

Von Kanchipuram aus, einer der ältesten Städte in Südindien, verlassen wir das „Reich der 1.000 Tempel“. Die Gedanken grübeln und rätseln noch über das größte Relief der Welt, den Felsentempeln u. a. in Mahabalipuram (alles aus dem harten Granit heraus gemeißelt). Wir sind zurück in der realen Welt, die mit dem, was in den Tempeln erbetet und erhofft wird, sehr wenig Gemeinsam hat.

(s. PCLife 3-2015)

Ausnahmen bilden einige außergewöhnliche Hotels, die für nur wenige Zahlungskraftige das bieten, was der heimische Erdenbürger als „Paradies“ bezeichnen würde. (s. Seite 124).

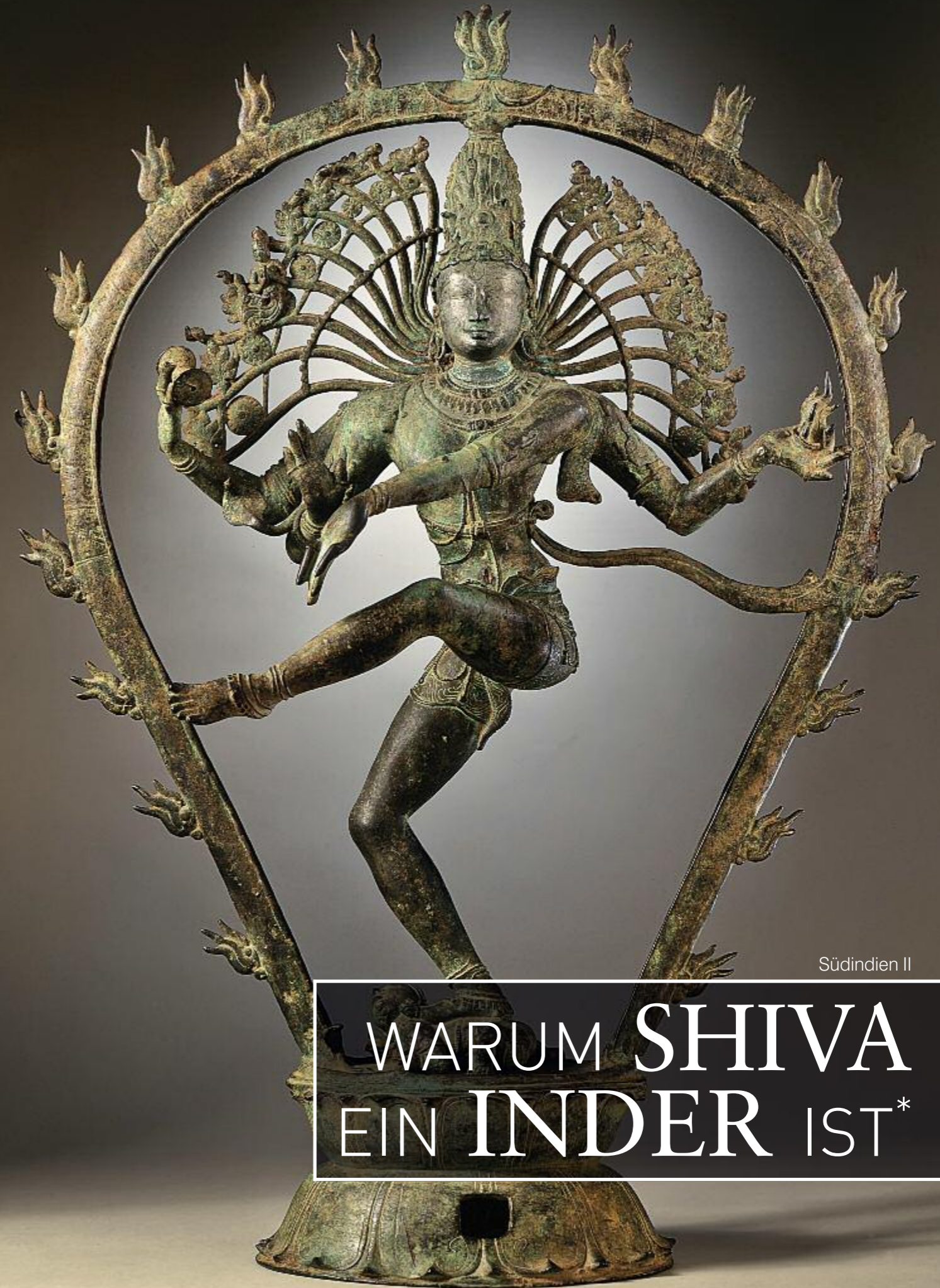
Eine kleinere Aircraft bringt uns in einer Stunde nach Madurai, im Landesinneren von Südindien. Mit dem Auto hätte die circa 460 kilometerlange Fahrt auf den Straßen sicherlich 2-3 Tage gedauert. Vielleicht. Denn der Fahrstil der Inder ist

