

Das thailändische Chiang Mai besticht nicht nur durch seine zahlreichen Tempel – es hat sich zu einer entspannten Hipster-Metropole gemausert.

KOCHEN MIT BUDDHA

VON GRETE JALK

Nach dem hektischen Bangkok kommt einem Chiang Mai mit seinen knapp 135.000 Einwohnern wie eine Oase vor. Die Straßen sind zwar voll mit Motorrädern, die Märkte nicht minder wuselig als in der Hauptstadt, aber das Klima ist milder als im Rest von Thailand: Rund 30 Grad tagsüber, und in der Nacht ist es um zehn Grad kühler. Das besondere Flair der nördlichen Metropole liegt nicht nur in seinen rund 200 Tempeln, die sich vor allem über die malerische Altstadt verteilen. Es sind der entspannte Lebensstil und das nach wie vor sanfte Aufeinandertreffen von Kontrasten, die Chiang Mai schon lange zu einem Geheimtipp unter Reisenden machen. Buddhistische Mönche flanieren neben „digitalen Nomaden“ aus aller Welt, die sich in den letzten Jahren vermehrt hier niedergelassen haben. Alte Läden für Gebetskerzen stehen neben stylishen Restaurants mit veganen Imbissen. Bisher ist es der Stadt bestens gelungen, seine Traditionen zu erhalten und trotzdem eine sympathische Weltoffenheit auszustrahlen. Und wer nach einer langen Asien-Rundreise doch wieder Lust auf einen Burger bekommt, ist hier an der richtigen Adresse: Chiang Mai ist Thailands Hipster-Metropole.

Ein Wochenende ist ideal, um zu relaxen und trotzdem eine vibrierende Großstadt zu erleben. Kochkurse kann man zwar überall in Thailand buchen, aber nirgends sind sie so abwechslungsreich wie hier, wo sich neben Thai-Kü-



che auch Einflüsse des chinesischen und vietnamesischen Kochens abzeichnen. Essen hat in Chiang Mai einen noch höheren Stellenwert als ohnehin im ganzen Land, wo man an jeder Ecke grandios futtern kann. Zugleich ist ein Kochkurs meist auch ein Tag im Grünen: In einem der zahlreichen Gärten werden die frischen Zutaten für das eigene Curry eingesammelt, dann geht es ans fachgerechte Mörsern, und schon steht man schon an seiner Kochstelle mit eigenem Wok. An der Decke sind Spiegel befestigt, um zu sehen, wie der einheimische Chef die Speisen zubereitet, die dann nachgekocht werden. Ohne Tränen geht natürlich nichts, eine gewisse Schärfe gehört dazu. Und wenn dann gemeinsam auf der schattigen Terrasse gegessen wird, zeigt sich, dass jedes Thai-Curry trotz ähnlicher Zutaten anders schmeckt. Ein kleines Kochbuch mit Basic-Rezepten gibt es dann auch noch als Geschenk, es soll helfen, das gerade Gelernte auch daheim zu praktizieren. Wer noch etwas kreativer sein möchte, der belegt einen Holzschnitz-

kurs, Kunsthandwerk steht nämlich hoch im Kurs in dieser Region.

Am nächsten Morgen geht es ins Umland. Der Dschungel liegt in Chiang Mai ja quasi vor der Haustür. Gerade Tracking-Touren – von einem oder mehreren Tagen – lassen sich gut verbinden, etwas über die Natur zu lernen. Am Anfang sind noch alle skeptisch, als unser Guide mit einer Machete eine Baumrinde anschneidet, und fragt, wer denn gestern zu viel Bier getrunken habe und noch einen leichten Kater verspüre. Aber die weiße Flüssigkeit, die der Baum freigibt, schmeckt tatsächlich nach Aspirin. Alle staunen über die nützliche Waldapotheke. Mittags geht es dann zu einem der vielen Bergvölker, die in der Gegend leben und nach wie vor ihre Bräuche pflegen. Gerade dort merkt man, dass man sich in einer Grenzregion befindet – es herrscht ein faszinierendes Mischmasch aus Sprachen, Kulturen und Ritualen. Und nicht zu vergessen: einer überwältigenden Landschaft. Die Lahu, Akha und Lisu haben Sprachen mit gemeinsamen Wurzeln in





TRADITION
Flora Ratchaphruek
Park (oben), Wat
Phra Sing Tempel
(ganz links).

