

Pulau Payar – auf den ersten Blick eine Idylle – aber wehe, die Chinesen kommen!

TIPPS

Flüge mit Air Asia ab Kuala Lumpur auf die Insel Penang kosten rund 40 Franken. Beste Reisezeit: Oktober bis April.

Wohnen Das koloniale «Royale Bintang Penang» (royalebintang-penang.com) ist geschmackvoll und zentral – die Altstadt liegt fast um die Ecke. Standardzimmer ab 51 Franken.



Gurney Drive (Bild) Die Stände öffnen ab 18 Uhr. Wer sich nicht entscheiden kann, steht einfach beim Stand mit der längsten Schlange an: Einheimische wissen, wo's am besten ist!

Gut und günstig Lokales tischt das «Mews Cafe» (77 Lebuh Muntri) in heimeligem Ambiente auf.

Wald Quay Wer auf den sehr touristischen Stegen von George Town nicht nur shoppt oder isst, sondern diese Clan-Jetties entlanggeht, erhält Einblicke ins Wohnen am Wasser.

Penang-Nationalpark Bus 101 hält am Eingang, von da führen Wanderwege an mehr oder weniger einsame Strände. Zur Monkey Beach fahren auch Boote (ca. 12 Fr./10 Pers.), Essen und Trinken mitnehmen!

Schnorcheln Wer's doch wagt: coralisland.com.my bietet Trips für Fr. 40.– an.



Beliebte Fotomotive: Streetart aus dem 21., das Haus Khoo Kongsi-Clan aus dem 20. Jahrhundert.



FOOD FÜR TOURISTEN, FUTTER FÜR FISCH

Bummeln und Essen in George Town auf der Insel Penang und ein Schnorchel-ausflug samt seekranker Chinesen – zwei Tage im Nordwesten Malaysias.

Text und Bilder: Miriam Zollinger

Wieso wohl verzichtet unser schwergewichtiger Guide Frankie darauf, Penangs Inselhauptstadt bequem in einem der bunt bemalten Velotaxis zu durchfahren und besichtigt sie lieber zu Fuss? Grund sind die Essstände.

Eigentlich heisst Frankie ja Pong. Er gibt sich wie viele chinesischstämmige Malaien einen westlichen Vornamen und hat eine Schwäche für wild geblühte, zeltähnliche Hemden. Und eben, er isst fürs Leben gern. Da ist er im geschäftigen George Town am richtigen Ort, hier reiht sich am Strassenrand Stand an Stand. «Da wird indisches Naan gebacken, gegenüber

ist eine phantastische chinesische Dimsum-Garküche», sagt er glücklich, deutet dann auf eine, wo malaiisches Curry vor sich herköchelt. Was uns happy macht: Das historische Zentrum ist kein Freiluftmuseum, sondern bewohnt. Handwerksbuden stehen neben Fachgeschäften, Souvenirshops in Kolonialhäusern neben «Restorans», wie Beizen hier heissen.

In George Town macht man aber nicht nur kulinarische Weltreisen – wenige Schritte, und schon ist man in einer anderen Kultur. Frankie, zwischen zwei Bissen: «Holländer, Inder, Moslems aus Sumatra, Chinesen und Engländer haben die Stadt über Jahrhunderte geprägt.» So stehen in

der Pitt Street, auch Street of Harmony genannt, die St. George's Church, die Kapitan Keling Moschee, der Sri Mariamman Temple in seiner kitschiger Pracht und der nicht minder bunte chinesische Goddess of Mercy Temple einträchtig nebeneinander.

Etwas vom Schönsten aber, was die einst «Perle des Orient» genannte Stadt in ihrer Schatulle stecken hat, ist das üppig dekorierte Khoo Kongsi, ein Wohnhaus aus dem Jahr 1906. Neuer, aber ebenfalls schön: die Streetart an den Wänden. Die täuschend echten Malereien werden so oft fotografiert, als gäb's kein Morgen.

Genau, das ist unser Stichwort. «Frankie, morgen würden wir gern etwas Natur

sehen», klönen wir, leicht kultursatt. Da Penangs Strände aber nicht die schönsten sind, organisiert er flugs einen Schnorcheltrip zur Inselgruppe mit dem malerischen Namen Pulau Payar.

Nach 90 Minuten docken wir vor einem der Eilande an einer schwimmenden Plattform an. Wohin man auch sieht: farbenfrohe Fische. Allerdings ist die Meeresswelt arg in Mitleidenschaft gezogen. Die Schuldigen sehen wir bald: Weitere Boote legen an, auf ihnen zahlreiche Chinesen. Schwimmen können sie nicht, seefest sind sie auch nicht, wie sich bald zeigt. Für sie scheint hier das Paradies zu sein, uns hingegen stört der Anblick kot-

zender Schwimmwesten, die auf Korallen herumtrampeln.

Frankie, nach der Rückkehr wieder mehr im Element als am Meer, führt an den Gurney Drive im Norden George Towns. Auf der Promenade liegt ein Streetfood-Mekka Malaysias. Es brutzelt verführerisch überall: Laksa (Nudelsuppe auf Fischbasis), Mie Goreng (gebratene Nudeln), Murtabak (gefülltes Fladenbrot) – was nehmen? «Die Portionen sind klein, man kann von allem kosten», lächelt Frankie mit selbigem Blick auf die zig Schälchen.

Um die gefährlich farbigen Desserts macht aber sogar er einen Bogen: Morgen ist schliesslich auch noch ein Ess-Tag. **G**