unkalkulierbar und deshalb gefährlich. Während in anderen asiatischen Ländern das Recht des Stärkeren auf der Straße gilt (da ist es ein Leichtes, sich darauf einzustellen) macht hier jeder, was er gerade will. Wenn schon alle in eine Richtung möchten, dann im Linksverkehr, ein Überbleibsel der britischen Krone. Über die Avaniyapuram Bypass Road und Thirupparamkundram Road (diese Namen sind Zungenbrecher ;-) lassen wir uns, in ständiger Begleitung von Varsha (TBI-Trail Blazer Tours India über



*** Warum SHIVA ein Inder ist.** Shiva ist der Gott der Yogis, selbstkontrolliert und zölibatär, und trotzdem gleichzeitig der Liebhaber seiner Lebensgefährtin (Shakti). Shiva ist der Zerstörer der Welt, nachdem Brahma sie erschaffen und Vishnu sie bewahrt hat. Doch dann schafft Brahma die Welt erneut und der ewige Kreislauf beginnt von vorn. Shiva ist für zweierlei Veränderung verantwortlich: zum einen für Tod und Zerstörung, zum anderen aber auch im positiven Sinn für die Zerstörung des Egos, für eine falsch verstandene Identifikation mit einer Hülle. Dazu gehört auch das Loslassen von alten Gewohnheiten und Bindungen. Willkommen in Indien im 21. Jahrhundert.

ruth.meerkamp@t-online.de) in das The Gateway Hotel, (Seite 136) etwas außerhalb des Stadtkerns, fahren. Varsha ist für uns – und während unserer gesamten Reise – eine äußerst wichtige (und nette) Reiseführerin. Denn mit Englisch kommt man hier kaum einen Meter weit, weil's keiner versteht. Von der Hotelterrasse aus hat man einen schönen Blick auf und über die Stadt. Die Millionenstadt Madurai, eine der wohl ältesten Städte in Südindien, liegt im indischen Bundesstaat Tamil Nadu, ungefähr auf der Höhe (Breitengrad) zwischen der Nordspitze Sri Lankas im Osten und Kerala im Westen. Die Stadt selber ist laut, stickig, staubig und die >>>



Südindien II

WARUM SHIVA
EIN INDER IST*



Straßen mit allem was bewegbar ist (Rikscha, Motorräder, Autos, LKWs, Buckelrinder etc.) total überfüllt. Wie im tiefen Mittelalter ziehen immer noch Zebus (Buckelrinder) die zweirädrigen Karren, die den Verkehr zusätzlich behindern. Einziger Lichtblick, nein Ruhepol: die riesige, sechs Hektar große Sri-Meenakshi-Tempel-Anlage. Ihre zum Teil 50 – 70 Meter hohen Türme (Gopurams) sind im gesamten Stadtgebiet sichtbar. Sie darf nur barfuß betreten werden. Krasser können die Unterschiede nicht sein.

Draußen ist die unstete Stadt. Für uns Europäer kaum vorstellbar, hier zu leben. In der über 500 Jahren alten Tempelanlage gleicht das Innere im Lauf des Tages einer Oase der Ruhe und Besinnlichkeit. Zumindest jetzt Anfang Dezember, da tagtäglich nur einige tausend Besucher zum Beten kommen.

Morgens, bevor die Sonne auf steht, gehört es zum Tagesablauf eines Gläubigen, den Tempel zu besuchen um zumindest einen der über 330 Millionen Götter (!) Aug in Aug gegenüber zusehen.

