Joachim Beneke`s
www.TravelHomepage.de

SÜDAFRIKA - Eine Welt in einem Glas (3/5)

Freitag, 09.11.2007

Über den heutigen Freitag gibt es nicht viel zu berichten. Wir fliegen mit einer De Haviland- Propellermaschine nach George, aber erst am Nachmittag. Der Vormittag wird zum Ausschlafen und - vornehmlich von unseren Damen - für einen abschließenden Mall-Bummel genutzt. In George wartet auf unsere Reisegruppe ein neuer Bus und ein neuer Busfahrer. Er heißt Wujani, ist ein Schwarzer und zeichnet sich durch eine sehr umsichtige und verantwortungsbewußte Fahrweise aus. Danke Wujani! Zu seinen Hobbies zählt es, in einerGospelband zu singen. Kostproben bekommen wir von einer CD im Bus zu hören.

Unser Tagesziel ist das nahegelegene Wilderness mit seinem kilometerlangen Sandstrand am Indischen Ozean. Wir checken ein im **Protea Hotel Wilderness Resort**. Das Personal im Restaurant und der Bar dieses Hotel wird uns noch zur Verzweiflung bringen. Service und Bedienung stimmen hier überhaupt nicht, die Angestellten sind völlig überfordert, man wartet endlos auf die bestellten Getränke und anschließend auf die erbetene Rechnung. Aber das ist eben auch Afrika und wir (er-)tragen es mit Gelassenheit.

Samstag, 10.11.2007

Wir fahren in die "Kleine Karoo", eine Hochebene hinter den Outeniqua Bergen. Auf der Passtraßelegen wir einen Stopp ein. Rike hat sich eine besondere Überraschung einfallen lassen: Jeder von uns bekommt von ihr einen Amarula Cream eingeschenkt. Das ist ein hiesiger Wildfrucht-Creme-Likör, der aus den Früchten des Marula- Baums hergestellt wird und eine gewisse Verwandschaft zum Baileys nicht verleugnen kann. Sehr lecker. Nachdem der letzte Tropfen aus den Likörflasche ausgeschenkt ist und auch ein Auswringen der Flasche nichts nützt, setzen wir unsere Fahrt fort. Unser Ziel ist die **Safari-Straußenfarm** bei Oudtshoorn. Hier wird die Zucht von Straußen einem interessierten Publikum vorgestellt. Es gibt einen "Showroom", wo der Größenunterschied zwischen Hühner-, Emu- und Straußenei demonstriert wird und Produkte aus Straußenleder, -federn und -eiern ausgestellt sind. Zudem kann man einem aus dem Ei schlüpfenden Straußenküken bei seinen Bemühungen zusehen, sich aus der Schale zu befreien. Wir bekommen auch *Welgeluk*, einen der schönsten "Federnpaläste" der Region zu sehen. In diesem Gebäude residierte eine Familie der sogenannten "Straußenbarone". Das Gebäude erinnert mich ein wenig an die Südstaatenvillen in den USA. Hier ist es eben nicht die Baumwolle, sondern die Straußen, die ihren Eigentümern großen Reichtum gebracht haben..

Es folgt ein Höhepunkt des heutigen Tages: Vor einer abgezäunten Koppel ist eine Sitztribüne aufgebaut, auf der wir uns niederlassen. Freiwillige für einen Straußenritt werden gesucht, aber nur bis max. 80 kg Körpergewicht. Da scheide ich schon mal aus, Glück gehabt. Nachdem ich in diesem Jahr schon in Ägypten vom Kamel abgeworfen wurde, verspüre ich keinerlei Lust auf einen erneuten Abflug in den Sand. Karin und Marion melden sich furchtlos. Und bei dem folgenden Ritt auf einem wild davonrennenden Strauß machen beide eine wirklich gute Figur. Kompliment !

Zum Abschluß der Tour gibt es noch ein richtiges Wettrennen. Zwei Strauße werden von leichtgewichtigen Mitarbeitern der Farm als Jockeys geritten. Es siegt bezeichnenderweise ein Strauß namens Speedy Gonzales.

Nach diesem Rodeo wartet im angrenzenden Restaurant der Farm ein Straußenfleisch- Lunch auf uns. Straußenfleisch enthält wenig Cholesterin, ist besonders fettarm und dennoch schmackhaft. Es hat mehr Ähnlichkeit mit Rindfleisch als mit jedem Geflügel. Dazu gibt es einen lokalen Wein und wir

sind wieder mal wunschlos glücklich. Im angeschlossenen Souvenirshop werden Straußenprodukte und Souvenirs verkauft. Ich kaufe mir ein Straußenei, in dessen Schale kunstvoll die Weltkarte gefräst ist und das als Lampenschirm dienen wird. Straußenei- Lampen verströmen ein ungemein warmes Licht.

