



México

NUMMER 14 // Oktober 2008

NEWSLETTER REISEINDUSTRIE

Oaxaca – farbenfrohe Lebensfreude im Süden Mexikos

Es ist das prächtige Spiel der Farben für das Oaxaca berühmt ist. Bunt getünchte Häuserfassaden, farbenfroh strahlende Trachten und filigran bemaltes Kunsthandwerk prägen das Bild von Mexikos traditionsreichem Bundesstaat an der Pazifikküste. Vom restlichen Land durch dünn besiedelte Berge abgegrenzt, erscheint Oaxaca wie eine andere Welt. 16 verschiedene Volksgruppen, davon die meisten Zapoteken und Mixteken, besiedeln das Land und sorgen bis heute für einen unverwechselbaren Charme aus Ursprünglichkeit und Moderne. Oaxaca – das ist das wahrhafte Mexiko!



Oaxaca – farbenfrohe Lebensfreude im Süden Mexikos

Auch die Klimavielfalt in Oaxaca ist beeindruckend, die heißen und trockenen Küstenregionen, die Sierra Norte mit kühlen Höhen zwischen 2.500 – 3.200 Meter üNN, die feuchtheißen Urwaldgebiete sowie die tropischen Strände prägen ein Ökosystem, welches seinesgleichen auf der Welt sucht. Ein beliebtes Ausflugsziel, auch für die Einheimischen, sind die 50 Meter hohen Steinwasserfälle „Hierve el agua“, der Ort des kochenden Wassers. Zweieinhalb Stunden von der Hauptstadt des Bundesstaates Oaxaca entfernt finden die Besucher die atemberaubenden versteinerten Wasserfälle, die durch jahrtausende alte Ablagerungen der Mineralquellen entstanden sind. An der Quelle des Flusses kann man sich in einem riesigen Naturpool mit mineralhaltigem Wasser erfrischen. Quer durch das Land finden sich verschiedene Nationalparks, wie der „Parque Nacional Benito Juárez“, der „Parque Nacional Huatulco“ und „Parque Nacional Lagunas de Chacahua“. Besonders hervorzuheben ist die große Artenvielfalt an Flora und Fauna, denn hier gibt es mehr als 50% der Arten der in Mexiko vorkommenden Pflanzen und circa 40% der landesweit verbreiteten Tiere. Bisher hat man im Nationalpark von Huatulco beispielsweise 264 verschiedene Säugetierarten, darunter auch Spinnenaffen und Jaguare gezählt. Drei Täler gehen sternförmig von Oaxaca-City ab, Valle de Tlacolula, Valle de Etla und Valle de Zimatlán. Diese eignen sich hervorragend für einen Tagessausflug von der Hauptstadt aus, denn es gibt hier spannende Sehenswürdigkeiten zu entdecken, beispielsweise die uralte Zapoteken-Hauptstadt Monte Albán ein paar Kilometer westlich von Oaxaca und eine der beeindruckendsten historischen Stätten Mexikos. Auch das Dorf „El Tule“ zehn Kilometer östlich von Oaxaca ist einen Besuch wert, denn dort steht der „Árbol del Tule“, ein gigantischer ahuehuate-Baum (eine Zypressenart) der mit 58 Meter Umfang und 42 Meter Höhe das Bild des Dorfes prägt. Experten schätzen das Alter des Baums auf zwischen 2.000 und 3.000 Jahre. Wer ganz in die Kultur der Zapoteken eintauchen möchte, der sollte sich die steinernen Mosaik im alten Mitla anschauen. Um den alten Kern der Stadt herum liegt die heute moderne Zapotekenstadt Mitla, 46 Kilometer südöstlich von Oaxaca-City. Die sehenswerten Ruinen in der Altstadt stammen aus den letzten zwei bis drei Jahrhunderten vor der spanischen Eroberung, als Mitla wahrscheinlich zu den wichtigsten religiösen Zentren der Zapoteken gehörte. Eine Entdeckung, die auf jeden Fall einen Ausflug lohnt.

