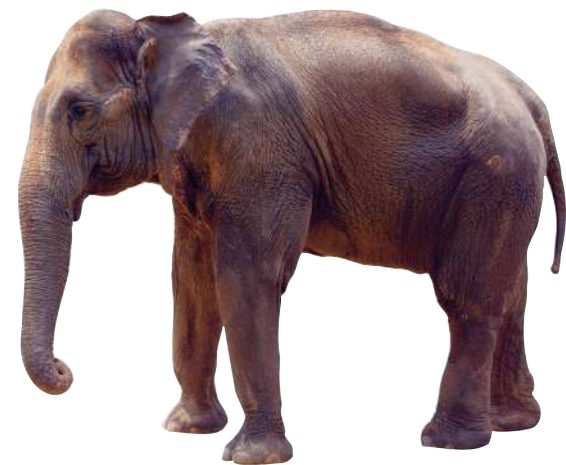


Umweltbewusst und trotzdem niveauvoll – in den Resorts von CGH Earth geht man mit bestem Beispiel voran und gibt Gästen nachhaltige Tipps mit auf den Weg nach Hause. Ein Augenschein in einer Öko-Lodge im indischen Gliedstaat Kerala

Zu Besuch bei Mutter Natur



Fotografieren von Tigern zieren schon die Réception. Sie wurden mittels im Wald installierter Kameras aufgenommen, denn es ist der Bengalische Tiger, der die Gäste in der Öko-Lodge «The Spice Village» begrüsst. Nur eine Strassenecke trennt sie vom Eingang des 700 Quadratmeter grossen Periyar-Nationalparks, in dem rund 40 Tiger gezählt worden sind. Neben ihnen leben dort Wildschweine, Elefanten, allherhand Rehwild, Nilgiri-Langur-Affen sowie 35 Schlangenarten, darunter Königskobra und Python.

Passionierter Umweltschutz

Bemerkenswert ist das «Gewürzdorf» aber nicht nur wegen seiner Nachbarschaft zu den exotischsten Tieren Indiens. Die Lodge in Thekkady, einem kleinen Ort in den Bergen im Gliedstaat Kerala, hat sich seit ihrer Eröffnung 1992 einem Tourismus verschrieben, der Besuchern die Natur nahebringen und zugleich die Umwelt schonen soll. Sie ist eines von insgesamt neun Resorts, welche die Gruppe CGH Earth in Kerala neben solchen in Tamil Nadu und Karnataka betreibt. Ge gründet wurde das Unternehmen 1957 von Joseph Kuruvinnakunnel Dominic (1920–2007) mit dem Restaurant «Casino» auf der Insel

Willingdon vor Kochi, das später ein Hotel wurde. Heute ist CGH Earth im Besitz seiner Söhne.

Jede Neueröffnung folgt dem Prinzip, das Resort möglichst unmerklich in die Umgebung einzufügen. Dass ausgerechnet in einem Land, in dem sich der Müll höhergelegener Kommunen für gewöhnlich in Lawinen auf die tiefer am Hang angesiedelten Dörfer ergiesst, die Vermeidung von Abfall und der sparsame Umgang mit Ressourcen im Mittelpunkt eines Hotelkonzepts stehen, mag dabei ebenso erstaunlich wie logisch erscheinen.

«Weil die Dominics selbst aus dem Bergland Keralas stammen, wo sie noch heute grosse Plantagen besitzen, hat die Familie von jeher eine starke Bindung zum Land», erklärt Beat Germann, Verkaufsleiter von CGH Earth und zuständig für den internationalen Markt. Aus der Liebe zum Land wurde passionierter Umweltschutz, als sich die Brüder Dominic 1987 um die touristische Erschliessung der entlegenen Lakkadiven-Insel Bangaram bewarben. «Sie pflanzten ein Öko-Resort mit minimalem Eingriff in die Natur und erhielten von Premierminister

Rajiv Gandhi den Zuschlag. Seither ist das Konzept des minimalen ökologischen Fussabdrucks der Grundgedanke des Unternehmens», sagt Germann. So wurde die Bedeutung von Luxus neu definiert, der hier nicht in Form goldener Wasserhähne daher kommt.

Zur Philosophie gehört, von den Menschen zu lernen, die seit je im Einklang mit der Natur leben, welche die Resorts umgibt. In Periyar ist es der Stamm der Urali, von dem man sich von den Dächern der Cottages bis zu den Rezepten einiges abgeschaut hat. Zur Abwehr von Insekten in der Dämmerung wird vor den Cottages «Black Damur» – eine Harzsorte aus dem Wald – entzündet. In den Zimmern sind die Böden zum selben Zweck mit Zitronengrasöl behandelt. Inspiriert sind diese Massnahmen von den Gepflogenheiten der Urali.

Das Wasser im Pool ist frei von Chlor und Salz, die Lampenschirme in den Zimmern bestehen aus Altpapier, das in einem Schuppen im hauseigenen Bio-Garten eingeweicht, püriert und dann mit einer Papierpresse rezykliert wurde. Auch die Gäste können dort aus den Zeitungen der Vorwoche handgeschöpftes Briefpapier herstellen. Die 52 mit Elefantengras und Bambus gedeckten Cottages kommen



Links: An Kochdemonstration wird dem Gast die lokale indische Küche nähergebracht.
Oben: Elefanten sind im Periyar-Nationalpark leichter zu finden als der Bengalische Tiger.
Rechte Seite: Das grüne, kühle «Spice Village» befindet sich im Bergland von Kerala.



ohne Fernseher und ohne Klimaanlage aus. Offene, mit Moskitonetzen gesicherte Fenster sorgen für angenehmes Raumklima – auf knapp 1000 Metern Höhe ist die Luft ohnehin zehn bis fünfzehn Grad kühler als an der Küste.

