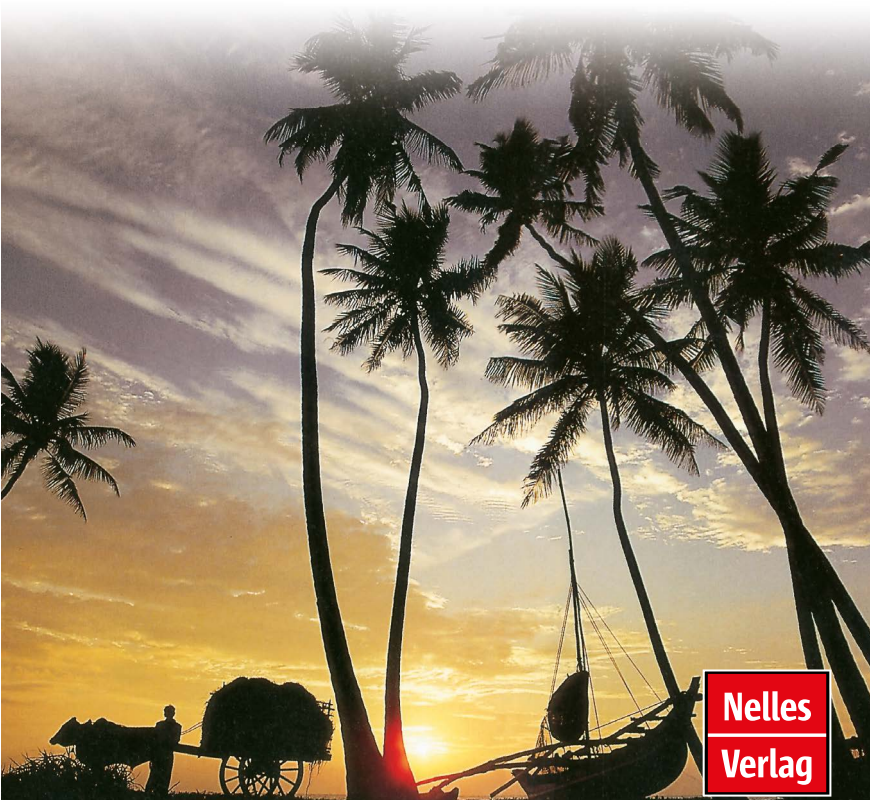


Sri Lanka

Reiseführer mit aktuellen Reisetipps und zahlreichen Detailkarten ★★ ★



Nelles
Verlag

Colombo	62
Mittlere Westküste	70
Negombo	76/77
Südwestküste.....	92
Hikkaduwa	100
Galle, Fort	102
Südküste	112/113
Südostküste	121
Zentralprovinz	134/135
Kandy	137
Hochland.....	152/153
Distrikt Ratnapura.....	170/171
Nordzentralprovinz	180/181
Mihintale	184
Anuradhapura	186
Polonnaruwa, Archäologischer Bezirk.....	205
Polonnaruwa, Das heilige Viereck.....	205
Sri Lankas Osten	217
Umgebung von Trincomalee	224
Tamilischer Norden	233
Jaffna.....	236

LEGENDE

★★	Top-Attraktion (in Karte)	Beruwala (ort)	in Karte gelb Unterlegtes wird im Text erwähnt		Expressway
★★	(in Text)	Alu Vihara	Internationaler Flughafen / nationaler Flughafen		Fernverkehrsstraße
★	sehr sehenswert (in Karte)		Berggipfel (Höhe in Meter)		Hauptstraße
★	(in Text)	Doi That	Pass (Höhe in Meter)		Nebenstraße (teilweise befestigt)
8	Orientierungsnummer in Text und Karte	1802	Nationalpark / Strand		Nebenstraße, Fahrweg / Weg
8 8	Orientierungsnummer in Text und Stadtplan	Bulutota	UNESCO Welterbe		Bahnlinie
8	Orientierungsnummer in Text und Detailplan		Hinduistischer Tempel / Buddhistischer Tempel		Distriktgrenze
	Öffentliches bzw. bedeutendes Gebäude		Kirche / Moschee		Entfernung in Kilometer
	Hotel, Gästehaus		Touristeninformation / Polizei		Straßennummerierung
	Botschaft / Restaurant		Antike Ruinenstätte / Höhle		Busstation / Parkplatz
	Hospital / Post		Festung / Leuchtturm		
	Einkaufszentrum / Markt				

IMPRESSUM: Nelles Guide: Sri Lanka

All rights reserved

© Nelles® Verlag GmbH, 81379 München, Machtlfinger Str. 26 Rgb.

Info@Nelles.com, www.Nelles.com

ISBN 978-3-86574-736-5

Lizenzbestimmungen: Gegenstand des Nutzungsverhältnisses sind die von Nelles Verlag GmbH publizierten digitalen Reiseführer „Nelles Guide“. Nelles Verlag GmbH gestattet nur Letztkunden die Nutzung des „Nelles Guide“. Nelles Verlag GmbH räumt den Nutzern ein nicht ausschließliches und beschränktes Recht zur Nutzung des „Nelles Guide“ ein. Die Nutzer sind berechtigt, jeweils eine digitale Kopie des gewünschten Reiseführers downzuloaden, davon eine elektronische Kopie zur Sicherung anzulegen und, soweit von Nelles Verlag GmbH zur Verfügung gestellt, einen Ausdruck herzustellen sowie davon zwei Kopien anzufertigen. Jede weitere Nutzung ist nur mit schriftlicher Genehmigung der Nelles Verlag GmbH zulässig. Verstößt der Nutzer gegen diese Lizenzbestimmung, so verpflichtet er sich, unabhängig von einem weitergehenden Schadensersatzanspruch, für jeden schuldhaften Verstoß eine Vertragsstrafe zu bezahlen. Der Nutzer wird darüber informiert, dass die Firma Nelles Verlag GmbH zum Schutze des „Nelles Guide“ technische Maßnahmen ergriffen hat. Der Nutzer ist nicht berechtigt, die technischen Schutzmaßnahmen ohne Zustimmung von Nelles Verlag GmbH zu umgehen. Die von Nelles Verlag GmbH angebrachten Urheberrechtshinweise, Quellenangaben und Markenbezeichnungen dürfen vom Nutzer weder verändert noch beseitigt werden.

Haftungsausschluss: Alle Angaben im „Nelles Guide“ werden von dem Team der Nelles Verlag GmbH sorgfältig recherchiert und auf den aktuellen Stand gebracht sowie, soweit möglich, auf Stimmigkeit überprüft. Trotz sorgfältiger Recherchen ist es nicht ausgeschlossen, dass die Angaben im „Nelles Guide“ nicht oder nicht mehr zutreffend sind. Nelles Verlag GmbH kann daher ebenso wenig wie das Team vom „Nelles Guide“ eine Haftung für die Vollständigkeit und Richtigkeit der im „Nelles Guide“ dargebotenen Angaben übernehmen. Nelles Verlag GmbH und sein Team können insbesondere nicht für Schäden, Unannehmlichkeiten oder Unstimmigkeiten, Verletzungen oder sonstige Folgen durch die Angaben im „Nelles Guide“ verantwortlich gemacht werden. Dieser Haftungsausschluss gilt jedoch nicht für Schäden aus der Verletzung des Lebens, des Körpers oder der Gesundheit, die auf einer fahrlässigen Pflichtverletzung von Nelles Verlag GmbH oder einer vorsätzlichen oder fahrlässigen Pflichtverletzung eines gesetzlichen Vertreters oder Erfüllungsgehilfen von Nelles Verlag GmbH beruhen. In gleicher Form gilt der Haftungsausschluss nicht für sonstige Schäden, die auf einer grob fahrlässigen Pflichtverletzung von Nelles Verlag GmbH oder auf einer vorsätzlichen oder grob fahrlässigen Pflichtverletzung eines gesetzlichen Vertreters oder Erfüllungsgehilfen von Nelles Verlag GmbH beruhen. Nelles Verlag GmbH haftet nicht für die Verfügbarkeit ihrer Leistungen.

