

DUMONT

DIREKT

Phuket

Du
schaffst
das!

AUF WANDERSCHAFT

Schnippeln,
braten und
genießen

MÄNNER, FRAUEN
& KATHOEYS

MIT DEM
LONGTAIL
AUF TOUR

Wie die Insel reich wurde

Bäume
im
Wasser?

prima
Primaten
gucken

MIT
GROSSEM
FALTPLAN

15x Phuket direkt erleben





Phuket



Andrea und Mark Markand

Inhalt

Das Beste zu Beginn

S. 4

Das ist Phuket

S. 6

Phuket in Zahlen

S. 8

So schmeckt Phuket

S. 10

Ihr Phuket-Kompass
15 Wege zum direkten
Eintauchen in die Region
S. 12

Phuket Town und der Süden

S. 14



Phuket Town S. 16

1 Einmal um den Block –
in Phuket Town
S. 20

2 Bummel über den
Naka Weekend Market
S. 24

Chalong S. 29

3 Besuch bei Buddha –
**Wat Chalong und
Big Buddha**
S. 30

4 Und Action! – **Kampfsport**
S. 34

Rawai S. 36

Nai Harn S. 38

5 Schöne Aussichten –
**kleine Wanderung
im tiefen Süden**
S. 40

Traumstrände an der Westküste

S. 42



Kata S. 44

6 An die Töpfe, fertig, los! –
Kochkurse
S. 46

Karon S. 49

Patong S. 51

7 Sex & Drinks & Rock 'n' Roll
– **Nachtleben in Patong**
S. 56

8 Die »geheime« Bucht –
**ein Tag am Freedom
Beach**
S. 60

Kamala S. 62

Surin S. 64

Ao Bang Tao/Laguna Phuket S. 65

9 Auf den Spuren von Phukets
Reichtum – **Zinn**
S. 66

Nai Thon S. 69

10 Die Wildnis ruft –
**Dschungeltour im
Khao Phra Thaeo**
S. 70

Nai Yang S. 73
Mai Khao S. 73

11 Schildkröten und Mangroven – **Sirinat-Marine-Nationalpark**
S. 74

**Die Inseln der
Umgebung**
S. 76



Phang-Nga-Bucht S. 78
Ko Naka S. 80
Ko Yao Yai S. 81

12 Kajaktouren – **durch die
Phang-Nga-Bucht**
S. 82

Ko Yao Noi S. 86

13 Laid back unterwegs –
**Fahrradtour auf
Ko Yao Noi**
S. 90

14 Ein Traum von Strand –
auf Ko Racha
S. 94

Ko Phi Phi/Ko Phi Phi Don S. 96
Ko Phi Phi Le S. 104

15 Mantarochen und Haie –
**Tauchen im Similan-
Archipel**
S. 106

Hin & weg S. 108

O-Ton Phuket S. 114

Register S. 115

Abbildungsnachweis/Impressum
S. 119

Kennen Sie die? S. 120



Das Beste zu Beginn



Multikulti auf Phuket

Hier leben Thai, Chinesen, Seenomaden, Auswanderer aus aller Welt. Das neue Jahr wird gleich dreimal gefeiert: westlich, chinesisch (zwischen 21. Jan. und 21. Febr.) und besonders feucht-fröhlich am thailändischen Songkran (13.–15. April).

Vegetarier sind langweilig?

Das Vegetarian Festival im 9. Mondmonat (Sept./Okt.) wird von den Nachkommen der chinesischen Einwanderer begangen. Es dient der Reinigung von Körper und Seele (daher vegetarische Ernährung). Neben Zeremonien mit Tamtam und Räucherstäbchen verblüffen über Feuer laufende, bemalte junge Männer, die sich allerlei Körperteile durchstechen.



Geballte Schwesternpower

Frau Chan und Frau Muk schlugen im 18. Jh. die birmanischen Invasoren in die Flucht. Als die Männer schon aufgeben wollten, riefen die klugen Schwestern die Frauen vom Herd ins Heer. Alle kamen. Es reichte vollkommen, dass sie sich als Krieger verkleideten, deren schiere Zahl den Birmanen solche Angst machte, dass sie davonliefen.