Auch die Details im Badezimmer verraten, dass man es hier ernst meint mit dem Umweltschutz. Am Waschbeckenrand liegt keine Seife, sondern «Inja», ein unzeremoniell in Papier eingeschlagenes Stück Baumrinde, das weibliche Angehörige der Bergstämme wegen seiner reinigenden Eigenschaften zur Körperpflege nutzen.

Im Restaurant «The 50 Mile Diet» wird nichts serviert, was auf dem Weg in die Küche mehr als 80 Kilometer zurücklegen musste. Die Cottages liegen in einem Garten, in dem die meisten Zutaten und Gewürze der südindischen Küche wachsen: Pfefferpflanzen, die an Baumstämmen emporranken, Ingwer- und Zitronengrasbüsche, rotes Basilikum, Kurkuma und Kardamom, Pomelos, Papaya und Jackfrucht – es scheint nichts zu geben, was hier nicht wächst.

Gäste, die gerade nicht nach Tigern Ausschau halten oder den ayurvedischen Arzt des Hauses konsultieren, sollen sich bilden, und zwar in Landeskunde ebenso

wie in der Kochkunst. Beides verbindet sich hier in der Natur ganz selbstverständlich: An Büschen und Bäumen wachsen Zutaten für Currys genauso wie medizinische Hilfsmittel. Ingwer ist bei Fieber und Husten indiziert, erklärt Hausbotaniker Prateesh bei einer Tour durch den Kräutergarten, eine Paste aus den Wurzeln des Kurkumbusches bei Schlangenbissen.

Königin Kardamom

Wo Pfeffer als König der Gewürze gilt, ist Kardamom seine Königin. Prateesh pflückt eine Kapsel. Sie schmeckt wie eine Mundspülung und kann eine solche auch ersetzen. Kardamom gedeiht erst ab einer Höhe von 500 Metern. Der Biologe zeigt den Gästen die Rinde des Zimtbaums und erklärt den Unterschied zwischen schwarzem, grünem und weißem Pfeffer. Alle drei Sorten stammen von derselben Pflanze. Schwarze Pfefferkörner wurden grün geerntet, in der Sonne getrocknet und besitzen ein intensives Aroma; grüne wurden genauso früh geerntet, aber bei hoher Temperatur getrocknet, und sind mild; weiße werden erst in der reifsten Phase gepflückt und geschält.

Kochdemonstrationen sorgen dafür, dass kein Gast ohne die Rezepte für scharfe eingelegte Ran-

den, junge Kartoffeln mit geraspelter Kokosnuss sowie ingwer- und chililastigem Masala sowie «Karimundan Beef Slice» ins Tal zurückkehren muss. Karimundan bezeichnet übrigens eine schärfere Pfeffervariante aus Kerala. Auch in Kerala ist die Kuh heilig, aber nach 450 Jahren europäischen Einflusses an der Malabarküste und angesichts einer zahlenstarken christlichen Bevölkerung eher auf dem Papier als auf dem Teller.

Während im Baum neben der Restaurant-Terrasse Äffchen umherhüpfen, trägt Küchenchef Raju Kumar diverse Currys auf: Huhn in Kokosnussauce, Fischcurry, Lamm, Gemüse. Zum Dessert wird «Palada Payasam» gereicht, eine Crème aus Reismehl und Milch mit Kardamom, getrockneten Früchten, Papaya und Cashewnüssen. Im Anschluss gibt es Kaffee mit Ingwer.

Der Abend endet in der Woodhouse Bar, wo sich die Gespräche um Wildbegegnungen im Nationalpark drehen. Die Bar ist nach A. W. Woods benannt, dem ersten Ranger des Schutzgebiets, der in den dreissiger Jahren hier wohnte. Heute ist sein Wohnzimmer von einer Theke und einem Snookertisch dominiert. An den Wänden: Fotos, Jagdstiche – und das grosse Bild eines Tigers. *Stefanie Bisping*

Auf einen Blick

Hotel: «The Spice Village» bietet nebst Kochdemonstrationen Touren in den Nationalpark, Jeep-Safaris, Besuche in den Stammesdörfern und Ausflüge im Ochsenkarren an.

Preis: Standard-Villa für bis zu drei Personen 300 Fr. pro Nacht (inkl. HP).

Adresse: The Spice Village, Kumily Road, Thekkady, Kerala; cghearth.com

Anreise: Air France fliegt ab Zürich via Paris nach Mumbai. Das Resort liegt 190 km vom Flughafen Kochi.

Angebote: Der Indien-Spezialist Enchanting Travels bietet diverse Packages für das «Spice Village» an. 3 Tage in der Standardvilla inkl. Frühstück sind ab 945 Fr. buchbar, ein 7-tägiges Ayurveda-Package kostet 2932 Fr./Person (14 Tage 5571 Fr.); enchanting-travels.de *Stefanie Bisping*