Bei den Hyperlinks und Werbeanzeigen handelt es sich um fremde Inhalte, für deren Richtigkeit keine Haftung übernommen werden kann. Die Nelles Verlag GmbH distanziert sich ausdrücklich von den Inhalten der verlinkten Seiten. In keinem Fall haftet die Nelles Verlag GmbH für irgendwelche direkten, indirekten, speziellen oder sonstigen Schäden, die sich aus der Nutzung einer verlinkten Website ergeben.

- R2217 -

Kartenverzeichnis	2
Impressum / Kartenlegende / Haftungsbeschränkung	4

1 FEATURES

Höhepunkte / Einstimmung	12
Geschichte im Überblick	14
Tee für die Welt	18
Zimt, Kardamom und Curry	20
Ayurveda	22
Heiratsannoncen	24

2 LAND UND LEUTE

Geografie	27
Geschichte	35
Religion	51

3 MITTLERE WESTKÜSTE

Colombo	61
Mount Lavinia – Kalutara North	68
Kotte	69
Sitavaka	72
Kelaniya	73
Negombo	76
Dambadeniya	82
<i>INFO: Restaurants, Sehenswürdigkeiten</i>	85-87

4 SÜDWESTKÜSTE

Kalutara	91
Beruwala	93
Bentota	94
Ambalangoda	96
Hikkaduwa	99
Galle	100
<i>INFO: Restaurants, Sehenswürdigkeiten</i>	103-105

5 SÜDKÜSTE

Unawatuna	109
Weligama	109
Matara	110
Dondra	111
Tangalle	113
<i>INFO: Restaurants, Sehenswürdigkeiten</i>	115

6 SÜDOSTEN

Hambantota	119
Bundala National Park	121

Yala National Park	122
Tissamaharama	126
Kataragama	127
<i>INFO: Restaurants, Sehenswürdigkeiten</i>	129

7 KANDY

Von Colombo nach Kandy	133
Königreich von Kandy	135
Kandy	136
Mahaweli Ganga	143
Matale	145
Kurunegala	146
<i>INFO: Restaurants, Sehenswürdigkeiten</i>	146-147

8 HOCHLAND

Wandel im Hochland	151
Adam's Peak	153
Horton Plains	155
Nuwara Eliya	158
Kotmale	161
Badulla	161
<i>INFO: Restaurants, Sehenswürdigkeiten</i>	164-165

9 RATNAPURA

Ratnapura	169
Sinharaja Forest	170
Uda Walawe National Park	173
Samanalawewa	174
<i>INFO: Restaurants, Sehenswürdigkeiten</i>	175

10 RAJARATA

Rajarata	179
Mihintale	179
Anuradhapura	184
Aukana	196
Yapahuwa	198
Sigiriya	199
Dambulla	201
Polonnaruwa	203
<i>INFO: Restaurants, Sehenswürdigkeiten</i>	210-211

11 OSTEN

Buttala	215
Lahugala National Park	217
Pottuvil	218
Arugam Bay	219
Gal Oya National Park	221

Batticaloa	222
Trincomalee	223
INFO: Restaurants, Sehenswürdigkeiten	226-227

12 TAMILISCHER NORDEN

Vavuniya	231
Padawiya	231
Kokkilai / Chundikkulam	232
Mantai	232
Mannar	233
Halbinsel Jaffna	234
Jaffna	237
INFO: Restaurants, Sehenswürdigkeiten	239

13 REISE-INFORMATIONEN

Reisevorbereitungen	240
Ein- und Ausreise / Visum	240
Geld	240
Gesundheitsvorsorge	241
Klima und Reisezeit / Kleidung	241
Sri Lanka in Zahlen	242
Reisewege nach Sri Lanka	242
Flug / Seeweg	242
Reisen im Land	243
Flug / Bahn / Bus	243
Dreiradtaxi / Taxi	244
Mietwagen, Motorräder	244
Straßenverkehr	245
Sperrgebiete / Sicherheit	245
Tsunami-Folgen	245
Praktische Tipps	245
Aktivurlaub	245
Alkohol	246
Allein reisende Frauen / Ayurveda	246
Betteln / Diebstahl / Einkaufen	246
Eintrittsgelder / Elektrizität / Essen	247
Feiertage, Feste, Pilgerziele	248
Fotografieren	248
Geschäftszeiten / Notfall	248
Post / Briefmarken	249
Preisniveau / Schlepper	249
Telefon, Internet	249
Trinken / Trinkgeld / Verhaltensregeln	249
Adressen	250
Botschaften	250
Fremdenverkehrsamt	250
Sprachführer	250
Autoren	251
Register	252
Hotelverzeichnis	257





**Mehr als 2000 Jahre Buddhismus haben
Sri Lanka geprägt**



Sonnenuntergang am Palmenstrand



HÖHEPUNKTE

★★**Colombo** (S. 61), quirlige Hauptstadt am Meer mit einem faszinierenden Mix aus Hochhäusern, Kolonialhotels, Kirchen, Moscheen, Hindu-Kovils und buddhistischen Tempeln.

★★**Fort Galle** (S. 100) in Galle, an der Südküste, steht als Kolonialzeuge auf der UNESCO-Welterbeliste.

★★**Kandy** (S. 136), Königsstadt der Singhalesen bis 1815 und UNESCO-Welterbe, besitzt mit dem Tempel des Zahns ein Nationalheiligtum; exotisch ist die ★★**Kandy Perahera**. Der Botanische Garten genießt Weltruf.

★★**Adam's Peak** (S. 153), 2243 m hoch, ist Sri Lankas heiligster Berg und Pilgerziel aller Religionsanhänger.

★★**Anuradhapura** (S. 184), voll von archäologischen Schätzen, ist UNESCO-Welterbe mit Kostbarkeiten wie dem heiligen Baum Sri Maha Bodhi oder den über 2000-jährigen Reliquienstätten Ruvanveliseya Dagoba oder Thuparama Vatadage.

★★**Sigiriya** (S. 199), luxuriöser Felsenpalast des Vätermörders Kassapa I., UNESCO-Welterbe, wie auch die nahen Felshöhlen des über 2000-jährigen Klosters von Dambulla (S. 201).

★★**Polonnaruwa** (S. 203), UNESCO-Welterbestätte mit den Steinbauten der Zitadelle und des Heiligen Vierecks, glänzt mit den Buddhastatuen des Klosters ★★**Gal Vihara**.

★**Negombo** (S. 76) ist ein vielseitiges Urlaubsziel: kilometerlanger Sandstrand und Fischerort-Flair

Die paradiesische Südwestküste hat die meisten Strandorte, z. B. ★**Kalutara** (S. 91) mit seinem Tempel Gangatila-ka Vihara; ★**Bentota** (S. 94), gelegen zwischen Fluss und Meer; ★**Ambalangoda** (S. 96) mit Maskenmuseum; ★**Hikkaduwa** (S. 99) mit Korallenriff und vielen Hotels.

Schöne Strände bietet die Südküste mit ★**Unawatuna** (S. 109) und ★**Tangalle** (S. 113).

