

Reise durch

SRI LANKA

Thomas Haltner & Johann Scheibner · Walter M. Weiss

Stürtz

Seit alters haben romantisch veranlagte Kartografen, Entdecker, Weltreisende und Händler nach Worten und Metaphern gesucht, um ihrer Faszination für Sri Lanka Ausdruck zu verleihen: Eine Träne, die in grauer Urzeit vom nördlich angrenzenden Subkontinent ins Meer tropfte; eine Perle, sanft umspült von den warmen Fluten des Indischen Ozeans; oder, wie Marco Polo schwärmte: schlicht „die prächtigste Insel solcher Größe auf Erden“. Die Thai sprachen von nichts weniger als dem „göttlichen Land“ und der heutige, im Sanskrit wurzelnde Name Sri Lanka bedeutet „ehrenwertes“ oder „prachtvolles Land“.

In Sri Lanka kommen die irdischen Verhältnisse – natürlich, nicht überall, aber vielerorts – der gängigen Vorstellung vom Naturparadies in der Tat so nahe, wie nur in sehr wenigen anderen Gegenden dieser Welt und machen die Insel zu einem absoluten Sehnsuchtsziel.

Rund 190 Bilder zeigen die faszinierenden Landschaften und kulturellen Schätze Sri Lankas in all ihrer Vielfalt. Vier Specials berichten über das Grüne Gold der Insel, den „Ceylon Tea“, den das Land prägenden Buddhismus, die jahrtausendealte Gesundheitslehre Ayurveda und die Küche Sri Lankas mit ihren ebenso aromatischen wie vielseitigen Verlockungen.

Stürtz

www.verlagshaus.com



Reise durch

SRI LANKA

Bilder von
Thomas Haltner und Johann Scheibner

Texte von
Walter M. Weiss

Stürtz



Erste Seite:
Mit Kokosöl gefüllte Opferkerzen im Gangaramaya-Tempel, einer der wichtigsten buddhistischen Kult-

stätten der Hauptstadt Colombo. Mehr als zwei Drittel der Inselbewohner folgen dem sogenannten Theravada-Buddhismus.

Vorherige Seite:
Ein Paradebeispiel für einen Traumstrand, wie er idealtypisch jedem exquiliten Ferienkatalog zur Ehre gereichte, ist Matara

Beach. Wie vielerorts rund um die Insel lassen sich auch hier an der Südküste Sri Lankas Hektik und Trübsal des Alltags rasch vergessen.

Unten:
Sri Lankas Bevölkerung versteht es zu feiern. Anlass für viele Feste gibt die Erinnerung an Ereignisse

im Leben des Buddha. Doch auch die Anhänger anderer Religionen inszenieren, wie auf diesem Bild hinduistische Bewohner

Colombos im Altstadtbezirk Pettah, farbenprächtige – und sehr fotogene – Festzüge.

Seite 10/11:
Eine Fundgrube der Attraktionen bildet insbesondere für Studienreisende das sogenannte „Kulturelle Dreieck“. Es erstreckt sich,

umgrenzt von den drei ehemaligen Hauptstädten Kandy, Anuradhapura und Polonnaruwa, in der geografischen Mitte der Insel.

Zu seinen kulturhistorisch wie landschaftlich spektakulärsten Sehenswürdigkeiten zählt die Felsenfestung von Sigiriya.



Inhalt

12
„Ayubowan!“ –
Willkommen im
Tropenparadies!

26
Colombo und die
Strände der Westküste
Seite 32
Curry, Kokos, Chili, Zimt –
Sri Lankas Küche

48
Zu den Wurzeln der
Geschichte – das
„Kulturelle Dreieck“
Seite 58
Buddhismus –
das Geheimnis der
strahlenden Seelen

78
Kandy, das Hochland
und der Osten
Seite 84
„Ceylon Tea“ –
Sri Lankas Grünes Gold

104
Ländliche Tropen-
idyllen – der Süden
Seite 120
Ayurveda – 5000 Jahre
zum Heil der Menschen

134 Register
135 Karte
136 Impressum

„Ayubowan!“ – Willkommen im Tropenparadies!

