

POLYGLOTT

# MAURITIUS RÉUNION

ON TOUR

*18 individuelle Touren über die Inseln*



**23 Marktbesuch** Auf den Märkten in Port Louis > auf Mauritius oder in St-Paul > bzw. St-Pierre > auf Réunion sollten Sie nach Kräuterständen Ausschau halten. Die Auswahl an Heilkräutern, Elixieren und Wundertees ist geradezu überwältigend.

**24 Kirche am Meer** Ein wunderbares Fotomotiv lockt am nördlichen Cap Malheureux von Mauritius: das rote Dach der Kapelle Notre-Dame Auxiliatrice hebt sich markant vor der Kulisse des Indischen Ozeans und von den vorgelagerten Inseln ab >.

**25 Paille en Queue** Weiße Paradiesvögel mit langen Schwänzen schweben aufs Meer hinaus! Die in Steilwänden nistenden Flugkünstler lassen sich am Morne Brabant auf Mauritius und bei Baie aux Huitres auf Rodrigues beobachten.

**26 Brautschleier** Voile de la Mariée heißen die Wasserfälle, die Hunderte Meter tief über die Wand des Cirque de Salazie > hinabstürzen. Den allerschönsten Blick darauf hat man vom Parkplatz kurz hinter dem Ortsausgang von Hell-Bourg in Richtung Mare à Citrons.

**27 Heiliger Ort** Ganga Talao am Grand Bassin auf Mauritius ist die größte Pilgerstätte für Hindus außerhalb Indiens. Täglich kann man hier Gläubige bei den Vorbereitungen für Opfergaben sehen - es herrscht eine würdevolle Stimmung, die auch Andersgläubige zur Ruhe kommen lässt >.

**28 Erdwärme** Zuletzt brach der Piton de la Fournaise auf Réunion 2007, 2010 und 2018 aus. Die Lavamassen, die sich dabei über die Hauptstraße in den Ozean wälzten, sind immer noch nicht erkaltet - ertasten Sie die Wärme entlang der N 2 bei Le Tremblet.

**29 Für Schwindelfreie** An der 110 m langen Hängebrücke, Pont des Anglais auf Réunion, die 1894 das Architekturbüro Eiffel entwarf, blickt man über das tiefe Tal der Rivière de l'Est - Brücke wie Schlucht sind atemberaubend >.

**30 Freche Kerle** Beim Aufstieg auf den Aussichtsberg Piton Grand Bassin (702 m) auf Mauritius werden Wanderer regelrecht von ihnen belagert - Makaken, die es auf Leckerbissen abgesehen haben. Das gibt tolle Fotos, aber Vorsicht: Die Affen können bissig sein!

## ... MIT NACH HAUSE NEHMEN SOLLTEN

③① **Rohrzucker** Vom flüssigen Sirop de Canne über die feuchte Melasse bis zum pulvrigen Braunzucker - Rohrzucker von Mauritius und Réunion ist von hervorragender Qualität - erhältlich in allen Supermärkten.



© Mauritius Images/ Alamy/ ALLTRAVEL  
Teeplückerin auf der Bois Chéri-Plantage, Mauritius

③② **Tee** Cordon und Bois Chéri heißen die lokalen Teemarken von Mauritius. Aus den feinen, hellgrünen Blättchen entsteht hochwertiger Tee, der z.T. aromatisiert wird und dann einen leicht sahnig-süßlichen Geschmack hat.

③③ **Rhum local** Ob weiß oder braun, alt oder jung - Rum wird auf Mauritius wie Réunion aus Zuckerrohr gebrannt. Zum Aperitif gibt's *Ti Punch*, Rum mit Zitrone und Zucker, zum Digestif mit Kräutern angesetzten stärkeren *Rhum arrangé*>. Zu kaufen gibt es ihn im Supermarkt, in Fachgeschäften und am Flughafen.

③④ **Ananas Victoria** Süß, saftig und sehr aromatisch - die auf Lavastein gereifte, kleinwüchsige Ananassorte, die es auf den Märkten aller drei

Maskareneninseln zu kaufen gibt, hat Weltklasse. Im Handgepäck übersteht sie auch den Flug nach Hause.

