



Genug geblöppt: Auch die Dromedare brauchen eine Pause. Zeit, um prähistorische Pelsenscomis zu studieren. Sie zeigen, dass die Sahara einmal grün und fruchtbar war. Dann schaukelt die Karawane weiter, vorbei an den Felskulpturen des Akakus-Gebirges.

Roma M. Olt



Fortsetzung von Seite V1

Viel Lärm im Nichts

Am Ende des Pfads erwartet uns ein flimmerndes Hochplateau, eine unberührte, zeitlose Welt aus schwarz lackiertem Geröll. Gibril führt uns auf den höchsten Grat einer Düne. Nur das Rieseln des Sands ist dort zu hören, dann reißt der Wind ab. Ist sie das? Die absolute Stille? Noch bevor ich sie fassen kann, ruft Gibril: „Ja genau! So ist die Wüste Magnifique!“ Gibril stößt zwei spitze Schreie aus und hochtet im Flickflack die Düne hinunter.

Später an diesem Tag stoßen wir auf ein natürliches Amphitheater. An den Höhlenwänden leuchten prähistorische Malereien auf, manche über zehntausend Jahre alt. Elefanten, Antilopen und Giraffen belegen, dass die Sahara einst grün und fruchtbar war. An den Höhlenwänden entdecken wir Zeichnungen von hochgewachsenen Männern mit Speeren auf der Jagd, Frauen mit langen Beinen und übertrie-

ben ausgeformten Hinterteilen, maskierte Gestalten – vielleicht Zauberer oder Priester. Wir verstummeln vor der Schönheit und Kraft dieser Kunstwerke, und eine eigenartige Ruhe hüllt uns ein; sie scheint aus einer anderen Zeit herüberzueilen, gerübt nur von den im Sand raschelnden Körpern der Eidchsen.

Stundenlang wiegen uns die Dromedare über ein Mosaik aus schwarzen Steinscherben, vorbei an Felsen, die wie Kammulswollen himmelwärts streben. Und ganz allmählich ergreift die Wüste Besitz von uns.

Sitylle, Kaffeebörsterin aus Fribourg, geht mit ihrem Dromedar weit voraus und denkt, wie sie später sagt, über ihr Leben nach. Christian, eigentlich Anlageberater, verfasst im Gehen Liebesgedichte. Und Andreas, Schmirzler, vertritt eine Wuppertal, denkt sich im Sattel Spiele aus, die uns

abends am Lagerfeuer unterhalten sollen.

Zu Beginn unserer Reise haben wir den Akakus als monoton empfunden: Felsrücken, Sand, ein paar verlorene Akazien – nichts weiter. Doch die Wüste hat unseren Blick geschärft. Jeder Grahm in dieser staubigen Weite entlockt uns Laute des Staunens, der Bewunderung. Jeder Wüstenabe im Aufwind. Jede Spur im Sand. Jedes ovale glänzende Kotbällchen ist uns ein Juwel.

Und mit den Geräuschen geht es uns ebenso. Noch das leiseste Tschirpen eines Steinschmätzers lässt uns aufhorchen, das kaum zu vernehmende Knirschen von Sand unter den Beinen eines Mistkäfers, das Knistern von Gestein, das sich in den ersten Sonnenstrahlen ausdehnt. „Die Wüste ist Stille“, flüstert Gibril, schweigend eine Weile und brüllt dann: „Ja genau!“ Einem Moment lang beherrschen seine

Worte die Wüste, dann verstummeln sie, und die Wüste beherrscht wieder ihn.

Was genau hinter Gibrils geräuschvollen Ausbrüchen steckt, verstehe ich erst am letzten Abend unserer Reise. Ich bin allein auf den Gipfel einer Felspyramide getlettert. Der Vollmond ist aufgegangen und taucht die Wüste in ein magisches Licht. Plötzlich beschleunigt sich mein Puls. Irgendwas stimmt nicht. Mir ist, als würde ich beobachtet. Ich fahre herum – aber da ist niemand.

Und auf einmal weiß ich, was mich beunruhigt. Ich bin wie taub. Höre nichts, absolut nichts. Stille der Wüste. Stille des Alls. Ich halte den Atem an, um keinen Laut zu verursachen und mich ganz dieser Erfahrung zu überlassen. Dann rufe ich laut: „Ja genau!“ Nicht um die Stille zu zerstören, sondern um mich zu vergewissern, dass ich noch in ihr existiere.

Der Weg nach Libyen

Annela Swiss (www.swiss.com) und KLM (www.klm.com) fliegen aus Deutschland die Hauptstadt Tripolis an. Von Frankfurt aus kosten Hin- und Rückflug ab etwa 530 Euro.