Singhalesen, die Mehrheitsbevölkerung des Inselstaates, sind Buddhisten. Als Pilgerort von überragender Bedeutung gilt ihnen Kandy. Im dortigen Haupttempel, dem Dalada Maligawa, wird eine Zahnreliquie des Buddha aufbewahrt und angebetet.



Meere per Schiff, unvermittelt im Großraumjet anlanden. In Sri Lanka kommen die irdischen Verhältnisse – natürlich, nicht überall, aber vielerorts – der gängigen Vorstellung vom Naturparadies in der Tat so nahe, wie nur in sehr wenigen anderen Gegenden dieser Welt.

Ein Paradies mit Widersprüchen

Von *Ilankai jananayaka camattuva kutiyaracu*, der „Demokratischen Sozialistischen Republik Sri Lanka“, wie sich der Inselstaat seit 1972 offiziell nennt, kann man auf zweierlei Weise sprechen. Man kann, und dies sollte man, klar, vor allem, von seiner betörenden Vielfalt an landschaftlichen und kulturellen Attraktionen schwärmen – von den schier endlosen, palmgesäumten Sandstränden und dem türkisfarbenen, wohligen warmen Meer, von den immergrünen Teppichen aus Teesträuchern in den Hügeln des Hill Country und den dichten Regen- und Mangrovenwäldern im Tiefland; überhaupt von der ungemein üppigen Vegetation und der nicht minder reichen Tierwelt. Auch die grandiosen Stupas (die hierzulande Dagobas heißen) gilt es zu rühmen, die Tempel und Klöster und Buddha-Figuren, und jene erhabenen Ruinenstätten, deren Anfänge in vorchristlich-ferne Vergangenheiten zurückreichen. Und selbstverständlich ist vom Charme der Menschen zu erzählen, ihrer Glaubensstärke, der unumstößlichen Sanftmut gegenüber allen Gästen und geradezu infektiösen Freude am Festefeiern. So betrachtet, erscheint das Land als eine Insel der Idylle im Strom der Zeit, ein, überspitzt formuliert, Shangri-La für nostalgische und zivilisationsmüde Weltenbummler, die dem „magischen“ Südasien aus den Büchern eines Joseph Conrad, Rudyard Kipling oder William Somerset Maugham nachtrauern und sich, vor der europäischen Winterkälte flüchtend, an den Klängen von Meditationsglöckchen und Gongs und dem Sandelaroma von Räucherstäbchen berauschen.

Man kann freilich auch von der harschen Kehrseite dieser Realität im Sri Lanka des 20. und 21. Jahrhunderts erzählen: von dem Bürgerkrieg zwischen Singhalesen und Tamilen, der an die 100 000 Menschenleben kostete und die Nation über ein Vierteljahrhundert lang, von 1983 bis 2009, zerriss; und von der autokratischen Politik Mahinda Rajapaksas, des letzten Präsidenten, der nach dem Kriegsende keinerlei Anstalten machte, die beiden Bevölkerungsgruppen nachhaltig zu versöhnen; eher im Gegenteil. Die Tsunami-Katastrophe am zweiten Weihnachtstag 2004 mit mehr als 30 000 Toten kann man erwähnen; oder die – trotz der für ein Entwicklungsland vorbildlich qualitativollen, flächendeckenden und kostenlosen medi-

Unten:

Platz zum Innehalten und andächtigen Gebet ist selbst in der verkehrsumtostesten Ecke. Dieser buddhistische Schrein steht in Colombo an einer Hauptverkehrsader des Marktviertels Pettah.



Rechts: Die St. Anthony's Church im Stadtteil Kotahena. Geweiht ist das im 19. Jahrhundert errichtete katholische Gotteshaus dem heiligen Antonius von Padua. Das Kircheninnere

ist gespickt mit Statuen des Schutzpatrons für alle, die materielle Verluste erlitten haben. Besonders verehrt wird eine aus dem indischen Goa stammende, angeblich Wunder vollbringende Figur.