Der Tempel ist Minakshi, einer lokalen Erscheinungsform der Göttin Parvati, und ihrem Gatten Sundareshvara (Shiva) geweiht, die dem Mythos zufolge in Madurai geheiratet haben sollen.

Indiens Götter und Göttinnen



Klar, dass hier auch Geschäfte mit dem Glauben gemacht werden. Es gibt mehr als genug Verkaufsstände, die alles verkaufen, um einen hinduistischen Pilger

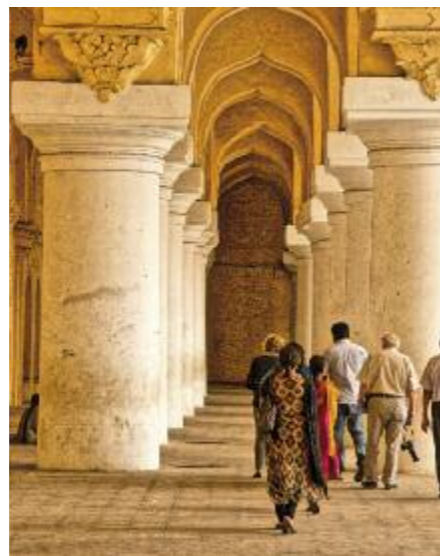
Ein wirklich sehenswertes YouTube Video mit deutscher Sprache zum Thema Glauben/Hindu:



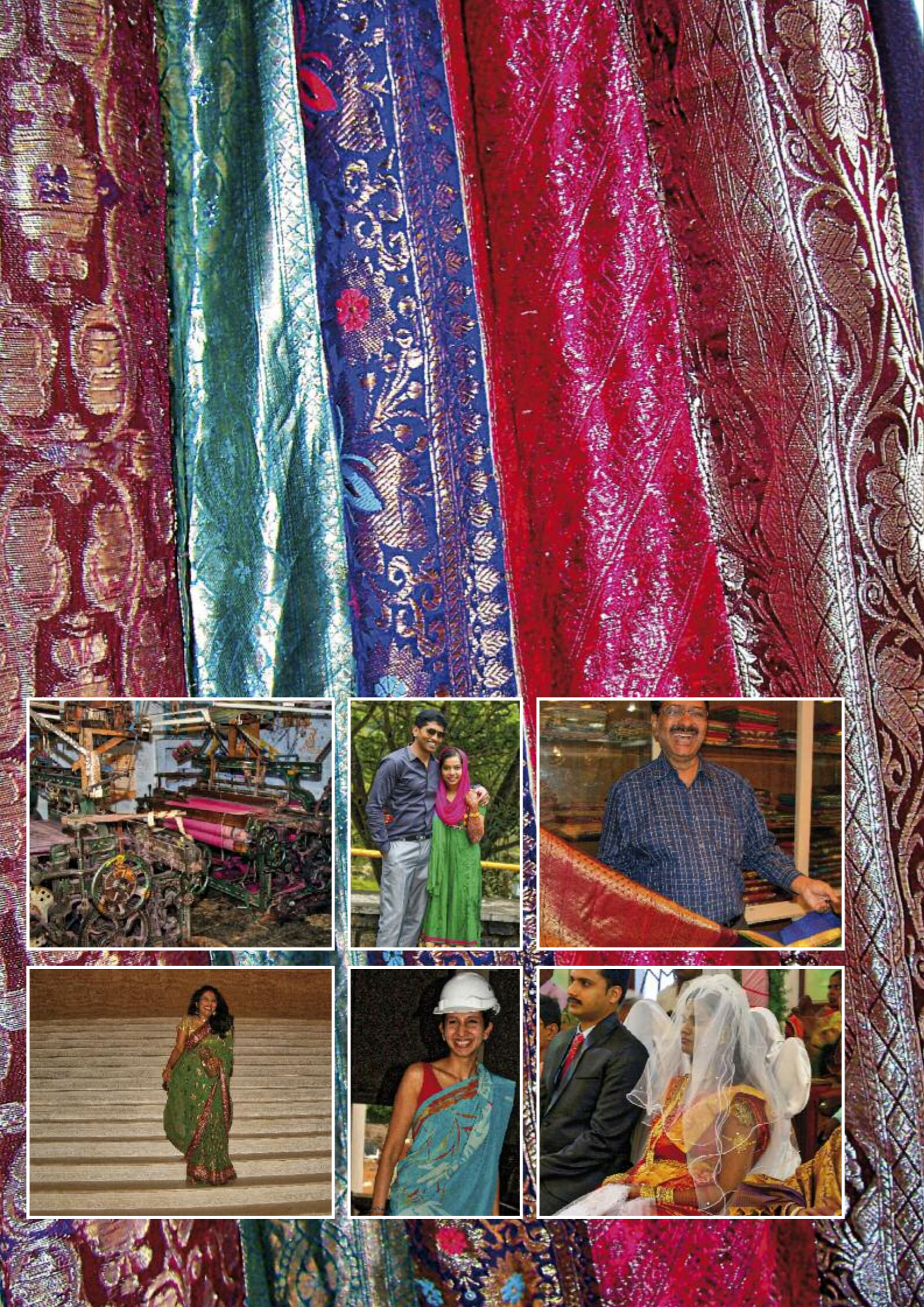
Wieder in der Stadt fällt die St. Mary's Cathedral Church (1840) in ihrem Historismus-Baustil* auf. Sie ist für die wenigen Katholiken in der Stadt aus unserer Sicht absolut überdimensioniert, während das Gandhi Museum schon von außen Indien in seiner (ehemaligen) Glanzzeit repräsentiert. Man sollte sich die Zeit nehmen, um die Geschichte des Landes wenigstens in ihren Grundzügen zu verstehen.