Zwischen Ursprünglichkeit und Luxus-Urlaub: Puerto Escondido & Bahías de Huatulco

Ein „versteckter Hafen“, wie der Name sagt, ist die Stadt Puerto Escondido an Oaxacas 480 Kilometer langer Pazifikküste längst nicht mehr. Und doch hat sich die 50.000-Einwohnerstadt ihren Charme als unberührtes Paradies für abenteuerlustige Surfer bewahrt. Das einstige Fischerdorf wurde bereits vor Jahrzehnten zum Geheimtipp unter Wassersportfreunden, die sich noch bis in die 1970er Jahre ihren Weg zu den besten Wellen dieser Welt über staubige Straßen bahnen mussten. Heute führt eine gut asphaltierte Straße von Oaxaca Stadt nach Puerto Escondido und wer es noch bequemer haben möchte, kann einfach das Flugzeug nehmen. Obwohl sich die Erreichbarkeit deutlich verbessert hat, ist Puerto



Escondido vom Massentourismus verschont und eine bescheidene Kleinstadt geblieben, dessen wichtigste Einnahmequelle bis heute der Fischfang ist. An ihren wunderschönen Stränden wie der Bahía Principal, dem Playa Zicatela, der Bahía Puerto Angelito und dem Playa Carrizalillo kann man entspannt relaxen oder den Surfern zuschauen, wie sie über gigantische Wellen reiten. Etwa 100 Kilometer östlich von Puerto Escondido hält die bezaubernde Küste Oaxacas einen weiteren Höhepunkt bereit: die Bahías de Huatulco. Neun pittoreske Buchten mit Dutzenden von Höhlen und klaren Lagunen prägen den 35 Kilometer langen Küstenstreifen, der zum Parque Nacional Huatulco erklärt wurde. Vor einer Hintergrundkulisse aus grünen Wäldern schwappt herrliches smaragdgrünes bis türkisblaues Wasser an eine Reihe malerischer Sandstrände, die teilweise nur per Boot erreichbar sind.

Huatulco ist Oaxacas bedeutendster Badeort, ein vor rund 25 Jahren entwickeltes Ferienparadies, in dem es von kulinarischen Köstlichkeiten bis zu kulturellen Genüssen an nichts fehlt. An den Hängen der Bahía de Tangolunda wurden zahlreiche Luxushotels im Kolonialstil erbaut, die eine atemberaubende Aussicht auf die Bucht bieten.

Fabelhaft, farbenfroh, faszinierend – Kunsthandwerk in Oaxaca

Bunt wie ein Regenbogen und so fabelhaft, als schlüpfen sie gerade aus der Welt der besten Märchenerzähler, das sind „Alebrijes“. Die meist aus Copal-Holz geschnitzten Phantasiewesen, die unterschiedliche Elemente von Tiergattungen vereinen, erwarten die Besucher fröhlich auf den Ständen der farbenfrohen Kunsthandwerksmärkte Oaxacas.

Auch wenn die filigran bemalten Figuren erst seit etwa 20 Jahren in der Künstlerszene zu finden sind, so haben sie doch eine lange Tradition in Mexiko: Denn seit Jahrhunderten fertigten Eltern die kleinen Geschöpfe in stundenlanger Handarbeit als Spielzeug für ihre Kinder an. Heute sind die Alebrijes eines der beliebtesten Mitbringsel aus der Region.

Generell gilt Oaxaca als die mexikanische Stadt mit der vielfältigsten und einfallreichsten Volkskunsthandwerksszene. Bis heute arbeiten die Kunsthandwerker traditionell mit Gurt- und Pendelwebstühlen sowie handbetriebenen Töpferscheiben.

Die unverwechselbaren schwarzen Töpferwaren aus San Bartolo Coyotepec, Decken, Teppiche und Gobelins aus Teotitlan del Valle sowie „huipiles“ und andere Kleidungsstücke der indigenen Bevölkerung sind nur einige der kreativen Schätze, die der Bundesstaat zu bieten hat. Wer also ein besonderes Andenken möchte, der muss mit Muße über die zahlreichen Märkte schlendern und sich von der Atmosphäre in ihren Bann ziehen lassen.



Leckereien aus Oaxaca – eine abwechslungsreiche Küche

Wenn in Oaxaca das Essen serviert wird, läuft einem schon beim reinen Anblick der unterschiedlichsten Gerichte das Wasser im Mund zusammen. Nicht umsonst sagt man dem traditionsbewussten Bundesstaat nach, die beste Küche ganz Mexikos zu haben. Farbenfroh, wie der Rest des Landes präsentiert sich die für Oaxaca berühmte Mole, eine Soße, die überwiegend zu Schweine- und Rindfleisch oder Huhn gereicht wird. Gerade die „Mole Negro“, eine dunkle Kakao-Soße mit Nüssen, Chilis und Gewürzen, ist eine Köstlichkeit der Region. Mole gibt es aber auch in den Farben gelb (amarillo), grün (verde) und rot (colorado) sowie rötlich (coloradito) und mit Mandeln (almendrado).