★**Yala National Park** (S. 122): Auf einer Jeepsafari kann man u. a. Elefanten, Büffel, Affen und Vögel sehen.

★**Tissamaharama** (S. 126) besitzt malerische Stauseen und mittelalterliche Tempel, nahe dem wichtigen Pilgerort ★**Kataragama** (S. 127).

★**Horton Plains National Park** (S. 155) zählt zum UNESCO-Welterbe Zentrales Bergland, nahe der höchsten Stadt ★**Nuwara Eliya** (S. 158).

★**Ratnapura** (S. 169) ist das Edelsteinzentrum, ★**Sinharaja Forest** (S. 170) ein Juwel der Flora und Fauna und deshalb UNESCO-Weltnaturerbe.

Die heiligen Statuen von ★**Buduruvagala** (S. 163) und der riesige ★**Buddha von Maligawila** (S. 216) erheben sich zwischen Reisfeldern und Urwald.

★**Mihintale** (S. 179): In dem Bergheiligtum begann vor 2200 Jahren die buddhistische Missionierung der Insel.

Umgeben von uralter Reislandschaft erheben sich der riesige ★**Buddha von Aukana** (S. 196) und sein Gegenstück, der ★**Buddha von Sasseruwa**.

Perlen der Ostküste sind die Surfer-Hochburg ★**Arugam Bay** (S. 219), ★**Passikudah Beach** (S. 222) bei Batticaloa und die Hafenstadt ★**Trincomalee** (S. 223) mit großartigen Stränden.



Foto: Robert Riehmüller

EINSTIMMUNG

Die Brandung des Indischen Ozeans trifft in Sri Lanka auf Korallenriffe, lauschige Buchten und palmengesäumte tropische Sandstrände. Die Insel südöstlich von Indien hat 1330 km Küstenlinie; wer Ruhe sucht, kommt da ebenso auf seine Kosten wie Freunde des Wassersports – von Kitesurfen bis zu Tauchern, Seglern oder Hochseeanglern. Andere feiern lieber Strandpartys oder genießen Seafood am Meer, umfächelt von einer sanften Brise.

Die Früchte des Meeres, tropisches Obst, exotische Gewürze: Frisch aus der Natur, in der Küche veredelt, kommen die sri-lankischen Gerichte auf den Tisch. Aber hier, am jahrtausendealten Schnittpunkt der Kulturen, wird auch Kost aus anderen Weltgegenden vollendet serviert.

Die über 2000 Jahre alten Kulturschätze und vielfältigen buddhistischen und hinduistischen Traditionen sind allein schon die Reise wert. Man bestaunt überraschend große Ruinen-

städte, besichtigt faszinierende Tempel und wird Zeuge von farbenfrohen Festen. Die Auswahl an Unterkünften ist enorm: Das Spektrum reicht von edlen Luxushotels bis hin zu kargen Budget-Strandhütten mit Palmdach.

Das Landesinnere ist eindrucksvoll: Da blüht und grünt es in den tropischen Hausgärten, erfrischt der Anblick sattgrüner Reisfelder, und was von Geografen als „Trockenzone“ bezeichnet wird, überrascht erst recht: Hier erstreckt sich keineswegs Wüste, sondern uraltes, durchgrüntes Kulturland mit Seen, wilden Elefantenherden und einer fabelhaften Vogelwelt. Das über 2000 m hohe Bergland aber ist die Krönung; Serpentinstraßen winden sich erst durch wuchernden Urwald, dann durch perfekt getrimmte Teeplantagen.

In dieser überirdisch schönen Landschaft entfaltet das jahrtausendealte medizinische Wissen des Ayurveda eine ganz besondere Wirkung.

Als Gast fühlt man sich in diesem Inselstaat – vom Willkommensgruß „Ayubowan“ an – aufs Beste umsorgt.

5000 v. Chr. und früher leben steinzeitliche Bewohner auf der Insel. Ob sie Vorfahren der heute als Urbevölkerung geltenden Weddas sind, ist unbewiesen.

5.-6. Jh. v. Chr. Singhalesen aus Nordindien wandern in mehreren Schüben nach Sri Lanka ein und führen in den Trockenzonen, zuerst im Norden (Rajarata), später im Südwesten (Ruhuna), Bewässerungskultur ein.

Ab 4. Jh. v. Chr. Anuradhapura wird zum Machtzentrum im nördlichen Teil der Insel. Auch Südländer lassen sich nach und nach auf Sri Lanka nieder. Die Beziehungen Sri Lankas zu den indischen Nachbarn wechseln häufig zwischen Freundschaft und Feindschaft.

250-210 v. Chr. Der Sohn des indischen Kaisers Ashoka bekehrt König Devanampiya Tissa zum Buddhismus. Der König macht ihn zur Staatsreligion; das erste buddhistische Kloster wird das Mahavihara in Anuradhapura.

161-137 v. Chr. König Dutthagamani, aus Ruhuna stammend, besiegt den in Rajarata regierenden Südländer Elara und vereinigt zum ersten Mal die Regionen Sri Lankas.

1. Jh. v. Chr. Religiöse Spaltung zwischen traditionellem Theravada- und volkstümlicherem, Götter verehrendem Mahayana-Buddhismus.

89 v. Chr. Unter König Vattagamani Abhaya gründen Anhänger des Mahayana-Buddhismus das Abhayagiri-Kloster in Anuradhapura.

274-301 König Mahasena lässt zahlreiche große Speicherseen anlegen; viele sind heute wieder Teil des Bewässerungssystems.

301-328 Zur Regierungszeit König Sirimeghavarnas gelangt die Zahnreliquie Buddhas aus Indien nach Sri Lanka und wird zum Symbol sri-lankischer Königsherrschaft; die Reliquie wird in sogenannten Zahntempeln verwahrt.

455-473 König Dhatusena gilt als einer der Befreier von südindischer Herrschaft. Er lässt große Bewässerungsreservoirs bauen.

473-491 Kassapa reißt die Königswürde an sich und regiert nicht in Anuradhapura, sondern lässt sich für seinen Hof die Felsenburg Sigiriya verschwenderisch ausstatten.

491-508 Mogellana, der rechtmäßige Thronerbe und Kassapas Halbbruder, gewinnt mit Hilfe tamilischer Söldner die Herrschaft zurück; Anuradhapura wird wieder Regierungssitz; noch lange bewundern damalige „Touristen“ das teilweise zerstörte Sigiriya.

6.-10. Jh. Südländer zerstören mehrmals Anuradhapura. Ebenso greifen die Sri Lanker gelegentlich militärisch in Südindien ein.

Ab 7. Jh. Wie in Indien, so lassen sich auch in Sri Lanka muslimische Seefahrer und Händler aus dem Vorderen Orient nieder.

985-1055 Die südindischen Cholas ergreifen die Herrschaft über Sri Lanka, zerstören 993 Anuradhapura und verschleppen König Mahinda V. nach Indien, wo er im Exil stirbt. Sie kontrollieren Sri Lanka von ihrer neuen Hauptstadt Polonnaruwa aus.



König Kassapa I. ließ seine Felsenburg Sigiriya mit „Wolkenmädchen“ schmücken.

1055-1110 Vijayabahu I. erobert Sri Lanka von Ruhuna aus und vertreibt die Cholas. Er behält Polonnaruwa als Hauptstadt bei.

1153-1186 Parakramabahu I. lässt die zerstörten Bewässerungsanlagen erneuern und zahlreiche Gebäude errichten; ein Konzil bringt die Einigung des zerstrittenen Klerus.

1187-1196 Auch König Nissanka Malla verewigt sich mit Bauten sowie Inschriften, seine kurze Herrschaft läutet aber den Niedergang der Bewässerungszivilisation in der Trockenzone ein.