In Indien und eigentlich in der ganzen Welt haben Saris aus Madurai einen hohen Stellenwert. Sie gehören in Bezug auf Stoff und Design zu den begehrten Textilien indischer Frauen. In der hier (noch) blühenden Textilindustrie werden aus Seide und Baumwolle saugfähige, luftig und leichte Stoffe gewoben, die genau richtig sind für das heiße und tropisch-feuchte südindische Wetter. Besonders gefragt sind die Chungidi Saris, die mittels Blockdruck, ihr unverwechselbares Design wie z.B. geometrische Motive (Kolam und Rangoli) erhalten. Madurai Saris aus Seide, mit Silber- oder Goldfäden durchzogen und kunstvoll von Hand bestickt, sind die Krönung, aber teuer. Umso interessanter ist zu sehen, wie auf Uralt-Maschinen auch heute noch schöne Sari-Stoffe gewebt werden. In ein paar Jahren wird es so etwas in der freien Wirtschaft nicht mehr geben. Zu groß ist

die Konkurrenz mit noch billigeren und noch farbenprächtigeren Polyester-Stoffen aus China und Bangladesch. Denn: Die Inder lieben Farbe – siehe Holifest – Fest of colors. >>>



* Historismus Imitiert die Baustile, Romantik, Gotik, Renaissance, Barock und Rokoko 1840-1900



Für den nächsten Tag ist eine circa dreistündige Fahrt auf der NN 85, ähnlich unseren deutschen Bundesstraßen, in westlicher Richtung über Usilampatti, Bodinayakanur, Kumuly nach Thekkadi, Hauptrichtung Kerala, geplant. Und wie überall auf der Welt, lernt man Land und Leute nur auf der Straße kennen. Auffällig sind die übergroßen Plakate bzw. Banner mit Personenabbildungen. Varsha, unsere Reiseleiterin, klärt auf. Das sind Hochzeitsanzeigen. Wow! Bekannt sind die Hochzeiten der Inder aus den diversen Bollywood-Filmen. Nun, die werden hier sicherlich nicht ganz so extravagant gefeiert, aber immer noch teuer genug für die Brautfamilien, die sich mit der mehrtägigen Ausrichtung der Hochzeit, oftmals für den Rest ihres irdischen Daseins verschulden müssen. Es beginnt ein Teufelskreis. Um die Hochzeit zu finanzieren, werden Schulden gemacht. Wucherzinsen von 40 % (!) sind normal. Kann der Brautvater nicht mehr bezahlen, ist es gang und gäbe, dass der Geldverleiher den Schuldschein gegen ein Kind eintauscht oder noch schlimmer es als Pfand nimmt. Welche Eltern wünschen sich da noch Töchter. Außerdem – Kinderarbeit ist allgegenwärtig – das auch sie einen gewichtige Anteil im indischen Wirtschaftssystem darstellen. >>>



CHOLA im 21. Jahrhundert

Höfische Pracht

IM NEUEN GEWAND

Ein Blick auf die Webseite sagt eigentlich alles. Im krassen Kontrast zur Umgebung steht an der Mount Road in Chennai, in Mitten grüner Parks und blühender Gärten, ein Hotel, nein ein Palast: das ITC Grand Chola Hotel.