Von keiner Speisekarte wegzudenken sind Tamales. Sie bestehen aus Maisbrei und werden je nach Wahl herzhaft oder süß gefüllt und in Maisblättern gedämpft. Wer bei seiner Entdeckungsreise durch die oaxacanische Küche etwas mutiger ist, muss unbedingt „Chapulines“ probieren. Die gerösteten Heuschrecken werden auf jedem Markt angeboten und auch auf den zahlreichen Plätzen finden sich bunte Essenstände. „Chapulines“ werden gekocht, an der Sonne getrocknet und anschließend mit Knoblauch, Chili und Zitronensaft frittiert. Gerade Oaxaca hat aber auch für Süßmälchen jede Menge zu bieten. Neben dem Kuchen „Tres Leches“, der mit drei unterschiedlichen Milchsorten getränkt ist, ist vor allem Schokolade als Spezialität bekannt. Wenn der Winter auf 1.500 Meter Höhe Einzug hält, spendet ein großer Becher mit dampfend heißer Trinkschokolade wohlthuende Wärme. Hauptbestandteil des Getränks ist heiße Milch, zu der Zimt, Mandeln, Zucker und gemahlene Kakaobohnen hinzugefügt werden. Natürlich gibt es auch Schokolade in Tafeln. In den meisten Geschäften kann man sogar zusehen, wie die einzelnen Zutaten in speziellen Bottichen gemischt werden.

Wie wäre es mit selber kochen? –

Kochkurse in Oaxaca

In einigen Bed & Breakfast Hotels in Oaxaca teilen die Köche ihre kulinarischen Geheimnisse mit ihren Gästen. Interessierte Besucher können bereits vor ihrer Reise oder vor Ort einen Kochkurs mit anschließender Verköstigung buchen. Die frischen Zutaten werden natürlich vorher auf dem Markt gemeinsam gekauft. Die Kurse werden größtenteils auf Englisch gehalten. In der Casa de los Sabores kochen und essen die Teilnehmer ein schmackhaftes Fünf-Gänge-Menü.

La Casa de mis Recuerdos ist ein charmantes B&B in Familienhand, deren Köchin aus einer berühmten Koch-Dynastie in Oaxaca stammt. Mit maximal zehn Teilnehmern bereitet sie ein typisches Mittagessen zu, welches danach gemeinsam verspeist wird.

Weitere Informationen unter:
www.lasbugambilias.com
www.misrecuerdos.net

Ökotourismus in Oaxaca

Neben den kulinarischen Köstlichkeiten und den traumhaften Stränden ist Oaxaca bekannt für seine atemberaubende Natur. Auf circa 17,8 Millionen Hektar erstrecken sich die 150 bundesstaatlichen Naturschutzgebiete. Zahlreiche Ökotourismus-Projekte fördern die Einbindung der Einheimischen in den Erhalt der Natur. Die „Pueblos Mancomunados“ in der Sierra Norte in Oaxaca sind beispielsweise ein Verbund von drei Gemeinden mit acht zapotekischen Dörfern, 60 Kilometer nordöstlich von Stadt Oaxaca. Die indigene Bevölkerung der Dörfer nennt sich selbst „Pueblo de las nubes“, Volk der Wolken. Im Jahr 1997 wurde

von den Gemeinden das ökotouristische Projekt „Expediciones Sierra Norte“ gegründet. (www.sierranorte.org.mx) Das Programm bietet den Reisenden die Gelegenheit, das Leben im Süden von Mexiko hautnah mitzuerleben und den natürlichen Reichtum der Region kennenzulernen. Ein insgesamt 100 Kilometer langes Netz aus malerischen Wegen lädt zum Wandern und Mountainbiken ein. Auf Naturfreunde warten Canyons, Höhlen und Wasserfälle und natürlich eine grandiose Panorama-Aussicht. Übernachtungsmöglichkeiten in schlichten, aber komfortablen Cabañas sind gegeben und sehr zu empfehlen.