13.-15. Jh. Kriegerische Übergriffe aus Südindien zerstören das Bewässerungsnetz endgültig, Kriege und Krankheiten dezimieren die Bevölkerung. Der Rest flieht vor den Kriegstruppen ins Bergland. Die Könige verlagern ihre Hauptstädte immer tiefer ins Gebirge.

14.-15. Jh. Konkurrierende singhalesische Königreiche wetteifern um die Vorherrschaft.

16. Jh. Die Portugiesen kolonialisieren die Ceilão genannte Insel, christianisieren das westliche Küstenland und bringen den König von Kotte (bei

1815 Britisches Militär beendet das Königtum; Integration Ceylons ins Britische Empire.

Bis 1948 Die Briten verwandeln Ceylon trotz des Widerstands der Bewohner in eine Kolonie mit Kaffee-, später Teeanbau; als Arbeiter holt man Tamilen aus Südindien. Ceylon gilt als Musterland mit guter Infrastruktur, wie Straßen, Schulen, Verwaltung oder Wahlrecht.

4. 2. 1948 Ceylon wird unabhängig.

1948-1956 Liberaldemokratische UNP-Präsidenten wie Senanayake fördern die Bauern.

1956 Mit Nationalismus (pro buddhistische Singhalesen, kontra hinduistische Tamilen – Keim des späteren Bürgerkriegs) gewinnt die singhalesisch-buddhistische Sri Lanka Freedom Party (SLFP) unter S.W.R.D. Bandaranaike die Wahl. Ein Mönch erschießt ihn 1959.

1960-1977 Seine Witwe Sirimavo Bandaranaike schlägt einen sozialistischen Kurs ein, unterbrochen von fünf Jahren UNP-Regierung.

Seit 1972 heißt Ceylon *Sri Lanka* („Ehrenwerte Insel“), Singhalesisch wird Amtssprache.

1977-1994 Die UNP unter J.R. Jayewardene gewinnt die Wahlen. Verstaatlichungen werden rückgängig gemacht; die Wirtschaft profitiert von der Einrichtung von Freihandelszonen und ausländischen Investitionen.

Ab 1983 Nach Sprachenstreit und singhalesischer Dominanz führen landesweite Übergriffe auf Tamilen zum Bürgerkrieg. Die Guerilla der tamilischen „Befreiungstiger“ (LTTE) ist weder militärisch noch diplomatisch zu zügeln, verübt Terrorakte (u.a. 1991 Ermordung Rajiv Gandhis in Indien; 1987-90 agierten indische Friedenstruppen auf der Insel) und spaltet im Norden ein autonomes Gebiet ab.

1993 Die LTTE tötet Präsident Premadasa.

1994-2004 Chandrika Bandaranaike Kumaratunga (SLFP) tritt als Präsidentin in die Fußstapfen ihrer Eltern. Die SLFP vertritt einen harten Kurs gegenüber der LTTE – mit der Premierminister Wickremesinghe (UNP) 2002 einen Waffenstillstand schließt.

2004 Ein Tsunami fordert 35 000 Todesopfer, rund 500 000 Menschen werden obdachlos.

2009 Präsident M. Rajapakse (SLFP) beendet den Bürgerkrieg militärisch (80 000 Opfer seit 1983).

2015 Maithripala Sirisena gewinnt für die UNP die von Rajapakse vorgezogene Präsidentschaftswahl. Papst Franziskus besucht Sri Lanka. Die Bürgerkriegsverbrechen beider Seiten bleiben ungesühnt.

2017 Die touristische Infrastruktur in Jaffna und Umgebung ist weitgehend wiederhergestellt.



Foto: Volkmar E. Jantke

Die Teeplantagen Sri Lankas entstanden während der britischen Kolonialzeit.

Colombo) unter ihre Herrschaft.

1593 König Vimaladharasuriya macht das freie Kandy zur singhalesischen Hauptstadt.

1658 König Rajasinha II. paktiert mit der niederländischen Kolonialgesellschaft VOC gegen die Portugiesen; die Niederländer bleiben als Kolonialherren im Küstenraum.

Ab 1796 Während nur das Bergland noch in der Hand des singhalesischen Königs ist, bemächtigt sich Großbritannien des gesamten Küstengebietes der *Ceylon* genannten Insel.



Hindu-Brautpaar





Foto: Renata Holzbachová

TEE FÜR DIE WELT

Das ceylonische Bergland ist ideal für die Teeproduktion, und so rasch, wie sich 1823-1873 der Kaffeeanbau ausgebreitet hatte, dehnte sich, nach dessen fatalem Ende wegen der Kaffeeroost-Pflanzenkrankheit, die Teekultur aus – sie umfasst heute 2040 km².

Schaut man über die sorgsam gepflegte Heckenlandschaft der Teeplantagen, könnte man vergessen, dass die Teepflanze eigentlich ein Baum ist; die aus China stammende *Camellia sinensis* würde 10 m hoch wachsen, wenn man sie nur ließe. Die Plantagenpflanzen werden im Lauf ihres hundertjährigen Lebens so beschnitten, dass sie sich schon in Bodennähe stark verzweigen und die flinken Hände der Teepflückerinnen die jungen Triebe noch erreichen können. Für die überaus arbeitsintensiven Teeplantagen wurden im 19. Jh.

Oben: Teetester kontrollieren die Qualität. Rechts: Nur die jungen Triebe dürfen gepflückt werden (tamilische Pflückerin).

Hunderttausende TAMILIEN aus Südtindien angeworben – Männer für die Kultivierungsarbeiten, Frauen für das Pflücken der Teeblätter.

Grüppchenweise ziehen mehrmals am Tag die Teeplückerinnen in bunten Saris ins Gelände, um die Stirn einen Sack oder Korb gebunden, der über den Rücken herunterhängt, in der Hand einen langen, geraden, dünnen Stock, um die Hüften meist eine Schürze aus einem alten Plastiksack. Mit dem Stock markiert die Frau den Bereich der Hecke, an dem sie pflücken will, und schiebt ihn mit fortschreitender Arbeit weiter. Geschickt und rasch reißt sie die Knospe und die obersten beiden Blätter der Teezweige ab und wirft sie in den Behälter auf ihrem Rücken.

An der Sammelstelle steht ein Aufseher mit der Waage. Geduldig warten die Frauen, bis Korb oder Sack entleert, die Menge gewogen und der Betrag aufgeschrieben ist. Der karge Tageslohn einer Teeplückerin entspricht dem Gegenwert von etwa 3 kg Reis. Die Ernte gelangt unverzüglich in eine der 700 Tee-

fabriken. Die frischen, grünen Blätter an den Zweigenden sollen welken, so dass sie einen Teil ihres Wassergehalts verlieren. Bis zu 24 Stunden haben sie Zeit dazu, aber man kann das beschleunigen, indem man die Blätter zur Gebläseventrocknung auf Drahtroste wirft.

Die gewelkten Teeblätter rutschen durch eine Art Trichter ein Stockwerk tiefer direkt auf die Rollteller, wo die Blätter zerrieben und zerkübelt werden. Sie verlieren dabei allmählich ihre grüne Farbe, denn die nun freigelegten Inhaltsstoffe der Blattzellen beginnen zu oxidieren. Dieser Prozess wird nach Zerkleinerung der Blätter auf einer großen Zement- oder Fliesenfläche fortgesetzt: Über die nur wenige Zentimeter hohe Schicht zerbröselten Tees strömt befeuchtete Frischluft. Diese letzte Fermentation, oft weniger als 30 Minuten lang, prägt entscheidend das Aroma des Tees. Um den erwünschten Zustand zu bewahren, kommen die rotbraunen Krumen sofort anschließend in einen Trockenofen, wo sie bei mindestens 85 °C eine halbe Stunde geröstet werden. Damit ist der schwarze Tee fertig.

