



Kulinarische Reise

Essen, reisen, leben in Madagaskar. Diese Kleingruppenreise entdeckt die kulinarische Vielschichtigkeit Madagaskars. Die grosse Insel im Indischen Ozean unterlag ganz unterschiedlichen Einflüssen, die sich auch in der Küche niedergeschlagen haben. So wurde die Insel erst vor rund 1500 Jahren von Menschen aus Indonesien besiedelt, die die Kultur des Reis mitbrachten. Später siedelten sich Afrikaner an und brachten ihren Rinderkult mit. Dann gab es auch Wellen von chinesischer, indischer und europäischer Einwanderung. Zudem steht Madagaskar seit Jahrhunderten im Austausch mit den Nachbarinseln Mauritius, La Réunion und den Komoren. Wo mehr als in Rezepten und auf dem Teller erschliesst sich die kulinarische Archäologie?

Diese Reise wird geleitet von PRIORI-Chef Franz Stadelmann und sie führt in die Restaurants und Küchen von gehobenen Häusern, ebenso wie in die kleinen Essbuden der Lokalbevölkerung. Ein Kochkurs gibt konkreten Einblick in die Zubereitung von typisch madagassischen Speisen. Besucht werden aber auch eine kleine Käserei und ein Weingut. Ja, es gibt Rebhaine und Wein, der so abenteuerlich ist wie Madagaskar.

Ziel dieser Reise ist nicht, auf den Sternen der hohen Gastronomie zu segeln, sondern alle Niveaus der Es-

senskultur Madagaskars zu erforschen und zu erleben. Bei der Tour bewegen wir uns auf dem Hochland und machen auch einen kurzen Abstecher an die tropische Ostküste.

Die kulinarische Reise ist eine langsame Tour. Wir kommen nicht weit auf der Landkarte, dafür gehen wir tief. Denn wir wollen viel Zeit haben, mit den Leuten zu sprechen, Fotos zu machen, in Küchen zu schauen und spontanen Eingebungen zu folgen. Sie ermöglicht uns, das Land mit allen Sinnen aufzunehmen.

Tag 1 – 5: Antananarivo – Ampfey

Wir wollen nicht nur essen, sondern auch die Zubereitung miterleben. Also machen wir einen Kochkurs und der beginnt auf dem Markt: Welche Produkte sind erhältlich? Dann folgt die Zubereitung, wer will, hilft mit, die anderen machen Fotos oder schauen zu.

Auf unserer Tour gen Westen schauen wir in die Küchen und Töpfe und dies auch bei den Hotely: Madagassische Restaurants. Oft ist das Menü mit Kreide an eine Tafel geschrieben und übertitelt mit «sakafo anio» (das heutige Essen). In Ampfey am Itasy-See gibt es Fisch und die herrlichsten Tomaten des Landes, denn gewachsen sind sie auf schwarzer Vulkanerde.

Wir besuchen eine artisanale Gemüsetrocknerei und sehen den Kaffee robusta der höchstgelegenen Kaffeeplantage der Insel.



MGK10: Kulinarische Reise

Highlights

- Kochkurs
- Exotische Speisen
- Hochland

Gruppengrösse

4 - 12 Personen

Reise-Route

Antananarivo - Ampefy -
Antsirabe - Anjozorobe -
Antananarivo

Reise-Charakter

Regionen: Hochland
Inhalt: Kulinarik & Kultur
Körperliche Anforderung: mittel



Tag 6 – 9: Ampefy – Antsirabe – Antananarivo

Antsirabe ist das Allgäu Madagaskars: Milch, Joghurt und Käse, den es so nur in Madagaskar gibt. Dann auch Weinreben und den Wein, den es so auch nur in Madagaskar gibt. Wir besuchen Handwerksbetriebe, ein Zebu-Hilfsprojekt und warum nicht die grösste Bierbrauerei des Landes: THB, dessen Schaum alle Industriebiere dieser Welt in schalen Schatten stellt. Dies ist natürlich eine Behauptung, die sich nach ein paar THB sowieso in Schaum auflöst.

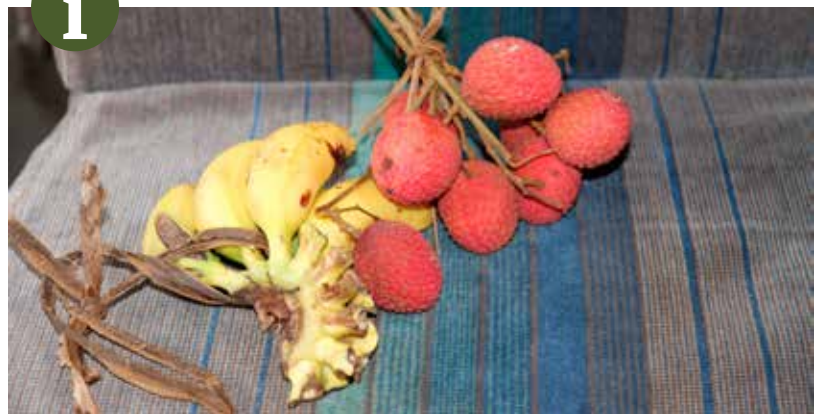
Wir staunen, auf welch einfache Weise die Kochtöpfe aus (recyceltem) Aluminium hergestellt werden. Ebenso wundern wir uns über die Herstellung von Schokolade in einem kleinen Familienbetrieb und dann auch über Koba: Einen Erdnuss-Bananen-Honig-Kuchen.

Tag 10 – 14: Antananarivo – Anjozorobe – Antananarivo

Noch ein bisschen Ruhe im Waldgebiet von Anjozorobe: Spaziergänge, aber auch eine herrliche Küche für den Gaumen, den Magen und ebenso fürs Auge. Und dies alles auf einer grosszügigen Veranda mit Blick auf Natur und sonst nichts.

Tag 15: satt gesehen und gegessen

Kein madagassisches «sakafo anio» mehr, sondern der Rückflug – es sei denn eine Zusatzwoche.



Litschi

Die Tropenfrucht Litschi stammt nicht aus Madagaskar, fand dort aber zu Kolonialzeiten ein sehr fruchtbares Biotop. Die schattigen Litschibäume gedeihen entlang der humiden Ostküste und sind im November randvoll besetzt von herrlich süssen Früchten, deren genoppeltes Rot um die Weihnachtszeit in jedem Supermarkt Europas zu haben ist. Vor einer Generation war Madagaskar Hauptlieferant für das baumnussgrosse Obst. Doch andere Länder haben längst aufgeholt. Normalerweise produziert Madagaskar 100 000 Tonnen Litschi pro Jahr. Schlechte Jahre, wie 2017 wegen des Zyklons Ewano, reduzierten die Ernte um einen Drittel. Der Grossteil wird lokal konsumiert, nur etwa ein Fünftel wird normalerweise exportiert. Tausende von Tonnen verrotten vor Ort, wegen mangelnder Abtransportmöglichkeiten.