Einreise für Libyen gelten seit November 2007 neue Einreisevorschriften: Reisende brauchen zusätzlich zu einem gültigen Visum eine arabische Version ihrer Pässe, angefertigt von einem beidseitigen Übersetzer. Das Auswärtige Amt (www.auswaertiges-amt.de) rät, die Pässe nach vor der Beantragung des Visums bei der libyschen Botschaft übersetzen zu lassen. Die Dokumente müssen in den Pass eingeklebt, eingeklebt oder als Stempelverdruck angehängt sein. Touristen müssen zusätzlich bei der Einreise einen Mindestbetrag von 1000 US-Dollar (oder anderer konvertierbarer Währung) mit sich führen. Personen mit israelischem Visum oder Ein- oder Ausreisetzen im Reisepass werden abgewiesen. Wer länger als sieben Tage bleibt, muss sich in dieser Zeit bei einer Passbehörde registrieren lassen. Alle Reisen nach und in Libyen – besonders in die Wüstengebiete – dürfen außerdem nur als Gruppenreise stattfinden, die durch professionelle



Unesco-Schutz stehenden römischen Ausgrabungen in Leptis Magna und die Mandara-Seen inmitten der Wüste. Die Tour kostet bei mindestens sieben Teilnehmern pro Person etwa 2286 Euro, inklusive Schweizer Reiseleitung, lokaler Begleitmannschaft und Übernachtungen mit Vollpension. Studiosus organisiert die 15-tägige Rundreise „Libyen – Mit Beduinen durch die Wüste“. Die Tour wird von einem deutsch sprechenden, einheimischen Reiseleiter begleitet und kostet ab 1319 Euro pro Person, Übernachtungen inklusive. Mehr Informationen unter www.studiosus.com oder unter Telefon 0800/44 01 44 01.

Veranstalter organisiert wird und vor der Einreise von der libyschen Regierung genehmigt worden ist.

Reiseveranstalter Die Schweizer Veranstalter Globotrek (www.globotrek.ch) und Desert Team (www.desert-team.ch) bieten ein 15-tägiges, von Tunesien bis zum Dromedartrekking im Akakus-Massiv in der Sahara an. Die Tagesetappen dauern etwa vier bis sechs Stunden, das Hauptpack wird auf einem Begleitfahrzeug transportiert. Reiseleistungen sind die stattfindenden, die durch professionelle

Reisezeit in der libyschen Wüste ist heiß und trocken, zudem herrschen große Temperaturunterschiede zwischen Tag und Nacht. Die beste Reisezeit liegt daher zwischen Februar und April sowie zwischen Oktober und November. Im Dezember und Januar sind die Nächte am kältesten, tagsüber ist es am heißesten zwischen April und September.

Weitere Informationen bei der libyschen Botschaft oder unter www.libysch-botschaft.de oder unter Telefon 0 30/2 00 59 50.

Machen Sie doch mal **Spanien-Italien-Frankreich-Urlaub!**

AIDA
DAS CLUBSCHIFF

Probieren Sie Tapas in Spanien, wandern Sie auf Vulkanen in Italien oder bestaunen Sie das legendäre Fort von Malta. Mit AIDA erleben Sie das Mittelmeer in seiner ganzen Vielfalt. Ganz gleich, ob Sie allein reisen oder mit Ihrer Familie: AIDA bietet Ihnen alles für einen rundum sorgenfreien Urlaub.

April bis November 2008 mit AIDAdiva
7 Tage ab/bis Mallorca ab € 799,-* p.P.
Mallorca • Seetag • Neapel • Rom/Civitaavecchia • Seetag • Marseille • Barcelona • Mallorca

Mai bis September 2008 mit AIDAcara
10 Tage ab/bis Mallorca ab € 1.299,-* p.P.
Mallorca • Seetag • Malta • Tunis/La Goulette • Palermo • Rom/Civitaavecchia • Korsika • Cannes • Seetag • Valencia • Mallorca

Jetzt buchen in Ihrem Reisebüro, unter www.aida.de (Code: Ab Ins Mittelmeer) oder telefonisch unter +49 (0) 1805/18 22 22 93**.

*AIDA/ADP Preis inkl. 2008/09/01 bis 2008/09/30. Preisänderung in Abhängigkeit von Person und Dg. **Kontingenzpreis. Abreise nach Verfügbarkeit. Abreise nach Mittelmeeranreise möglich.

Germknödel de Luxe

Haute Cuisine am Hang: Skihütten setzen auf Sterneküche

Statt der Hirtenpfanne gibt es Entenbrust mit Pfämsensauce, nicht „Anton aus dem Kuch“ kommt aus den Laupfannen, sondern ein Klavierkonzert von Schumann. In der „Hamilton Lodge“ auf 2000 Meter Höhe wird zwar edel gespeist, aber jeder darf so sein, wie er will: mit bunten Skiklamotten oder im feinen Zwirn, mit Skischuhen oder Pumps.

Vor vier Jahren hat der Niederländer John Wegink das „Haus Belgrad“ im schweizerischen Skigebiet von Brig-Valais in die „Hamilton Lodge“ umgebaut. Pünktlich zu dieser Winterraison wurde der Sternekoch Harm Severin ins Haus geholt.