(Der Name Chola verweist auf das tamilische Chola-Reich, eines der bedeutendsten indischen Königreiche, das bis heute als das einflussreichste hinduistische Reich gilt).

Weder in Kinofilmen noch in der Realität habe ich jemals so einen Bau gesehen: Was von außen wie ein riesiger Hotelkomplex aussieht, entpuppt es sich im inneren als eine Art Kolosseum. Die riesige Lobby, in der sicherlich einige Einfamilienhäuser passen würden, ist komplett mit edlem Marmor ausgekleidet. Auf der übergroßen Treppe haben hunderte Personen Platz. Aber was soll's, kaum einer steigt die Treppen hoch. Sie ist doch eher bei großen Hochzeiten oder Staatsempfangen für Gruppenfotos geeignet. Das ITC Grand Chola Hotel ist das Flaggschiff der Hotelgruppe, die in Indien über

100 Hotels managt. Nicht alle Hotels von ITC sind so groß, aber alle luxuriös. Zur Eingruppierung reicht selbst die offizielle Hotelklassifizierung mit maximal fünf Sternen nicht mehr aus. Bei der weltweiten Vermarktung sind die Hotels in Asien das i-Tüpfelchen der „The Luxury Collection“ der Starwood Hotels und Resorts (jetzt Marriott). Das ITC Grand Chola verfügt über 600 Zimmer und Suiten. Alle bieten ein Höchstmaß indischen Stils und reflektieren die Eleganz des Goldenen Zeitalters der Region in perfekter Balance mit allen modernen Annehmlichkeiten. Neben den Executive Club Zimmern (38 m²), The Towers (57 m²), ITC One (57 m²) sind die Eva Zimmer (38 m²) etwas Besonderes:

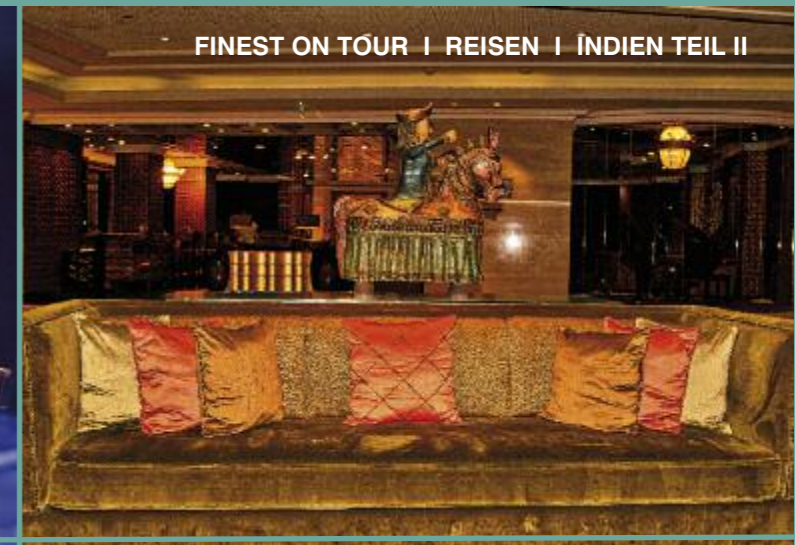
Der gesamte, auf der zweiten Etagen gelegene Flügel, orientiert sich an den Wünschen und Bedürfnissen unabhängiger weiblicher Reisender. Beim persönlichen Check-in wird SIE zu ihrem prächtigen und mit türkischem Walnuss-Travertin und dunkel gefärbten Holzpaneelen eingerichteten Zimmer begleitet. Erweiterte Sicherheitsfeatures gewährleisten, dass SIE alle Privilegien dieser besonderen Unterkunft unbesorgt genießen kann. Nachtlichter und ein iPad®-Interface mit einer Auswahl an Features, wie eine Videokamera an der Tür, geben ein Gefühl der Sicherheit und garantieren Wohlbefinden. Die Preisspanne dieser Zimmerkategorien: zwischen 9.100 und 24.500 Rupien/Nacht (circa 120 – 330 Euro/p.N.).

