia.com. **Bike- und Trekking-touren** Terre Cambodge, www.terrecambodge.com. **Spa** Frangipani, www.frangipanisiemreap.com. **Konzert** Dr. Beat Richner, jeden Donnerstag und Samstag um 19.15 Uhr im Jayavarnan VII Hospital, Siem Reap. **PHNOM PENH Übernachten** im «Bodhi Tree», www.bodhitree.com. **Essen** im «Friends», www.friends-international.org. **EINKAUFEN** Nachhaltig hergestellte **Taschen und Kleider** bei Smateria, Bloom und Spicy Green Mango in Siem Reap und Phnom Penh. www.smateria.com, www.bloom-cambodia.com, www.spicygreenmango.com