Es folgt die Sortierung und Verpackung. Nach dem Aussieben mit Schüttelsieben klassifiziert man verschiedene Qualitäten. Die mit hohem Blattanteil und damit besserem Aroma sind dunkler; hellere Färbung ergibt sich durch höheren Stängelanteil. Beim Schütteln wird gleichzeitig nach Partikelgrößen sortiert, dabei ist *Fannings* die feinste Sortierung, *Fannings Broken Orange Pekoe* die nächste, darauf folgen *Broken Orange Pekoe* und weitere Qualitätsabstufungen. *Dust* ist staubfein, aber kein Schmutz: Bei dunkler Färbung kann es sich ebenfalls um qualitativollen Tee handeln – ideal für Teebeutel, denn er zieht sehr schnell.

Die Teepflanze braucht regelmäßige Feuchtigkeit, wenigstens 1250 mm im Jahr, aber Frost nimmt sie übel. Diese Bedingungen werden im Südwesten, besonders im Hochland, erfüllt, wobei das jeweilige Anbaugesamt Auswirkun-



gen auf den Geschmack hat. In Sri Lanka unterscheidet man drei Lagen nach Höhenabstufungen: Hochland-Tee (40 Prozent der Anbaufläche) ab 1200 m, Mittelland-Tee (25 Prozent) in 600-1200 m Höhe und Tiefland-Tee (35 Prozent), der noch in Meereshöhe gedeiht. Am raschesten wächst er in feuchten, niedrigen, am langsamsten in relativ trockenen, hohen Lagen. Die Häufigkeit des Teepflückens variiert daher mit dem Standort und den klimatischen Bedingungen. Im Tiefland wird alle fünf bis sieben Tage gepflückt, im Hochland ca. alle neun bis zwölf Tage. Bei langsamem Wachstum entwickelt sich das feinste Aroma, und deshalb erzielt der Hochland-Tee die höchsten Preise bei den Auktionen in Colombo.

Über 90 % der Jahresproduktion von 340 000 t exportiert Sri Lanka und gehört mit Indien, China und Kenia zu den vier bedeutendsten Tee-Exportländern der Welt. Der Tee beschäftigt ca. 6 Mio. Menschen im Land und bringt knapp 20 % aller Exporterlöse ein. Hauptabnehmer ist zu über 50 % Russland.

ZIMT, KARDAMOM UND CURRY

Zwei Gewürze hat Sri Lanka der Welt geschenkt: Ceylonzimt (*Cinnamomum verum*) und Kardamom (*Elettaria cardamomum*). Als die Portugiesen 1505 erstmals mit der Insel in Berührung kamen, begriffen sie bald, was für ein Schatz in den feuchtheißen Küstenwäldern schlummerte: der Zimtbaum, dessen Rinde ein äußerst feines Aroma besaß. Erst standen sie, im 16. Jh., konkurrenzlos mit ihrem höchst profitablen Zimthandel da, aber die niederländische Vereinigte Ostindische Kompanie sicherte sich 1636 das Monopol der Zimtausfuhr, bis Großbritannien es 1796 übernahm (und bis 1832 halten konnte). Den Niederländern gelang 1668 der Anbau von Zimt in Plantagen an der Westküste, den *Caneel-Landen*.

Zimt zu schälen ist eine Kunst. Darauf verstehen sich die *Chaliyas*, die Angehörigen der Zimtschäler-Kaste, die die Zweige geschickt von ihrer Rinde befreien. Wenn sie nach zweimaligem Fermentierungsprozess trocknet, rollt sie sich. Mit großer Fertigkeit schieben die *Chaliyas* diese langen, schmalen Rindenröllchen ineinander, dadurch nehmen sie beim Verpacken ein geringeres Volumen ein und sind beim Transport nahezu bruchstark.

Diese über 1 m langen, *Quills* genannten ganzen Stangen werden gebündelt und erzielen den höchsten Preis, aber auch die zerbrochenen *Quillings*, die von minderwertigen, krummen Ästen stammenden *Featherings* und *Chips*, der Bruch, finden zu entsprechend geringeren Preisen Abnehmer. *Chips* verwendet man außerdem zur Herstellung von hochwertigem Zimtöl.

Kardamom benutzen die Sri-Lanker weitgehend für die eigene Küche, nur fünf bis zehn Prozent werden exportiert. In arabischen Ländern würzt man damit den Kaffee, in Kaschmir den Tee,

Rechts: Frische Muskatnuss – Tropengewürze waren in Europa einst Gold wert.

in Europa das Weihnachtsgebäck.

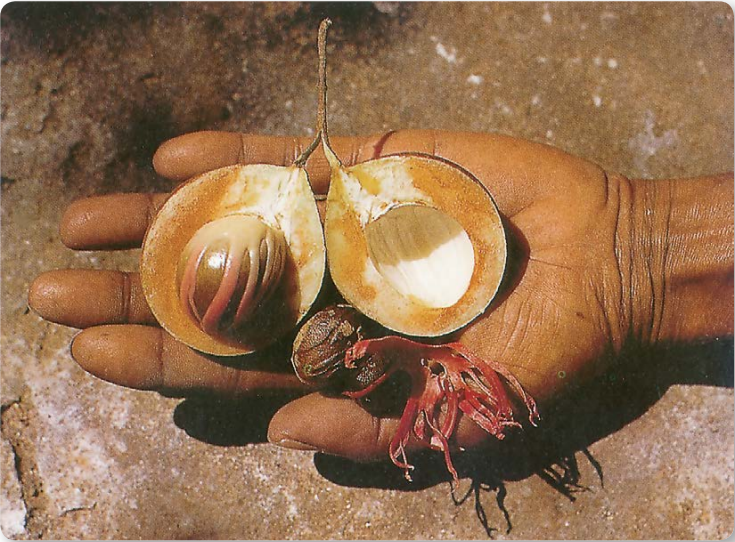
In fast jeder Curry-Gewürzmischung ist Kardamom enthalten; er soll Gerichten, in denen viel Knoblauch enthalten ist, dessen Geruch entziehen. Kardamom ist eine Wildpflanze des Berglands. Sie gedeiht am besten in Höhen zwischen 900 und 1500 m und ist wie geschaffen für die ursprünglichen Bergwälder von Sri Lanka: Die zur Familie der Ingwergewächse zählende Pflanze braucht Schatten und wächst im Unterholz. Daher pflanzt man sie in Waldstücke, an schattige Ränder von Teeplantagen, also dorthin, wo sie das ganze Jahr über erreichbar sind und mühelos abgeerntet werden können. Die Knuckles und die Umgebung des Sinharaja Forest sind besonders ertragreiche Kardamom-Gebiete. Das Kraut, übermannshoch und mit schmalen, langen Blättern, treibt kurz über dem Erdboden Rispen mit weißen, rötlich gefleckten Blüten aus, die entfernt an kleine Orchideen erinnern. Die dreiteiligen, ein bis zwei Zentimeter langen Fruchtkapseln enthalten kleine, süß-scharfe, aromatische Samen. Sie werden gesammelt, getrocknet und kommen so auf den Markt.

Curry – bunt gemischt

Der Begriff „Curry“ ist so verwirrend wie die Gerüche am Stand eines Gewürzhändlers. Currypulver stammt nicht von einer einzigen Pflanze, sondern ist eine vielfältige Gewürzmischung, die je nach Intuition des Kochs oder der Hausfrau Abwandlungen erfahren kann und oft auch Zimt und Koriander enthält.