Der heilige Abend der Radieschen –

La Noche de Rábanos

Während in Deutschland schon der Weihnachtsbraten im Ofen duftet und sich Groß und Klein auf den Heiligen Abend vorbereitet, steht in Oaxaca ein kleines rotes Gemüse im Mittelpunkt des Geschehens: das Radieschen. Was für uns auf den ersten Blick seltsam anmutet, hat in der Hauptstadt des mexikanischen Bundesstaates an der Pazifikküste eine lange Tradition. Denn seit 1897 findet stets am 23. Dezember, ein Tag vor Weihnachten, die Nacht der Radieschen (La Noche de Rábanos) statt. Es ist der große Tag der Gärtner und Floristen und ein spektakuläres Fest für die Bewohner Oaxacas, wenn auf dem Zócalo die kunstvoll zu Menschen- und Tierfiguren geschnitzten Radieschen ihrem Publikum präsentiert werden und die kreativsten Werke hochwertige Preise erhalten. Die teilweise bis zu 50 Zentimeter hohen und drei Kilogramm schweren Radieschen, die aufgrund klimatischer Umstände eher einem Rettich ähneln, stellen passend zur Zeit die Weihnachtsgeschichte dar. Die bis ins kleinste Detail bearbeiteten und mit allerlei anderem Gemüse wie Blumenkohl



und Zwiebeln sowie getrockneten Blüten dekorierten Figuren strahlen eine Faszination aus, die nicht ohne Grund tausende von Menschen auf den Platz vor der Kathedrale locken. Obwohl sie nur wenige Stunden dauert, ist die Nacht der Radieschen ein großes Fest der Farben und Kreativität, aber vor allem auch der Begegnung. Denn ob Arm oder Reich, Alt oder Jung, während dieser Zeit sind soziale Unterschiede vergessen und beim abschließenden Feuerwerk freut sich jeder schon auf das nächste Jahr.



ZU GUTER LETZT

Mexiko einfach und bequem entdecken –

Aeromexico verlängert den Mexiplan bis Ende Juni 2009 und verbessert den Trade-Service



Fluggäste von Aeromexico können jetzt mit dem verlängerten Mexiplan, gültig ab 01.05.2008 – 30.06.2009, als Individualreisender oder in der Gruppe mehr als 150 verschiedene Streckenkombinationen innerhalb Mexicos und den USA entdecken. Buchbar ist der Mexiplan ab zwei Coupons in der Economy oder Business Class in Verbindung mit einem Langstreckenticket und kann kostenlos unter der Email-Adresse aeromexico@discover-fra.com angefordert werden. Außerdem wurde die neue Agentenwebsite von Aeromexico mit mehr Informationen zu Reservierungen, Ticketing, Gruppen, Serviceleistungen und einem virtuellem Rundgang durch die Flotte aufgewertet, sowie unter dem neuen Namen www.aeromexicotrade.com online gestellt. So erhalten Reisebüroagenten alle wichtigen Informationen aus erster Hand.

Puerto Vallarta Gourmet Festival – kulinarisches Feuerwerk an der Pazifikküste

Vom 13. bis zum 23. November 2008 öffnet das 14. Internationale Gourmetfestival in Puerto Vallarta und der Riviera Nayarit seine Türen. Chefköche aus den ansässigen Boutique- und First-Class-Hotels werden sich mit internationalen Spitzenköchen die Löffel in die Hand geben und den Freunden der gehobenen Kulinarik Einblicke in die Vielfalt der Mexikanischen Küche gewähren. Für die Initiatoren des Festivals, der Franzose

Thierry Blouet und die Schweizer Heinz Reize und Roland Menetrey, alle drei Chefköche mit jahrzehntelanger Erfahrung in Mexiko, steht vor allem der freundschaftliche Austausch zwischen den verschiedenen Köchen im Vordergrund. Startschuss des Festivals gibt das „Grand Gourmet Opening Dinner“ am 13. November.

Weitere Informationen unter: www.festivalgourmet.com

Läufer aufgepasst – Cancún lädt ein zum 24. internationalen Nachtmarathon

Das Organisationskomitee des Cancún Marathons lädt in diesem Jahr am 06. Dezember 2008 alle Laufbegeisterten zu einem ganz besonderen Ereignis ein – zur 24. Auflage des Nachtmarathons. Ab 16.00 Uhr starten die Läufer für die Marathon- und Halbmarathondistanz über die Halbinsel. Auch ein Gemeinschaftslauf über fünf Kilometer wird angeboten.

Einschreibungsschluss ist der 5. Dezember, die Anmeldegebühren liegen zwischen 35 und 60 US-Dollar, je nach Strecke und Anmeldedatum.

Registrierung und weitere Informationen unter:
www.cancunmarathon.org.