**35 Taschen** Groß, klein, hoch, tief, bunt oder unifarben - die Körbe und Taschen aus breiten Vacoafasern oder Palmlättern kosten zwischen 20 und 50 €. Durch die unterschiedlichen Farben der Fasern ergeben sich hübsche Muster. Zu erwerben auf allen Märkten und (etwas teuer) an Souvenirständen.

**36 Die echte Bourbonvanille** So aromatisch wie auf Réunion lässt sich nirgendwo sonst Vanille erzeugen. Um sicherzugehen, dass die Schoten aus Réunion sind, gibt es Einkaufsadressen bei den Touristeninformationen, Wissenswertes bei der Coopérative de Vanille [>](#).

**37 Paté Piment** Nichts für schwache Mägen sind Chilipasten, die in Supermärkten oder auf Märkten zum Kauf angeboten werden. Kreolen lieben ihre feurige Schärfe und fügen jedem Gericht ein paar Messerspitzen davon bei.

**38 Tomatenkonfitüre** Probieren Sie mal Marmelade aus Tomaten, Goyaviers, Bananen oder Ananas - die fruchtig-süßen, aromatischen Brotaufstriche zaubern daheim die Sonne auf den Frühstückstisch.

**39 Wundergewürz** Kurkuma aus St-Joseph gehört zur kreolischen Küche wie Salz und Pfeffer und verleiht den Gerichten nicht nur einen besonderen Geschmack, sondern auch eine tolle gelbe Farbe [>](#).





© Getty Images/Clogstoun, Kevin  
Sèga-Aufführung in traditioneller Kleidung

**40 Sèga-Musik** Die Rhythmen des Sèga transportieren die Lebensfreude der Maskarenen ins heimische Wohnzimmer. CDs von Alain Ramanisum und Casiya (Mauritius) oder von Baster und Emilie Ivara (Réunion) gibt es in Supermärkten und Musikfachgeschäften zu kaufen.

## ... BLEIBEN LASSEN SOLLTEN

**41 Einfach losschwimmen** Wo Wellen ungehindert ans Festland heranrollen und kein Riff vor Haien schützt, sollte man auf keinen Fall ins Wasser gehen! Sicherheitsrisiko durch Haiattacken und Strömungen >.

**42 Schuhe anlassen** Leder gehört nicht an heilige Orte, vor allem Hindus verbieten das Betreten ihrer Tempelanlagen mit Schuhen und Lederartikeln, insbesondere wenn diese aus Rind sind. Da gilt es Respekt zu zeigen >.

**43 Topless bräunen** Was im freizügigen Frankreich zur Regel gehört, ist auf Mauritius gar nicht angesagt: Oben ohne ist am Strand wie im Hotel verboten. Nur auf Réunion zeigt man sich toleranter und duldet *topless*.

**44 Von der Klippe springen** Durch scharfe Felskanten, unsichtbare Felsen oder seichtere Wasserstellen kann ein Sprung ins kühle Nass im Krankenhaus enden.

**45 Über Absperrungen klettern** In der réunionaisischen Bergwelt gibt es nach Regenfällen häufig Erdbeben. Infos über gesperrte Wegstrecken sollte man vor jeder Tour im Internet oder bei der Maison de la Montagne einholen und niemals missachten >.

**46 In der Dämmerung surfen** Vor allem bei Sonnenauf- und vor Sonnenuntergang gehen Haie auf Jagd. Ein Wellenreiter, der liegend mit den Armen paddelnd übers Wasser gleitet, sieht für sie aus wie eine schmackhafte Schildkröte >.



© Mauritius Images/Alamy/Gregg, Alan  
Angraecum mauritianum, eine Orchideenart

**47 Blumen pflücken** Viele exotische Blumen sind geschützt, pflücken Sie deshalb niemals Pflanzen! Auf Märkten kann man sie kaufen, ebenso am Flughafen kurz vor Abflug und dann gut verpackt mit nach Hause nehmen.