Links:
Eine Hauptattraktion für jeden Besucher Polonnaruwas bildet das „Heilige Viereck“ (Quadrangle). Das Gelände im Herzen der weitläufigen Ruinenstätte umfasst ein ganzes Ensemble höchst eindrucksvoller Baudenkmäler. Einen Blickfang bildet der Vatadage, ein kreisförmiger Reliquienbau, auf dessen erhöhter Terrasse sich, von Säulen umkränzt und einem Buddha flankiert, eine Dagoba erhebt.

Unten:
Der sogenannte Ratssaal ist mit filigranen Reliefs und Tierstatuen verziert. Seine Steinsäulen trugen ursprünglich eine weit auskragende Dachkonstruktion aus Holz.

Oben:
Den Eckpfeiler des sogenannten „Kulturellen Dreiecks“ im geografischen Zentrum des Inselstaates bildet im Osten die Ruinenstätte Polonnaruwa. Dort erinnert diese Ziegelwand eines siebenstöckigen Palasts an Macht und Reichtum von König Parakramabahu I., der hier im 12. Jahrhundert residierte.



Rechts:
Dieser Ziegelbau namens Thuparama ist einer der am besten erhaltenen Tempel von Polonnaruwa. Er birgt die Kolossalfigur eines sitzenden Buddha.



„CEYLON TEA“ – SRI LANKAS GRÜNES GOLD

Natürlich kann man seinen Durst mit dem Saft der Thambili, der Königskokosnuss, stillen. Die bekommt man von Händlern landauf, landab an nahezu jeder Straßenecke mit der Machete frisch aufgeschlagen. Der Saft ist deshalb hygienisch einwandfrei, außerdem belebend, sehr lecker und dank seines Reichtums an Mineralstoffen gesund obendrein. Natürlich kann man auch am nächstbesten Kiosk einen Soft Drink kaufen. Die Angebotspalette ist so groß wie klebrig und umfasst die üblichen Verdächtigen – von Sprite und Coke bis Red Bull und Schweppes. Doch gemäß der bewährten Reiseregeln, es „in Rom zu tun wie es die Römer tun“, sollte man, unterwegs in Sri Lanka, in erster Linie dem Genuss des Nationalgetränks Tee fröhnen – genauer: von „Ceylon Tea“, wie er in Kennerkreisen politisch äußerst unkorrekt bis heute heißt; und zwar nach Art der Einheimischen mit reichlich Zucker und Milch versetzt.

Die kometenhafte Karriere eines Kultgetränks

Der Überlieferung nach soll es ein chinesischer Patriarch namens Shennong gewesen sein, der vor ungefähr 5000 Jahren die länglichen, vielfach gezackten Blätter des Teebaums als Lieferanten eines wundersamen Getränks entdeckt haben soll. Wohl nicht zufällig aus China kamen, dies ist historischer Fakt, auch jene ersten Teesträucher, die 1824 im Botanischen Garten von Peradeniya bei Kandy angepflanzt wurden. Freilich dauerte es von da noch fast ein halbes Jahrhundert, bis ein Siedler aus Schottland, er hieß James Taylor, auf seiner Plantage namens Looecondra nahe Kandy Tee erstmals zu kommerziellen Zwecken anbaute. Wenig später wurden die Kaffeebäume, die bis dahin wichtigste Nutzpflanze für die kolonialen Farmer, flächendeckend von einer verheerenden Krankheit befallen. Im Nu stieg der Teebusch, den die Briten schon seit Jahrzehnten im indischen Assam und Darjeeling anbauten, zur profitablen Alternative auf. Hunderte Unternehmer folgten dem Beispiel Taylors – unter ihnen ein gewisser Sir Thomas Lipton, der in riesigem Ausmaß Ländereien von bankrotten Kaffeebauern aufkaufte, darauf Tee pflanzte und als Marketing-Genie „Ceylon Tea“, erstmals in Kartons vorverpackt, quasi im Alleingang zur Weltmarke machte. Über das Hochland verstreut sind bis heute viele Teefabriken in Betrieb, die noch das Flair jener Pioniertage verströmen. Etliche von ihnen – bekannte Adressen sind etwa das Dam-betenne Tea Estate nahe Haputale, das Pedro