Curry als Würze wiederum ist nicht wegzudenkender Bestandteil der meisten „Curries“, der Beilagen, die in kleinen Schüsseln appetitlich um den großen Teller mit Reis gestellt werden, der üblicherweise den Hauptbestandteil einer Mahlzeit in Sri Lanka darstellt. In jedem Schälchen steckt ein Löffel, mit dem man sich die Curries in gewünschter

Foto: Peter Hinz



Menge auf den Reisberg schöpft. Und dann: Guten Appetit! Aber wo bleibt das Besteck? Das trägt jeder Mensch mit sich herum! Es ist die rechte Hand, mit der man Reis und Beilagen mischt und knetet, die man portionsweise in den Mund schiebt.

Hier ein Currypulver-Rezept für Fleisch- und Geflügelgerichte: 80 g Koriander, 50 g Fenchel, 30 g Kreuzkümmel, 10 Nelken, 10 Kardamom, 2 cm Zimtstange, 5 Lorbeerblätter (in Sri Lanka werden die feineren *curry leaves* verwendet) 50 g Reis, 2 Teelöffel Senfkörner, 20 g Pfeffer, 20 g Chilipulver 1 Teelöffel Gelbwurzepulver (aus der Wurzel von *Curcuma longa*, einem Ingwergewächs, häufig fälschlicherweise als Safran bezeichnet. Das gelbe Pulver gibt dem Curry die Farbe.)

Alle Zutaten bis auf Chili- und Gelbwurzepulver in der Pfanne ohne Fett rösten. Die noch warmen Zutaten mit Chili- und Gelbwurzepulver mischen und in einer Kaffeemühle zu feinem Pulver vermahlen.

Kokos – diese Nuss ist ein Muss

Die Kokosnuss gehört zum täglichen Leben. In jeder Küche finden sich die gezahnten Schaber, mit denen das weiße Fleisch aus der Nuss gerieben wird. Für diejenigen, die sich vor scharfen Curries fürchten: Frische Kokosraspel sind ein ideales Mittel zur Geschmacksmilderung, und man kann sich ein Schälchen davon zu den Curries servieren lassen. Sie sind aber auch selbst Bestandteil von vielen Curries, und man gewinnt aus ihnen die dicke Kokosmilch, die vielen Gerichten einen abgerundeten, nussigen Geschmack verleiht. Dazu versetzt man frisch geriebene Kokosraspel mit etwas Wasser und presst die Masse aus. Auch die in der Nuss enthaltene, wässrige dünne Kokosmilch kann zum Kochen verwendet werden.

Kokosöl ist ungemein vielfältig verwendbar: nicht nur zum Braten und Kochen, sondern für die Haar- und Körperpflege, und nicht zuletzt für die Abertausende von Öllämpchen in den Tempeln oder Hausaltären.

Weit über zwei Jahrtausende alt sind die indischen medizinischen Kenntnisse des Ayurveda, des „Wissens um das Leben von der Geburt bis zum Tod“. Ayurvedische Medizin wird vor allem in Sri Lanka und Indien von amtlich zugelassenen Ärzten praktiziert, die im Schnitt eine fünf- bis sechsjährige Ausbildung genossen haben. Ayurveda ist nicht in erster Linie, wie die westliche Medizin, auf die Krankheiten des Körpers gerichtet, sondern hat den Menschen in seiner Gesamtheit im Blick und sieht ihn als Teil des Universums: Zu einem gesunden Menschen gehört, dass er im Einklang mit sich selbst und seiner Umgebung steht. Ziel ayurvedischer Medizin ist die Herstellung der persönlichen Balance, einer Harmonie im Inneren und Äußeren.

Unwillkürlich denkt man an Wellness-Angebote und ihre Wohlfühl-Behandlungen: Der Patient genießt ein duftendes Blütenbad, wird von liebevollen Händen massiert oder erhält eine exotische Salbung; da gönnt man sich etwas Gutes, um mal kurzfristig abzuschalten vom Alltagsstress. Im Ayurveda gibt es zahlreiche solcher unendlich wohlthuenden Behandlungen, Prospekte zeigen im Allgemeinen nur diese, meist in verführerisch exotischem Ambiente, z. B. den Stirnguss, die Simultanmassage durch zwei Masseure oder Bäder voll herrlicher Tropenblüten. In Sri Lanka mit seiner langen Tourismustradition werden heutzutage in jedem größeren Touristenhotel solche ayurvedischen Behandlungen angeboten: Das hat Lokalkolorit und ist ein unverfälschter Teil der hiesigen Tradition. Diese Anwendungen sind zweifellos eine wahre Wohltat, aber – für sich gesehen – in erster Linie ein Wellness-Angebot. Will man indes eine ernsthafte ayurvedische Kur machen, sind die asiatischen

Wohlfühl-Treatments nur ein kleiner Teil einer sinnvollerweise mindestens dreiwöchigen medizinischen Kur.

Für den Gast in Sri Lanka ist es also wichtig, schon im Vorweg zu entscheiden: Will ich mich im Urlaub nur „ayurvedisch“ verwöhnen lassen (was sicherlich seine positiven Wirkungen hinterlässt!), oder will ich eine echte, durchaus anstrengende und nicht immer nur angenehme *Panchakarma*-Kur absolvieren, die intensivste der ayurvedischen Behandlungsformen? Nach dieser Entscheidung wählt man sich sein Hotel: Urlaubs- oder Kurhotel (Resort). Resorts sind zumeist klein und überschaubar und liegen oft in geradezu verwunschenen Teilen des Landes. Eine echte Reinigungs- und Regenerationskur bedeutet die Unterwerfung unter ein recht strenges Reglement, z. B. ist Baden im Meer eher kontraproduktiv, man lebt alkohol- und nikotinfrei und „nebenher“ lassen sich Besichtigungsausflüge praktisch nicht unternehmen, denn jegliche Anstrengung soll vermieden werden.

Die ayurvedische Medizin geht davon aus, dass viele Krankheiten, aber auch nur unbestimmtes Unwohlsein oder innere Unruhe von einer Disharmonie der sog. Bioenergien (*Doshas*) rühren. Diese gilt es, für Gesunde und Kranke gleichermaßen, ins Gleichgewicht zu bringen. Man unterscheidet drei *Doshas*: Das *Vata* umfasst Bewegungen von Körper und Geist und die Funktion der Sinnesorgane. Das *Pitta* ist verantwortlich für Veränderungen, für Stoffwechsel und Verdauung und die Intelligenz. Das *Kapha* ist zuständig für zusammenhängende Struktur, auch für Wachstum und Kraft sowie das Immunsystem.

Der ayurvedische Arzt hat sich nach gründlicher Untersuchung und intensiver Befragung ein Bild davon gemacht, zu welchem Bioenergie-Typ sein Patient gehört, ob dieser ein *Vata*, *Pitta*- oder *Kapha*-Mensch ist. Dies geht in den Plan einer *Panchakarma*-Kur ein. Sie besteht aus drei Phasen:

Rechts: Ayurveda-Behandlung im Resort Amaya Lake, Dambulla.

Foto: Amaya Resorts & Spa



Die vorbereitenden Behandlungen haben die Aufgabe, den Körper dazu zu befähigen, die während der Hauptkur auszuleitenden Abfallstoffe „aufzuweichen“. Dazu werden reichlich medizinische Öle verwendet: Man trinkt sie, der ganze Körper wird mit heilsamen Ölen massiert (*Abhyanga*), warmes Öl wird auf die Stirn gegossen (*Shirodhara*) u.a.m. Danach soll man kräftig schwitzen, sodass viele Gifte schon durch die Haut ausgeschieden werden.