Was früher einmal den Charme einer Autobahnstrasse verströmte, wirkt heute wie die Hütte eines exzentrischen Hochgebirgsjägers, der die Gewehre der von ihm erlegten Hirsche und Gämsen in Stehlampen und Kronleuchter funktionalisiert hat.

Tagsüber kann man in der „Hamilton Lodge“ zum Mittagessen einkehren. Auf der Karte stehen Pfannkuchen, ein Zugeständnis an die vielen Gäste aus Holland, Tageliste mit Lachs, Steinpilz-Ravioli und – kein Scherz – Hamburger, vom Sternekoch selbst mit viel Sorgfalt zubereitet. Natürlich aus frischem Zartfleisch, mit angebratenen Zwiebelringen, das Fleisch mit Käse überbacken und in einem Ciabattabrotchen auf einem großen weißen Teller angerichtet – garniert mit einem frutierten Basilikumblatt. Abends serviert Harm Severin Cappuccino von der Ochsenwanzbrühe, Zanderfilet mit Saffransauce und Schnocchen mit Kräuterbutter. Haute Cuisine in Bergeshöhe.

Hummer und Austern hat auch Vrony Julen in Zermatt auf der Karte. Aber nur zwischen Weihnachten und Neujahr. Denn eigentlich findet sie „das verrückt, so etwas auf 2000 Meter Höhe anzubieten“. Auch wenn der Promifaktor in den vergangenen Jahren deutlich zugenommen hat, ist die Karte von „Chez Vrony“ bodenständig geblieben.

Die Zeiten der Selbstbedienung sind jedoch auch hier vorbei. Ihre Skihütte hat keine Ähnlichkeit mit

dem Klischee der überdimensionalen Selbstbedienungshallen, in denen die „Berghaus Bort“, das Großvater Christian 1947 oberhalb von Grindelwald baute, vor drei Jahren aus einem Dorntscheneschlaf geholt. Obwohl die Gäste in den 60er Jahren wegen der Rösti von Großmutter Marie bis aus Basel kamen, war in den 60er Jahren nicht mehr viel los im „Berghaus“.

Bruno Brawand will an den früheren Erfolg anknüpfen. Ein Jahr

Grindelwald nach Zermatt gefahren, um sich inspirieren zu lassen. Sie haben das „Berghaus Bort“, das Großvater Christian 1947 oberhalb von Grindelwald baute, vor drei Jahren aus einem Dorntscheneschlaf geholt. Obwohl die Gäste in den 60er Jahren wegen der Rösti von Großmutter Marie bis aus Basel kamen, war in den 60er Jahren nicht mehr viel los im „Berghaus“.

Bruno Brawand will an den früheren Erfolg anknüpfen. Ein Jahr



Im Schmiegflanz zur „Hamilton Lodge“: Pfämsensauce statt Pommes Foto: b.a.

die den Sommer über auf den Wiesen um die Skihütte grasen, und Trockenfleisch – ebenfalls von diesen Kühen, die im Herbst unten im Tal geschlachtet werden. Das Fleisch liegt etwa zwei Wochen in einem Sud aus Salz, Rowein und Almkrautern. Anschließend muss es zwei bis drei Monate trocknen. Das Rezept stammt vom Papa.

„Chez Vrony“ ist ein Familienunternehmen. Kein Tag, an dem Vrony Julen nicht hinaufführt zur Skihütte und ihre Gäste begrüßt. Ihr Mann Max Corting, ein bekannter Vermögensverwalter, kümmert sich am Wochenende um die Gäste und räumt auch mal die Tische ab. Und Vronys Bruder Heinz Julen hat das Häuschen in ein heimeliges Wohnzimmer mit großen Kissen und Schaffeln verwandelt.

In der Schweiz ist „Chez Vrony“ die Vorzele-Skihütte. Deshalb sind Bruno Brawand und Claudia Dannhorn extra aus

stand er deshalb in der Küche und hat Rösti gebraten: mit Schmalz und mit Butter, mit dieser und jener Temperatur, aus diesen und jenen Kartoffeln. Jetzt sind die Rösti perfekt: knackig und doch nicht zu fettig.

Durch klare Linien und viel helles Holz wirkt das „Berghaus“ nicht mehr wie eine Skihütte. Statt der schützenden Pfannen Curry-Wurst gibt's Green-Curry. Der Renner ist der Felsalat mit marinierten Kalbeber. Und als Tagesmenü: Zitronenbouillon mit Ingwerstreifen, Spaghetti mit Scampi und Rucola.

„Kosmische Menüs haben die schon“, lüstert eine Schweizerin. Aber für sie gibt es ja immer noch genug Hütten mit Selbstbedienung und mit Bratwurst und Gulaschsuppe auf der Karte.

STEPHANIE GEIGER
In den genannten Skihütten kann man auch übernachten. Infos unter www.berghaus-bort.ch, www.hamiltonlodge.com und www.chezvrony.ch.