und das Labookelle Tea Estate (beide im Umland von Nuwara Eliya) – locken Besucher mit Führungen. Diese lohnen aus mehrererlei Gründen – zum einen wegen ihres reizvollen Ambientes. Ein Rundgang gleicht nämlich vielerorts einer Zeitreise in eine frühindustrielle Ära, wo Heerscharen von Arbeitern haufenweise Blätter in merkwürdig altertümliche Maschinen stopfen, später den fertigen Tee teilweise noch händisch in Säcke verpacken, und ein ganz eigener, sinnlich-modriger Duft die lichtarmen Hallen erfüllt. Ebenso spannend freilich ist, was man von den kundigen Führern über die Herstellung des Nationalgetränks erfährt: dass man zum Beispiel die Pflanzen ab ihrem dritten Lebensjahr zu ernten beginnt und in Trockenzeiten alle sieben, in Monsunzeit hingegen alle drei Tage jeweils ihre zwei jüngsten Blätter sowie einen Sprössling, Pekoe genannt, pflückt; dass die erste Phase der Verarbeitung darin besteht, die Blätter etwa 18 Stunden lang auf Nylonnetzen ausgebreitet mit warmer Gebläse-luft zu trocknen, man sie hierauf mittels einer Metallwalze zerkleinert, dann mithilfe eines Enzyms zur Gärung, das heißt den Inhaltsstoff Tannin zum Oxidieren bringt und am Ende die Blätter siebt, nach Eigenschaften sortiert verpackt und zur Auktion nach Colombo verfrachtet. Nicht umhin wird jeder geschäftstüchtige Guide zuletzt auch kommen, zumindest die grundsätzlichen Qualitätsgrade zu erläutern – vom minderwertigen „Staub“, der in den Teesäckchen zur Instant-Zubereitung landet, über den von jungen Blättern stammenden Orange Pekoe bis zu den edleren, mit Prädikaten wie „Flowery“, „Golden“ und „Tippy“ versehenen. Und wetten? Wenn man am Ende diverse Sorten verkostet und die feinen Unterschiede einigermaßen wenigstens zu verstehen gelernt hat, wird man nicht anders können, als für die Lieben daheim als Souvenir ein paar Packungen des Original Ceylon Tea zu erstehen. Am besten welche von jener erlesensten aller Sorten, die das Label FTGFOP (Finest Tippy Golden Flowery Orange Pekoe) tragen – jenes Adelsprädikat, das standesbewusste Tee-Connaissseure auf der Britischen Insel mit steifer Oberlippe nur halb im Scherz mit den Worten „Far Too Good For Ordinary People“ („Viel zu gut für gewöhnliche Leute“) zu übersetzen pflegen.



Links: Aufguss bittet Beim Tee wird zwischen diversen Qualitätsstufen unterschieden. Das feinste Aroma liefern Sträucher, die über 1200 Meter Seehöhe wachsen. Ihr Tee, bekannt als High grow oder auch Pekoe, geht überwiegend in den Export.

Oben: Teeplückerinnen bei ihrer mühevollen und in der Regel schlecht bezahlten Arbeit. Die meisten Frauen sind Nachkommen jener Tamliden, die in den 1870er-Jahren von den britischen Kolonialherren aus Südindien zur Fran auf den Plantagen der Insel geholt wurden.



Kleine Bilder rechts, von oben nach unten: Etwa im Wochenrhythmus wandern die emsigen Hände der Plückerinnen jeweils erneut über jeden Teestrauch einer Plantage, um ihre Körbe zu füllen. Den erlesensten Tee liefern die jüngsten Blätter sowie jene der Blüten.

Bei einer Führung, hier in der Glenloch-Teefabrik, kann man die einzelnen Arbeitsschritte, vom Trocknen und Aufbrechen der Blätter bis zur Sortierung und Verpackung nach Qualitätsgraden miterleben.

Zur beschleunigten Herstellung von mittelklassigem Tee, wie er vor allem in Teebeuteln Verwendung findet, wurde das CTC-Verfahren entwickelt: „Crush“ bezeichnet das maschinelle Zerbrechen der gewellten Blätter, „tear“ das Zerreißen und „curl“ das Rollen zu kleinen, gepressten Pellets.