Einer schöner als der andere

Wie viele Strände hat Phuket? 30? Oder sind es doch ein paar mehr? Kommt ganz drauf an, wie viele der ganz kleinen Sandbuchten man mitzählt ... Jedenfalls genug, um jeden Strandliebhaber glücklich zu machen! Ganz unterschiedlich sind sie: Man sollte kaum glauben, dass der wilde Patong und der stille Mai Khao auf einer Insel liegen.

Mitbringsel gesucht?

Muscheln und Steine sind tabu; die darf man nicht ausführen. Wie wären denn trockene Früchte oder Gewürze? Cashewnüsse kommen hier noch direkt vom Baum nebenan. In der Cashewnuss-Fabrik Sri Bhurapa Orchid nahe Phuket Town erfahren Sie, welche harte Arbeit hinter dieser Knabberei steckt.

Was uns nervt

Die ganze Welt kommt, um auf Phuket Urlaub zu machen. Für die Menschen aus den Nachbarländern ist die Insel ihr Mallorca. Manche Tagestouren werden nur noch mit Chinesisch sprechenden Guides angeboten. Vor allem die Inseln der Phang-Nga-Bucht besucht man daher am besten auf eigene Faust.



Müllhelden

Einmal Held sein, am besten immer: Phuket, Phi Phi, ach, die ganze Welt braucht mehr Müllhelden. Packen Sie mit an ([fb.com/trashhero-thailand](https://www.facebook.com/trashhero-thailand/))!

Eine Fahrt im Longtail

Ganz unbedingt sollten Sie eine Tour mit dem Longtail unternehmen. Und je weiter ab vom Mainstream, desto schöner wird es. Trauen Sie sich und fahren auf eigenen Wegen mit einem gecharterten Boot. Machen Sie keine Tour, die jeder macht, denn hier wird geteilte Freude zum Massentourismus-Alptraum. Verzichten Sie auf die Hotspots. Klingt hart, ist aber halb so schlimm. Denn hier ist vieles so schön, da wird das ›Schön, schöner, am schönsten‹ relativ.

Maritime Schutzgeister

Setzen Sie sich nicht vorne direkt an den Bug eines Longtails. Auch wenn manche leichtgekleideten Reisenden das immer wieder tun. Es bringt dem Bootsmann nichts als Ärger. Nicht, weil seine Frau eifersüchtig wäre, wenn sie sähe, wen er da so aufreizend sitzend herumfährt. Erzürnt ist vielmehr der Schiffsgeist. Es ist sein Platz hier vorne; er muss gucken, dass das Boot sicher ist. Und die bunten Bänder am Bug hängen dort übrigens zu seinen Ehren.



»Phuket? Viel zu touristisch«, dachten wir lange. Bis wir wegen eines Treffens mal hin mussten und uns augenblicklich verliebten: in die Strände, die Menschen, die Architektur und das Essen – jede Menge Gründe, um regelmäßig wiederzukommen. Und um bei jedem Besuch etwas Neues zu entdecken.



Fragen? Erfahrungen? Ideen?

Wir freuen uns auf Post.



Unser Postfach bei DuMont:
markand@dumontreise.de

Das ist Phuket

»Du willst nach Phuket – echt jetzt? Da gibt es doch nur Sonne, Sand und Meer. Und wo liegt das noch gleich? Thailand? Die lächeln doch immer alle, und gutes Essen gibt es auch noch! Wie langweilig ist das denn?« Gar nicht, denn Phuket hat zwar wirklich viele Traumstrände und ein wunderbar warmes Meer mit faszinierender Unterwasserwelt, und auch die für ihr freundliches Lächeln berühmten Thailänder leben hier – aber Phuket hat noch viel mehr.

Es ist ein Schmelztiegel für Kreative und ein Ort, wo sich Entspannung, Aufregung und Abenteuer auf ganz eigene Art verbinden. Manche nennen dieses Gefühl »phuketastisch« – und auch wenn es dieses Wort noch nicht in den Duden geschafft hat, so trifft es die Sache sehr gut.