FINGERFOOD
Der Nachtbasar am
Fluss ist ein Essens-
Eldorado, alles wird
frisch zubereitet.

der tibeto-birmesischen Familie. Die Hmong und Mien wanderten über China und Laos ein. Einige dieser Völker sind Animisten und glauben, dass ihre Dörfer von Geistern bewohnt werden. Am bekanntesten sind die Karen, mit rund 450.000 Einwohnern die größte ethnische Minderheit Thailands, deren auffälliger Halsschmuck bei Frauen in Form von Metallringen besonders schön ist. Viele dieser Dörfer bieten auch die Möglichkeit an, in einfachen Hütten zu übernachten. Wir aber starten am Nachmittag eine abenteuerliche Fahrt mit dem Bambus-Floß, um abends wieder zurück in Chiang Mai zu sein.

Zum Ausklang dieser Reise steht der Nachtbasar in der Nähe des Ufers des Ping, der sich durch die Stadt zieht, auf dem Programm. Die Garküchen sind fantastisch, das Angebot überwältigend. So viele Geschmäcker, und alles wird frisch und direkt vor den Augen zubereitet. Kein Wunder, dass viele Durchreisende hier hängen geblieben sind, in der „Rose des Nordens“, wie der Name der Stadt übersetzt heißt.

Mit neuen Destinationen und dem Drehkreuz Doha will die Fluglinie von Katar mehr Gäste aus Österreich ansprechen.

KLASSENZIELE

Der Flughafen Wien rechnet für heuer mit einem Passagierzuwachs von vier Prozent, allein im August gab es ein Plus von sechs Prozent. Einen Teil trägt dazu die Fluglinie Qatar Airways bei, die seit Juni die Anzahl ihrer wöchentlichen Flüge von Wien nach Doha von sieben auf zwölf erhöht hat. Die Strecke wird mit Flugzeugen vom Typ Boeing 787, auch Dreamliner genannt, bedient. „Daher haben wir jetzt eine optimierte Verbindung über das Drehkreuz in Doha zu Destinationen in Afrika, dem indischen Subkontinent, Fernost sowie Australien“, meint Frédéric Gossot, für Österreich und Deutschland zuständiger Country Manager von Qatar Airways. Zusätzlich würden kontinuierlich neue Destinationen wie etwa Chiang Mai (ab Dezember) und Canberra (ab Februar 2018) hinzugefügt, die Frequenzen werden erhöht und auch größere Flugzeugtypen eingesetzt, um mehr Sitze anbieten zu können. Ein Argument am umkämpften Markt soll die Business Class sein, die laut Gossot die Nachfrage in Österreich ankurbelt. „Wir können deutlich feststellen, dass sich immer mehr Urlaubsreisende für unsere Business Class entscheiden.“ Im Frühjahr hat die Airline eine überarbeitete Version dieser Buchungsklasse vorgestellt, die sich QSuite nennt, diese sieht unter anderem verstellbare Trennwände und die Möglichkeit vor, vier Sitze zu einer Art Privatbereich – etwa für Familien – zusammenzustellen. Auch die Flüge ab Wien sollen in den nächsten Monaten nach und nach damit ausgestattet werden.

STATUSSYMBOL
Business Class von Qatar Airways: Die Zahl der Flüge ab Wien wurde erhöht.

Was soll aber für Doha als Drehkreuz sprechen? „Der Hamad International Airport wurde vom Bewertungsportal Skytrax mit fünf Sternen ausgezeichnet – diesen renommierten Status haben bis jetzt nur fünf Flughäfen weltweit erzielt“, meint Gossot. Ein Argument sei zudem die Infrastruktur des Airports der Hauptstadt von Katar, der seit 2014 in Betrieb ist: Rund 70 Shops und Boutiquen, 30 Gastronomiebetriebe, ein Schwimmbaden, ein Fitnessstudio, ein Hotel und ein Spa würden den Aufenthalt zwischen den Flügen angenehmer machen.



Frédéric Gossot



WANG HE/GETTY IMAGES; QATAR AIRWAYS; STEPHEN J. BORTANO/IGHTROCKET VIA GETTY IMAGES (2); 501 ROOM / SHUTTERSTOCK.COM; DAVID LONGSTRATH/UGHTROCKET VIA GETTY IMAGES

QATAR AIRWAYS (2)