Zu den wohlschmeckendsten Souvenirs aus Sri Lanka zählen zweifelsohne einige Päckchen Tee. Im Hochland, vor allem in und um Nuwara Eliya, bieten etliche Fabriken die Möglichkeit zu verkosten und danach zu erstaunlich niedrigen Preisen kaufen.





Das Queens Hotel wurde in den 1860er-Jahren eröffnet und zählt zu den architektonischen Wahrzeichen der Altstadt von Kandy. An der Dalada Vidiya, in Sichtweite des Zahntempels gelegen, verströmt es nach wie vor ein wenig von der Grandezza längst vergangener, kolonialer Zeiten. Das Gros der ungewöhnlich geräumigen Zimmer geht leider auf die viel befahrene Straße, hier ist es demnach nicht eben leise.



Oben: Eine Schulklasse auf Exkursion im Botanischen Garten von Peradeniya. Die Geschichte der Anlage lässt sich bis in das Jahr 1371 rückverfolgen. Damals ließ Vikrama Bahu II. auf dem Areal einen Palast bauen und rund um diesen Lustgärten anlegen.



Bilder links: In seiner heutigen Gestalt stammt der Garten von Peradeniya aus dem frühen 19. Jahrhundert. Auf dem 80 Hektar großen Gelände gedeihen von Orchideen, Lotos und Wasserlilien über Bambus, Palmen, Gewürzpflanzen und Kräutern bis zum Muskatnuss- und Mahagoni-, Gummi- und Feuerbaum so gut wie alle tropischen Pflanzenarten Asiens.

Willkommen an der Südspitze Sri Lankas. Das quirlige Universitätsstädtchen Motara liegt an der Mündung des Nilwara Ganga, einem idealtypischen, seit alters genutzten Naturhafen. Es besitzt zwei Forts und eine Reihe schöner Gebäude, beides aus holländischer Kolonialzeit, und ist auch ein Hotspot der Fischerei. Touristenmagnet Nummer eins sind aber die schönen Strände der Umgebung, etwa Ahangama Beach, an dem es sich herrlich surfen lässt.



Rechte Seite: Fischerboote am Strand von Koggala. „Bäume des Lebens“ nennt man die Kokospalmen auf Sri Lanka. Der Saft ihrer Nüsse wird getrunken, das Fleisch zu Milch und Öl verarbeitet. Die harte Schale verwandelt man in Holzkohle, die Fasern in Bürsten, Besen, Fußmatten und Matratzen.





REGISTER

	Textseite	Bildseite		Textseite	Bildseite
Abhayagiri	19		- Dalada Vidiya		96
Adam's Peak (Sri Pada)	15, 78	112-114	Kataragama		104
Adamsbrücke	14		Kaudula-Nationalpark		48
Ahangama	104	24/25, 116, 119	Koggala		104
Ahungalla		128-131	Koskoda		130
Aluthgama		124	Koth Duwa Raja Maha Viharaya		124, 126, 127
Aluvihara	48		Kotte	19, 20	
Anuradhapura	19, 48	58, 59, 68, 69, 74-77	Kulturelles Dreieck	48	10/11, 54-57, 60-71, 74-77
Aukana	48		Maduganga		122, 123, 127
Balapitiya		122, 125	Mahavihara	19	74
Bentota	26		Matale		88-91
Beruwala	26		Matara	104	6/7, 116
Colombo	15, 17, 19, 20, 26, 84	5, 9, 26-31, 34-43	Midigama		104
- Cinnamon Gardens	26	28, 29	Minneriya-Nationalpark	48	15, 52, 53
- Fort	26		Mirissa	104	
- Galle Face Green	26	42, 43	Mount Lavinia	26	
- Gangaramaya-Tempel		5, 26, 29, 36, 37	Mulkirigala	104	
- Independence Memorial Hall		29	Nalanda	48	
- Kelaniya-Raja-Maha-Vihara-Tempel		40, 41	Negombo	20	44-47, 103
- Kollupitiya	26		Nilaveli		98
- Kotahena		35	Nilakgama	48	
- Nelum Pokuna Theatre		28	Nuwara Eliya	84	85, 22/23, 82, 83, 89
- Pettah	26	9, 30, 34	Passekudah		102
- Rathaus		28	Pidurutalagala	15	
- St. Anthony's Church		35	Pinnawala		49-51
- York Street		31	Polonnaruwa	19, 48	59, 64-68
Dambulla	48	54-57	Ramboda Falls		19, 80
Diyaluma Falls	78		Rasvehera/Sasseruwa	48	71
Dumbara Hills	78		Ratnapura	104	114, 115
Edinburgh Tea Estate		22/23	Rekawa	104	
Ella		86	Ritigala	48	
Galle	20, 104	106-111, 118	Ruwanweliseya		69, 71
Haputale	78, 84		Sigiriya	48	10/11, 17, 60-63
Hikkaduwa	26	109, 131	Sinharaja-Reservat	78	
Hikkaduwa	26	109, 131	Tangalla	104	
Hill Country	13, 19, 78	79-97	Thalpe	104	
Horton-Plains-Nationalpark	78		Thuparama		69
Isurumuniya Vihara		76, 77	Trincomalee		100, 101
Jaffna	14, 17, 19, 20		Uda-Walawe-Nationalpark	104	
Jetavana (Kloster)	19		Unawatuna	104	105
Kalkudah		102	Uppuveli		99
Kandy	19, 20, 78, 84	12, 21, 92-96	Weligama	104	
- Botanischer Garten von Peradeniya	78, 84	97	World's End (Fels)	15, 78	
- Tempel des Heiligen Zahns	78	12, 21, 94, 95	Yala-Nationalpark	104	
- Queens Hotel		96	Zentrales Hochland	15, 22/23, 78	19, 81, 82, 114