Was erwartet Sie also auf Phuket? Da ist wie erwähnt die Sonne, der Strand und das Meer. Kunst, Spaß und Sport. Touristenattraktionen neben lokalem Leben – scheinbar irgendwie unberührt von den Veränderungen der Globalisierung. Quirlige Märkte stehen neben riesigen modernen Shoppingcentern. Alles verteilt auf einer Fläche so groß wie die des Bodensees. Mit 543 km² ist Phuket Thailands größte Insel, und es gilt als eines dieser Superlativ-Reiseziele, wo es fast nichts gibt, was es nicht gibt. Das hat sich allerdings schon seit Jahrzehnten herumgesprochen, und entsprechend voll kann es hier sein. 2018 sollen an die 10 Mio. Besucher dagewesen sein!

Doch der Tourismus regiert längst nicht überall. Also gucken Sie aufmerksam nach rechts und links, dann können Sie sie entdecken: die kleinen Geheimnisse abseits der *beaten tracks*. Das »alte« Thailand, das noch ohne McDonald's und Starbucks auskommt. Sie finden es in der selbstvergessenen Stille, mit der die orange gewandeten Mönche zu Füßen goldener Buddha-Statuen sitzen, im heiteren Geschwätz zweier Marktfrauen, auf langen Spaziergängen an einsamen Stränden (ja, die gibt es auf Phuket noch!) und im dichten, geheimnisvollen Grün des Dschungels.

Phuket Town und der Süden

Die Hauptstadt der Insel ist alles andere als eine Metropole. Zwar wurde Phuket Town schon 2004 offiziell zur »City« erklärt, aber alte Gewohnheiten sind zäh, und »Town« passt auch viel besser: Das Städtchen ist klein und überschaubar. Zudem dank seiner Architektur sehr charmant. Die vielen Künstler, die sich hier niedergelassen haben, fügen einen Hauch Avantgarde hinzu. Stöbern Sie in kleinen Galerien und Boutiquen, erkunden Sie ehrwürdige Tempel und nutzen die Gelegenheit, ein echt authentisches Essen zu probieren!

Weitere Highlights im Süden sind der größte buddhistische Tempel der Insel, eine riesige weiße Buddha-Statue und ein paar traumhafte kleine Strände, an denen Sie noch (einigermaßen) Ruhe finden. Und wenn Sie sportliche Ambitionen haben, quartieren Sie sich am besten gleich in der »Fitness-Gasse« von Chalong ein: Hier gibt es jede Menge Trainingsmöglichkeiten und gesundes Essen.



Herzlich willkommen an den Traumstränden von Phuket!

Der Westen

Die Strände der Westküste zählen zweifellos zu den schönsten des ganzen Landes. Vor allem der berühmt-berüchtigte Patong Beach ist ein Eldorado für alle, die etwas erleben wollen: tagsüber am Strand abhängen und sich abends zunehmend braungebrannt ins Nachtleben stürzen. Aber auch die Strände nördlich und südlich davon sind ein Traum: Viele Reisende bewegen sich darum gar nicht weg von ›ihrem‹ Strand: Warum auch, denken sie sich, hier gibt es ja alles. Vom Hotelbüfett direkt ans Meer, dann ins Restaurant. Noch schnell ins Spa? Hier ist der Tourismus voll angekommen. Wirklich überall? Nein, denn ein ganz schön langer Abschnitt im Norden ist als Nationalpark geschützt. Man kann es kaum glauben: Hier ist es so chillig, dass manchmal Meeresschildkröten zur Eiablage vorbeikommen.

Die Karstwelten der Umgebung

Die Insel Phuket ist schon wunderbar, aber drumherum wird es noch schöner: zerklüftete Karstfelsen, grüne Lagunen, azurblaues Wasser an Puderzuckerstränden. Kleine Inseln, große Inseln und dazwischen – ja, sind das überhaupt Inseln, oder eher nur Felssäulen, die hier aus dem Meer ragen?