Frisch gestärkt geht es weiter zu den **Cango- Caves**. Die Tropfsteinhöhlen am Rand des Cango Valley kennzeichnet eine hohe Luftfeuchtigkeit bei 18 ° C Temperatur. Wir werden von einem einheimischen Führer durch die einzelnen Abschnitte geleitet. Dabei gibt er eine sängerische Kostprobe zur Demonstration der Höhlenakustik. Für mich heißt er nun "Luciano".

Da wollen unsere Damen nicht nachstehen und stimmen den sakralen Kanon "dona nobis pacem" an. Wirklich sehr schön! Großes Kompliment!

Wie bei uns in Germanien haben auch hier die interessanten Abschnitte von Höhlensystemen Namen: "van Zyl´s Hall", "Botha´s Hall", "Rainbow Chamber", "Bridal Chamber", "Fairyland Chamber" und "Drum Room" seien hier beispielhaft genannt. Und Luciano dirigiert die Show durch Ein- und Ausschalten zielgerichteter Scheinwerfer.

Am abend wollen sich einige Gruppenmitglieder nach dem Dinner- Buffet im Hotel nicht durch die unfähigen Barkeeper nerven lassen und gehen in das kleine Örtchen Wilderness. Ich auch. Rike kennt hier einen Pub namens "**Bongos**" und der wird heute abend richtig gut frequentiert. Die jungen Leute hinter der Theke sind sehr geschäftstüchtig und wir bekommen sofort unsere bestellten Drinks. Prima. Es wird noch ein schöner und langer Abend...

Sonntag, 11.11.2007

Heute steht eine Fahrt auf der Gartenroute zum beliebten Ferienort Knysna (gesprochen "Naisna") auf dem Programm. Wir sind schon am Vormittag da und unternehmen zunächst eine gemütliche Bootsfahrt mit dem "Butterschiff" auf der

Lagune. Es ist Frühschoppenzeit und Angelika kreiert den Slogan "Eine Welt in einem Glas", was großen Anklang findet. Die Lagune von Knysna wird zum Meer hin von den Knysna Heads begrenzt, großen Felsen, die quasi das Einfahrtstor bilden. Dahinter beginnt der Indische Ozean, der heute ziemlich aufgewühlt wirkt. Die Schaumkronen auf den Wellenkämmen deuten auf schwere See hin. Hier in der Lagune ist es dagegen trotz starken Windes gut auszuhalten. Am Ufer beobachten wir eine Zeremonie, bei der erwachsene Gläubige im Seewasser zur Taufe untergetaucht werden.

Der Ort der Taufe ist auch unser mittagliches Ziel. Hier findet sich das **Paquita´s Restaurant**, bei dem wir reserviert haben. Knysna ist für die Qualität der in der Lagune gezüchteten Austern bekannt und da liegt eine Kostprobe dieser delikaten Muscheln nahe.

Bei Austern scheiden sich bekanntlich die Geschmäcker - entweder man mag sie oder eben nicht. Aus unserer Gruppe entscheiden sich neben mir nur eine Handvoll weiterer Teilnehmer für die Knysna Oysters, deren Qualität mit den besten Austern der Welt mithalten kann. Dazu gibt es einen spritzigen Winzersekt und einen Sauvignon Blanc. Sehr lecker! Aber auch die anderen Mitreisenden haben delikaten Fische und Seafood gewählt wie z.B. Garnelen, Calamaren und "Linefish". Letzteres ist die Bezeichnung für den angelfrischen Fisch des Tages, meist Yellowtail.

Der Nachmittag in Wilderness gehört dem Strandleben - bis ein Gewitter aufzieht. Nach dem abendlichen Buffet geht es dann wieder ins Bongos, diesmal sind wir die einzigen Gäste. Rüdiger und Günter geben dem Wirt Spezialrezepte für Cocktails "German Style", die er begeistert in sein vorhandenes Repertoire aufnimmt.

-> nächste Etappe: Hermanus und Kapstadt

1. Krüger N.P. und Blyde River Canyon

< hier (oder links im Menue) die Etappen unserer Reise wählen !

Top bei pervan.de
7

letzte Überarbeitung: 07.02.08 - 15:03 / © 2000-2008 Joachim Beneke