Panchakarma bedeutet wörtlich „fünf Tätigkeiten“; gemeint sind die fünf therapeutischen Wege, auf denen in der Hauptkur die Giftstoffe den Körper verlassen: mit *Vamana* bezeichnet man das Erbrechen, mit *Virechana* das Abführen, mit *Basti* die verschiedenen Einläufe aus Kräutersuden oder Ölen, mit *Nasya* die Nasenreinigung und mit *Rakta Moksha* das Ansetzen von Blutegeln oder den Aderlass. Diese Behandlungsphase, das eigentliche Panchakarma, ist wahrlich kein Zuckerschlecken, die meisten Patienten spüren jetzt aber, wie etwas Positives mit ihrem Körper geschieht:

Oft fühlt man sich regelrecht leicht oder befreit von früheren Schmerzen, die Haut des ganzen Körpers wird jugendlich zart.

Die dritte Phase dient dazu, den nunmehr recht geschwächten Körper wieder zu kräftigen. *Rasayana* heißt diese Regenerations- und Verjüngungskur, bei der nicht nur leichte, schmackhafte Kost, abgestimmt auf den Dosha-Typ, eine wichtige Rolle spielt, sondern auch aufbauende Medikamente sowie Yoga, Tanz oder Musik. So kann sich die Harmonie von Körper und Geist wieder einstellen.

Nimmt man schon vor der Kur Abstand vom Alltag, z.B. bei einer kurzen Sri-Lanka-Rundreise, lässt sich der Erfolg deutlich steigern, ebenso wenn man die abschließende Erholungsphase, versehen mit den Ratschlägen des Ayurveda-Arztes, zu Hause fortsetzt.

Ayurvedische Resorts behandeln das ganze Jahr über. Als optimale Jahreszeit für die Kur gilt die feuchtheiße Regenzeit im Mai-Juni – gut auch für den Geldbeutel: Das ist die Nebensaison.

HEIRATSANNONCEN

Sonntags sind in Sri Lanka die Zeitungen besonders dick und unterhaltsam. Im Kulturteil *Magazine* des *Sunday Observer* etwa stehen die *Marriage Proposals*, die Heiratsanzeigen – ein Spiegel der sri-lankischen Gesellschaft zwischen Tradition und Moderne.

Wer inseriert hier? In der Regel sind es die Eltern, die für ihre Tochter bzw. ihren Sohn einen Lebenspartner finden möchten, aber auch andere Familienangehörige beteiligen sich an der Suche: oft Bruder oder Schwester, aber auch Tante oder Großmutter.

Partnerwahl und Heirat sind extrem wichtig für die ganze Familie, und die überlässt man nicht dem Zufall der Liebe zweier junger Leute zueinander. Da muss das passen, was für solch eine neue Einheit für wichtig gehalten wird: Bildung, Wohnort, Religion, Kaste, wirtschaftliche Verhältnisse, Horoskop und noch viel mehr.

Was also erwähnen die Inserenten, um sich selbst, und damit ihre Familie, vorzustellen? Ihre Kastenzugehörigkeit nennen die allermeisten, obwohl in vielen Anzeigentexten deutlich gesagt wird, dass die Kaste des erwünschten Partners unwesentlich sei: Sich in dieser Weise vorzustellen, enthält die Information, aus welcher Volksgruppe die Inserentenfamilie stammt: *Govigama*, *Karawa*, *Salagama*, *Durawa*, *Vishwakula*, *Radala* u.a. sind singhalesische Kasten, dagegen ist *Vellala* die höchste tamilische Kaste.

Diese Zuordnung wird meist noch differenziert durch die Religionsgemeinschaft, also da inserieren z. B. *Vellala Roman Catholic parents*: römisch-katholische Eltern aus der tamilischen Landbesitzer-Kaste, *Govigama Buddhist mother*: eine buddhistische Mutter aus der singhalesischen Landbesitzer-Kaste,

Karawa Catholic mother: eine katholische Mutter aus der singhalesischen Fischer-Kaste.

Wenn einer Familie die Kastenzugehörigkeit gleichgültig ist, reicht z. B. die Angabe *Anglican Tamil parents*: anglikanische tamilische Eltern. Bei *Govigama / Vellala parents* wird deutlich, dass die Braut aus einer Mischehe von Singhalesen und Tamilen stammt. Moors, Malaien und Burgher können sich kürzer fassen, hier gibt es keine Kasten, und die Religionszugehörigkeit ist in der Regel eindeutig.

Besonders gern nennen Eltern ihren Wohnort. Auch die Ausbildung der suchenden Familienmitglieder scheint schon gewisse Standards auszudrücken: *Ceylon Moor Engineer brother seeks...*: Sri Lanka Moor, Ingenieur, Bruder sucht... Ebenso können die Angabe von Besitz und Geld dem Interessenten die richtige Richtung angeben: *Govigama Catholic wealthy Colombo 7 business parents*: Diese katholischen singhalesischen Eltern aus der Landbesitzer-Kaste, wohnhaft in Colombo 7, Cinnamon Gardens, Colombos feinstem Viertel, betonen, dass sie reiche Geschäftsleute sind.

Was verraten die Angehörigen über die Braut? Körpergröße und Alter erfährt man fast immer, gelegentlich gibt es Hinweise auf ihr Sternzeichen. Über ihr Aussehen verliert man nicht viele Worte, weitaus wichtiger sind – je nachdem, was zutrifft – ihre Häuslichkeit, Schulausbildung, Diplome, Beruf, Gehalt und die Mitgift. Besonders über letztere werden oft sehr exakte Angaben gemacht, z. B.: Gehalt 6500, Mitgift bar fünf *Lakhs* und 15 *Lakhs* in Sachwerten (ein *Lakh* = 100 000, gemeint sind Rupien); oder: Anlagevermögen, Auto, voll eingerichtete Wohnung, Landbesitz; oder: Monatseinkommen 15 000 aus Vermietung; oder: Mitgift umfasst Bargeld, Grundbesitz und Juwelen im Wert von einer Million. Wenn von Mitgift nicht die Rede ist, hat die Zukünftige einen einträglichen Job, eine gute

Rechts: Eine gute Schulbildung steigert den Wert der Braut – wichtig bei geringer Mitgift.

Foto: Robert Riehmüller



Ausbildung oder wenigstens eine angesehene Schule besucht.

Was erwartet man vom Bräutigam? Das Aussehen wird nicht erwähnt, aber oft die erwünschte Altersspanne. Die häufige Wunsch nach einem Nichtraucher, besonders aber einem Abstinenzler, erinnert daran, dass Sri Lanka ein Land mit hohem Alkoholkonsum ist. Ärzte, Ingenieure, Buchhalter sind bevorzugte Berufsvorstellungen, bei Bräuten mit akademischer Ausbildung erwartet man diese auch vom Bräutigam. Fast immer wird ein Horoskop verlangt.

Welche Männer brauchen Bräute? Viele Inserenten suchen eine Braut für einen im Ausland lebenden Sri-Lanker, meistens in den Ländern des Commonwealth. Hier wird nach mutigen Frauen verlangt! Kaum ein junges Mädchen in Sri Lanka hatte je die Chance, nach Europa, Australien oder Amerika zu reisen. Und nun soll sie dorthin verheiratet werden! Aber ein in einem reichen Industrieland lebender Landsmann hat den Ruf eines Märchenprinzen, er ist grundsätzlich eine gute Partie.