Bekannt und berüchtigt für ausschweifende Partys, halbnackte TouristInnen, Aussteiger auf Zeit eingedeckt mit Technobeats, das ist die kleine Insel Phi Phi. Trauen Sie sich ruhig hin, auch wenn Sie ein paar Jahre mehr auf den Schultern haben und nicht gerade aus der Schule ins Leben starten: Phi Phi ist wunderschön. Wir zeigen Ihnen, wo gefeiert wird und wo man dem ganzen Spektakel aus dem Weg gehen kann. Mit den Robinson-Crusoe-Genen in Ihrem Blut wird es Ihnen Spaß machen, zu den Inseln Ko Yao Yai und Noi vorzustoßen. Beide schreiben erst heute Traveler-Geschichte. Aber, pssst: Sonst kommen zu viele Leute.

Phuket in Zahlen

6,25

Rai entsprechen in unserem Maßsystem 10 000 Quadratmetern.

10

alte Helikopter und Flugzeuge bilden in der Bang-Tao-Bucht ein künstliches Riff.

12

Tierkreiszeichen aus der chinesischen Mythologie sind auch in Thailand gebräuchlich.

18

Löcher der Extraklasse bietet der Dinopark-Minigolfplatz.

29

Steinstelen erinnern am Phuket Gateway an die Geschichte der Insel. Die 2 steht für die Heldenschwestern Chan und Muk, die 9 für König Rama IX.

56

Prozent der Individualreisenden wohnen am Patong-Strand.

70

Prozent der Insel bestehen aus Bergen, die sich von Nord nach Süd erstrecken.

70

Kilometer beträgt die Summe der längsten und breitesten Stelle (48,7 bzw. 21,3 Kilometer) der Insel.



157

Jahre nach Christi Geburt wird Phuket erstmals auf einer Karte nach Ptolemäus' Geografie erwähnt.

355

Meter lang ist die Riesenrutsche im Splash-Jungle-Waterpark.

543

Jahre liegen zwischen Buddhas Tod und Christi Geburt. 2019 und 2562 bezeichnen also das gleiche Jahr: Beide Zeitrechnungen bestehen in Thailand nebeneinander.

886

Kilometer sind es mit dem Auto von Bangkok bis nach Phuket.

1740

Sitze hat das imposante Showtheater Siam Niramit.

2500

Baht (etwa 65 Euro) kostet ein Kilo des berühmten Phuket-Hummers.

84 427

Zimmer in 1747 Hotels und Guesthouses gibt es auf der Insel.

8 400 000

Touristen kamen 2017 per Flugzeug auf die Insel.

45

Meter hoch und 25,45
Meter breit ist der weiße
Big Buddha.

So schmeckt Phuket



Frische Zutaten, viele Kräuter und Gewürze, fein ausbalancierte Aromen – die thailändische Küche ist ein Traum für alle die gern essen. Phuket setzt sogar noch einen drauf: Einwanderer aus China und Malaysia haben weitere Akzente hinzugefügt. Und klar: Heute, wo hier die ganze Welt zu Gast ist und viele Ausländer Restaurants eröffnet haben, können Sie sich quasi einmal um den ganzen Planeten futtern.

Das Aushängeschild

Die köstliche Hokkien-Nudelsuppe ist so etwas wie die *signature dish* von Phuket: Ihr Rezept wurde vor 200 Jahren von Einwanderern aus China mitgebracht. Gelbe Nudeln schwimmen zusammen mit Wontons (gefüllten Teigtaschen), Schwein, Huhn, Shrimps, Fischbällchen sowie Kräutern und Gewürzen in einer mal kräftigen, mal feineren Brühe. Jeder Koch hat sein eigenes kleines Geheimnis, und wenn Sie erst mal auf den Geschmack gekommen sind, können Sie in Phuket Town Ihr eigenes Lieblingslokal entdecken.

Sieh, Seafood!

Meeresfrüchte, wohin das Auge blickt: Ob Fische, Krebse, Muscheln, Riesengarnelen oder der berühmte Phuket Lobster – Fangfrisches aus dem Ozean wird vor vielen Restaurants in der Auslage auf Eis präsentiert: Suchen Sie sich etwas aus, und ab auf den Grill damit.