Das Leben ist nicht immer bequem, aber mit einem Lächeln und einer gehörigen Portion Improvisationstalent lässt es sich allemal gut meistern. In materieller Hinsicht besteht für viele der 22 Millionen Sri Lanker noch zweifelsohne Verbesserungsbedarf. Doch die mit Wärme, Schönheit und immenser Fruchtbarkeit gesegnete Natur ihrer Heimat macht viele Unzulänglichkeiten wett. Und der Glaube, von dem fast alle, seien es Buddhisten, Hindus, Moslems oder Christen, tief durchdrungen sind, verschafft im Alltag Freude und Trost.



Impressum

Buchgestaltung

Matthias Kneusslin
www.hoyerdesign.de

Karte

Fischer Kartografie, Aichach

Alle Rechte vorbehalten

Printed in Italy

Repro: Artolitho snc, Lavis-Trento, Italien,
www.artolitho.com

Druck und Verarbeitung: Grafiche Stella srl, Verona, Italien
www.grafichestella.it

© 3. Auflage 2018 Verlagshaus Würzburg GmbH & Co. KG

© Fotos: Thomas Haltner, Johann Scheibner

© Texte: Walter M. Weiss

ISBN 978-3-8003-4238-9

Unser gesamtes Programm finden Sie unter:
www.verlagshaus.com

Bildnachweis

Thomas Haltner

S. 5, S. 12/13, S. 14/15, S. 20/21, S. 26/27, S. 28/29
(4 Abb.), S. 30 oben, S. 30 unten, S. 32/33 (6 Abb.),
S. 36, S. 37, S. 44/45 (4 Abb.), S. 50–55 (12 Abb.), S. 56
unten, S. 57 oben, S. 57 unten, S. 61 oben, S. 61 unten,
S. 64 oben, S. 65, S. 70, S. 71 unten, S. 72 unten, S. 73–75
(6 Abb.), S. 78–81 (5 Abb.), S. 83 oben, S. 83 unten, S. 84
unten, S. 84/85 Mitte, S. 84 rechts oben, S. 84 rechts
unten, S. 89 unten, S. 92/93, S. 95 oben, S. 95 unten,
S. 97 (4 Abb.), S. 102/103 (3 Abb.), S. 109 oben, S. 115
unten, S. 132/133.