Wenn jedoch der Mann auf Brautsuche nicht selbst im Ausland lebt, sondern in der Heimat bleibt, aber mit zwei Brüdern im Ausland aufwarten kann, so wirft auch dies noch ein positives Licht auf ihn und wird in der Anzeige erwähnt: *Parents seek educated partner with means for second son. Two brothers in Australia.* Da kann man eine gebildete Braut mit anständiger Mitgift erwarten!

Was für Eigenschaften sollen die Bräute besitzen? *Pretty, non-working, religious*, hübsch, nicht berufstätig, fromm wird gelegentlich erwähnt, und *caste / dowry immaterial*, Kaste und Mitgift nicht ausschlaggebend, kann man öfter lesen. Wichtig bei fast allen ist auch hier das Horoskop. Was nicht in der Anzeige gefordert wird, weil man es stillschweigend voraussetzt: Die Braut muss Jungfrau sein.

Alle Anzeigen erscheinen unter Chiffre-Nummern, und es ist den Inserenten wichtig, sofort im ersten Angebotsbrief die volle Wahrheit in allen Einzelheiten über das zukünftige Familienmitglied zu erfahren: *Full details in first letter!*



GEOGRAFIE

2

Geografie

Weißer Strand unter grünen Kokospalmen vor blauem Meer, Inbegriff des tropischen Paradieses – das ist für viele das Bild von der Insel Sri Lanka mit ihrer 1330 km langen Küstenlinie. Ein heller Streifen Sandstrand legt sich tatsächlich fast rund um das Eiland, doch bezaubernde Tropenlandschaften erwarten den Besucher auch im grünen Binnenland: Ebenen und Berge mit üppiger Flora und seltener Fauna.

Dem Äquator näher als Indien, bildet Sri Lanka – nur 30 km südöstlich von seinem großen südasiatischen Nachbarn – ein kompaktes Inselland von ca. 65 000 km². Seine Form ähnelt einem riesigen, tropfenförmigen Juwel. Es ist etwas kleiner als die der Republik Irland; 430 km sind es von der Nord- zur Südspitze und 225 km in der Ost-West-Erstreckung. Der Äquator verläuft 650 km weiter südlich im Indischen Ozean, und dann gibt es nichts als Meer bis hinunter zur Antarktis. Über 1500 km entfernt lag der Ursprung eines Seebebens, dessen nachfolgender Tsunami am 26.12.2004 über den Indischen Ozean rollte und flache Küstenpartien im Osten und Süden Sri Lankas kurzzeitig überflutete – eine für die Insel äußerst seltene Naturkatastrophe (s. a. Hinweise S. 245).

Woher der Wind weht

Zwei Winde bestimmen in die Jahreszeiten Sri Lanka: der Südwestmonsun kommt zwischen Mai und September ungebremst über den Indischen Ozean, dagegen streicht der Nordostmonsun von November bis März über die von Landmassen begrenzte Wasserfläche des Golfs von Bengalen.

Wenn der Monsun einsetzt, fällt anfangs etwa einen Monat lang kräftiger Regen auf der dem Wind zugewandten Seite der Insel, der sich später ab-

schwächt. Der Südwestmonsun dauert länger als der Nordostmonsun und seine Niederschläge sind höher. Relativ ruhig ist es während des Wechsels der Windrichtungen im März/April und Oktober/November.

Wie sich Bauern und Fischer nach den Jahreszeiten richten, so ist auch der Tourismus abhängig vom Monsun: Hauptsaison an Süd- und Westküste ist die ruhige Zeit November bis April, an der Ostküste März bis Oktober. Manche Touristen schätzen die Nebensaison, nicht nur wegen der niedrigeren Preise: Warm ist es ständig, langweiliger Dauerregen fast unbekannt; zwischen sehr heftigen Schauern kommt wieder die Sonne hervor. Der bedeckte Himmel hält die Hitze in Grenzen, die diffuse Sonnenstrahlung bräunt trotzdem. Nur ist zu den Monsunzeiten das Meer an der entsprechenden Seite der Insel meist zu aufgewühlt zum Baden. Doch da haben die größeren Hotels schon vorgesorgt: Im hauseigenen Schwimmbad spürt man nichts von den kräftigen Wogen jenseits der Strandlinie.

Im Südwesten legen sich die Badestrände wie ein Viertelkreis um die Insel: von der Halbinsel Kalpitiya an der mittleren Westküste bis nach Hambantota im mittleren Teil der Südküste. Wie eine bunte Kette reihen sich zwischen diesen Endpunkten Hunderte von Hotels, von einfachen Strandpensionen bis zu Häusern der Fünf-Sterne-Kategorie. Strandhotels häufen sich an West- und Südküste, Hochburgen wie Negombo, Beruwala, Bentota und Hikkaduwa liegen keine drei Stunden vom derzeit einzigen internationalen Flughafen in Katunayake entfernt. An den übrigen Standorten stehen Hotels allein oder in kleinen Gruppen, besonders im Süden, wo Felspartien und Buchten die Uferlinie abwechslungsreich gestalten. Dank des 2011 eröffneten Southern Expressway sind sie ebenfalls rasch erreichbar.

Das südwestliche Viertel von Sri Lanka erhält die meisten Niederschläge des Landes, nicht nur, weil der Re-

Links: Taucher in einem sri-lankischen Unterwasserparadies.



Foto: Leo Purnann

gen des Südwestmonsuns ergiebiger ausfällt, sondern weil auch außerhalb der Monsunzeit erfrischende Schauer und örtliche Gewitterregen dem Land Feuchtigkeit spenden, das in der Tropenzone leicht ausdörrt. Daher trifft man gerade hier auf den üppigsten tropischen Pflanzenwuchs. Vor 500 Jahren entdeckten die Portugiesen in dem feuchtheißen Urwald den wild wachsenden Zimtbaum. Heute dagegen ist dasselbe Gebiet mit Kokos-, Kautschuk- und Zimtplantagen bestellt, und auf jedem ebenen Fleckchen Erde in den Niederungen wächst Reis, der zweimal im Jahr geerntet wird. Höhere Erträge bringt die *maha*, die „große“, feuchtere Saison, während die *yala*, die zweite Ernte im Jahr, meist weniger ertragreich ist. In diesem südwestlichen Viertel lebt die Mehrzahl der ca. 21 Millionen Einwohner der Insel.

Oben. Tropische Regengüsse sind meistens kurz, aber heftig. Rechts: Der Strand von Weligama mit Taprobane Island und dessen kleinem Luxushotel von 1925.

Neue Hoffnung für die Ostküste

Auch den östlichen Teil von Sri Lanka bedecken stellenweise Reisfelder. Sie sind meist viel ausgedehnter als im Westen. Hier betreibt man Bewässerungsanbau in größerem Stil; alle bedeutenden Wasserreservoirs im Osten entstanden erst in der zweiten Hälfte des 20. Jh. und ermöglichten Tausenden hierher umgesiedelten Familien eine neue Lebensgrundlage.

Die Ostküste unterliegt von November bis März dem Einfluss des Nordostmonsuns. Die besten Surfwellen gibt es in der Badesaison von Mai bis September. Die Luft ist hier meist weniger feucht; im Osten trifft man deshalb häufiger die Trockenheit vertragende Palmyrapalme mit ihren fächerförmigen Blättern an. Der Charakterbaum der feuchtheißen Süd- und Westküste hingegen ist die Kokospalme.

An der dünner besiedelten Ostküste leben viele Tamilen und muslimische Moors. Während des Bürgerkriegs 1983–2009 brachten Guerillaaktivitäten der