Die thailändischen Biere sind nicht übel! Probieren Sie mal ein Beer Chang (das mit den zwei weißen Elefanten) oder ein Singha (das mit dem thailändischen Löwen). Auf die teureren Importbiere können Sie fortan getrost verzichten.

Wasser oder Milch?

Es schwappt in der Nuss. Ist das etwa die in der Thaiküche so oft verwendete Kokosmilch? Schon auf den ersten Blick wird klar, das kann nicht sein: viel zu wässrig und nicht weiß. Der Saft in der Nuss ist – vor allem bei jungen Nüssen – aber sehr lecker. Eine frische Kokosnuss sollten Sie also auf jeden Fall mal probieren. Doch woher kommt nun die Kokosnussmilch? Sie wird aus der Nuss herausgepresst: Zuerst wird die Nuss geöffnet, dann das Fleisch geraspelt, anschließend mit Wasser versetzt und ausgepresst. Es heißt übrigens, diese augenscheinlich fettige Milch trage nicht zu den kleinen Polstern auf Ihren Hüften bei. Vielmehr gilt sie als guter Schmierstoff für die Verdauung.

Alutisch und Plastikstuhl

Einfachere Thai-Lokale sind oft äußerst schlicht möbliert, die Atmosphäre ähnelt fast einer Garage. Das muss aber kein schlechtes Zeichen sein! Diese winzigen und sehr preiswerten Läden bieten oft nur ein oder ganz wenige Gerichte an – die sind dafür aber um so besser. Ein untrügliches Zeichen für die Qualität der Küche ist es, wenn viele Einheimische dort sitzen. Englisch? Oft Fehlanzeige! Bestellen Sie einfach mit Händen und Füßen.

Keine Angst vor Eis

Die Eisstückchen, die in Ihrem Drink schwimmen, können Sie gefahrlos akzeptieren. Aber trinken Sie kein Wasser aus dem Wasserhahn!



PAD THAI

Gebratene Nudeln auf Thai-Art: Pad Thai ist so etwas wie das Nationalgericht. Sie bekommen es an jeder Ecke, und man sagt, am Pad Thai erkenne man die Qualität eines Restaurants. Die Zubereitung ist schwieriger, als das Gericht aussieht (von wegen »Nudeln anbraten kann doch jeder«), aber versuchen Sie sich an folgendem Basisrezept – vielleicht Ihr Einstieg in den Weg zum perfekten Pad Thai? Die exotischeren Zutaten erhalten Sie übrigens im Asia-Laden.

250 g getrocknete Reismudeln
3 EL Palmzucker
4 EL Fischsauce
2 EL Tamarindensaft (Paste etwas mit Wasser strecken)
3 EL Öl
2 Schalotten, klein gehackt
1 Knoblauchzehe, klein gehackt
3 EL getrocknete Garnelen
1 Ei, verrührt
50 g Tofu, gebraten und in dünne Scheibchen geschnitten
2 EL eingelegter Daikon-Rettich, klein gehackt
1/2 TL getrocknete Chiliflocken
2 Handvoll Sojabohnensprossen
1 Handvoll chinesischer Schnittlauch, in ca. 3 cm lange Röllchen geschnitten
50 g geröstete Erdnüsse, fein gehackt
Limettenspalten

Die Nudeln etwa 20 Min einweichen und abtropfen lassen. Palmzucker, Fischsauce und Tamarindensaft erhitzen und zu einer Soße verrühren, bis der Zucker sich aufgelöst hat. Öl erhitzen, Schalotten, Knoblauch und Garnelen anschwitzen. In die eine Seite der Pfanne schieben, in die andere das Ei geben, stocken lassen und mit dem Rest verrühren. Nudeln hinzufügen und vermengen, dann den Tofu und den Rettich dazu. Ständigiterrühren und die vorbereitete Soße sowie das Chilipulver hinzufügen. Eine Handvoll Sojasprossen und fast allen Schnittlauch unterheben. Nun müssen Sie nur noch den richtigen Moment abpassen, bis die Sprossen leicht gegart sind, fertig!
Garnieren Sie das Gericht mit weiteren Sojasprossen, dem restlichen Schnittlauch sowie den Erdnüssen und Limetten.