Johann Scheibner

Umschlag vorne, Umschlag hinten, S. 6–11 (3 Abb.),
S. 16/17, S. 18/19, S. 22/23, S. 24/25, S. 31, S. 34, S. 35,
S. 38–43 (10 Abb.), S. 46–49 (4 Abb.), S. 56 oben,
S. 62/63 (4 Abb.), S. 71 oben, S. 72 oben, S. 82 (2 Abb.),
S. 84 rechts Mitte (2 Abb.), S. 86–88 (4 Abb.), S. 89
oben, S. 90/91 (3 Abb.), S. 94, S. 96 (2 Abb.), S. 98–101
(9 Abb.), S. 104–108 (4 Abb.), S. 109 unten, S. 110 (2 Abb.),
S. 116–131 (26 Abb.), 136.

Walter M. Weiss

S. 58/59 (6 Abb.), S. 60, S. 64 unten (2 Abb.), S. 66–69
(7 Abb.), S. 76/77 (4 Abb.), S. 111–113 (8 Abb.), S. 115
oben.

Die Fotografen

Thomas Haltner, Jahrgang 1961, ist studierter Diplom-Designer und seit 1991 als Reisefotograf und Journalist freiberuflich tätig. Seine Texte und Fotos werden in Zeitschriften, Büchern und Kalendern veröffentlicht.

www.thomas-haltner.de

Johann Scheibner ist Reisefotograf und lebt in Berlin. Er fotografiert für zahlreiche Buch- und Zeitschriftenverlage.

Der Autor

Walter M. Weiss lebt als freier Autor und Fotograf mit den Themenschwerpunkten Mitteleuropäische Kulturgeschichte, Islamische Welt und (Süd-)Ostasien in Wien. Er hat den asiatischen Raum auf ausgedehnten Reisen kennengelernt und bereits mehr als achtzig Reise- und Sachbücher verfasst. Im Verlagshaus Würzburg sind von ihm unter anderem Bücher über China, Burma, Vietnam, Österreich sowie diverse arabische Länder erschienen.

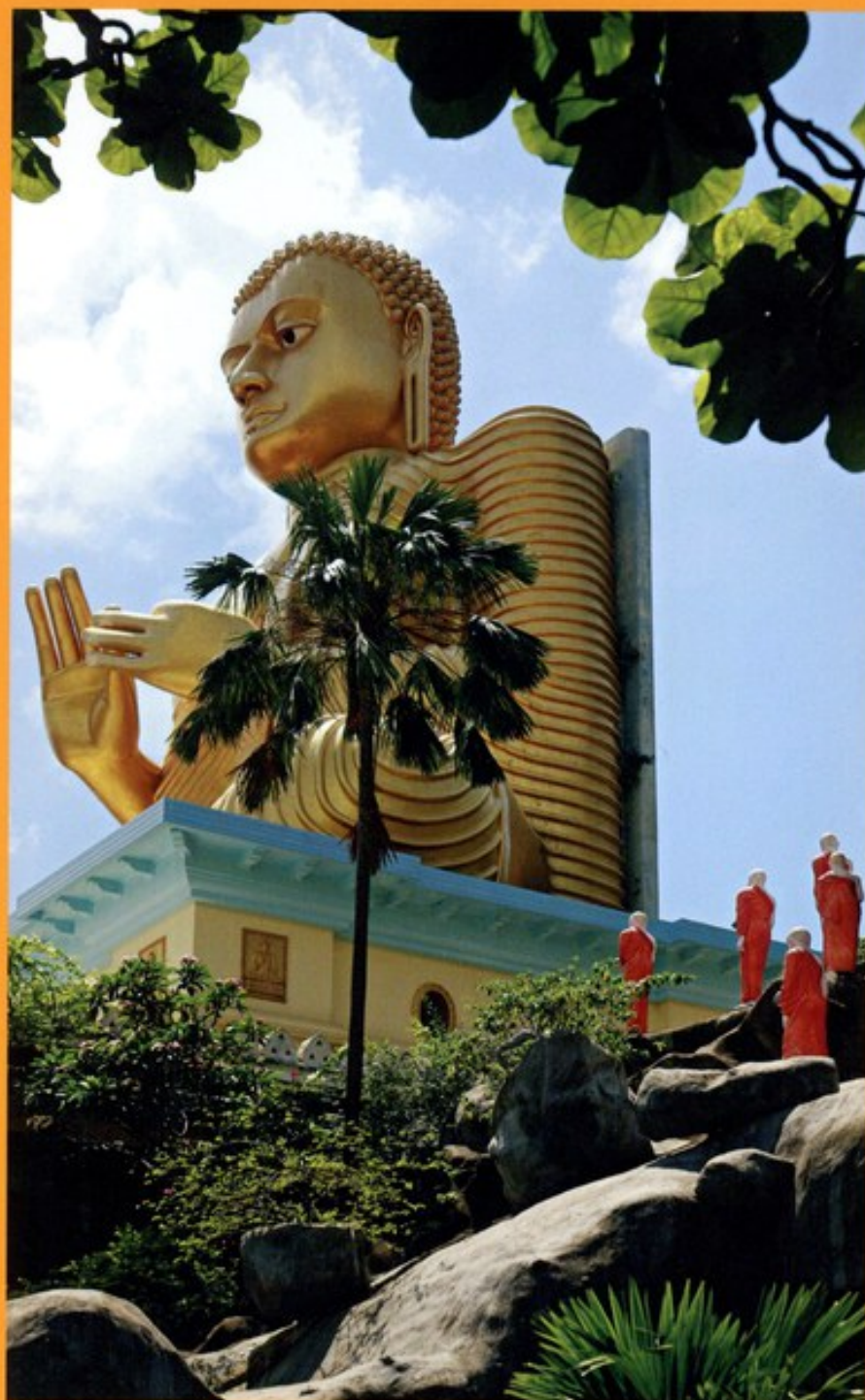
www.wmweiss.com

Schutzumschlag vorne:

Ahungalla Beach liegt an der Südwestküste unweit der Stadt Galle. Traumhafte Sandstrände, gesäumt von sanft sich im Wind wiegenden Palmen, finden sich entlang der Küste Sri Lankas zuhauf.

Schutzumschlag hinten:

Über dem Eingang zum Golden Temple von Dambulla, hinter dem die Treppe zu den berühmten Höhlentempeln beginnt, thront ein kolossaler Buddha. Ob schreitend, stehend, sitzend oder liegend, ob aus Stein, Bronze oder Alabaster gefertigt, mit Gold oder Moos bedeckt: Auf Darstellungen des „Erleuchteten“ trifft man in Sri Lanka allerorten. Sie tragen zur geisthaltigen Atmosphäre des Landes maßgeblich bei.



SRI LANKA

Wie ein Paradies auf Erden, so erscheint Sri Lanka vielen Besuchern. Die Vielfalt der Natur, die reiche Kultur und das friedliche Miteinander der Menschen und ihrer Religionen machen die Insel zu einem lohnenden Reiseziel. Von der Hauptstadt Colombo führt der Weg in das äußerst pittoreske Hill Country nach Kandy. Nicht nur ist die Lage dieser letzten singhalesischen Hauptstadt inmitten waldreicher Hügel am Ufer des Kandy Lake von großem Reiz; auch locken hier zwei zu Recht weltbekannte Sehenswürdigkeiten: der Botanische Garten von Peradeniya und der Tempel des Heiligen Zahns. Nördlich des Berglandes bildet das sogenannte „Kulturelle Dreieck“ eine wahre Fundgrube der Attraktionen. Es erstreckt sich, umgrenzt von den drei ehemaligen Hauptstädten Kandy, Anuradhapura und Polonnaruwa, in der geografischen Mitte der Insel. Zu seinen kulturhistorisch wie landschaftlich spektakulärsten Sehenswürdigkeiten zählen die Felsenfestung von Sigiriya und die berühmten Höhlentempel von Dambulla. Der Süden hingegen ist jene Region, in der man Sri Lanka als ländliches Tropenidyll mit seinen Traditionen vielleicht am intensivsten erspüren kann.

Rund 190 Bilder zeigen Sri Lanka in allen Facetten. Vier Specials berichten über das Grüne Gold der Insel, den „Ceylon Tea“, den das Land prägenden Buddhismus, die jahrtausendealte Gesundheitslehre Ayurveda und die Küche Sri Lankas mit ihren ebenso aromatischen wie vielseitigen Verlockungen.



Unser gesamtes Programm
finden Sie unter:
www.verlagshaus.com