Verteilt auf zwei Etagen im zehnten Stock des ersten Flügels ist der Executive Club. Eine Oase in der Oase mit noch einem Touch Luxus mehr.

Ideal für Geschäfts- und Urlaubsreisen ist die Chola Suite mit circa 100 m². Vom Balkon aus hat man einen wunderschönen Blick auf die Stadt. Ein persönlicher Butler sorgt im 24-Stunden-Service für einen angenehmen Aufenthalt.

Die Highlights sind die beiden Präsidentensuiten. Eine davon ist die Karikalalan-Präsidentensuite mit 267 m². Benannt nach dem südindischen Kaiser und Gründer der Chola-Dynastie. Ihr Design, das Interieur und die wertvollen Kunstobjekte reflektieren eine höfische Pracht mit goldgewebten Seidenteppichen an den Wänden, edlen dunklen Holzmöbeln und wertvollem Marmor. Ein privates Faxgerät, ein Medienzentrum und zwei 84-Zoll LCD-Fernseher gewähren die Verbindung zur





Außenwelt. Gäste der Suite sind eingeladen, an der Luxury Hour teilzunehmen, bei der jeden Abend zwischen 18.00 Uhr und 20.00 Uhr eine Auswahl indischer und internationaler Spirituosen und Appetithappen gereicht wird.

In (s)einer eigenen Welt, seinem eigenen Palast, ist man in der Raja Raja Chola großen Präsidentensuite mit über 400 m². Die komplett ausgestattete Küche und ein Esszimmer für zehn Personen ermöglichen stilvolle Unterhaltung. Im eigenen Pool und Fitness-Center kann man ganz ungestört abschalten. Ein unabhängiger Sicherheitskontrollraum, kugelsichere Scheiben, eigene Fahrstühle, ein mikrobiologisches Labor für Speiseprüfungen sowie An- und Abreise mit höchsten Sicherheitsvorkehrungen garantieren die absolute Sicherheit. Zu den Privilegien der Raja Chola Suite gehören zum Angebot: Abholservice am Airport mit Limousine und eine traditionelle indische Begrüßung, persönlicher Parkservice und ein Butler-Service sind selbstverständlich inklusive. Jede Präsidentensuite verfügt über ein Spa-ähnliches Badezimmer. Neben befindet sich ein separater Raum. Dieser eignet sich bestens um sich mit verschiedenen Pflegeprodukten von Essenza Di Wills verwöhnen zu lassen – in einem Seidenbademantel. Erholsamen Schlaf versprechen die King-Size-Betten mit edlen Daunenkissen und hochwertiger Bettwäsche. Zehn (!) Restaurants bieten die umfangreichste Auswahl an gehobener Küche in ganz Chennai.

Das Peshwari, ist ein einzigartiges Restaurant mit authentischen Gerichten aus der nordwestlichen Grenzregion. Eine unverfälschte Auswahl an Sushi und unzähligen fernöstlichen Spezialitäten, sowie internationale Delikatessen bietet das Pan Asian. Köstliche italienische Mahlzeiten gibt es in der offenen Küche Ottimo – Cucina Italiana: von Hand zubereitete und im Holz-



öfen gebackene Pizzen, fantasievolle Antipasti und eine erstaunliche Auswahl an traditionellen Pastagerichten, Käsesorten und Weinen.

Ganztäglich geöffnet und Meeting-Point ist das Café Mercara Express. Hier werden rund um die Uhr unübertroffene traditionelle Kaffee- und internationale Gourmet-Köstlichkeiten in einem entspannten und einladenden Ambiente angeboten.

Ab 11 Uhr ist die Whiskey- und Zigarrenlounge The Cherott geöffnet. Ein exklusiver Ort für eine aromatische Zigarre aus dem exklusiven Zigarrentresor oder ein Glas edelsten Scotch. Anspruchsvolle Gäste sind eingeladen, in einer privaten und prachtvoll eingerichteten Umgebung ein sorgfältig ausgewähltes Angebot an Speisen und Getränken zu genießen. Für Veganer ist das Royal Vega der Gourmettempel schlechthin. Den Jahreszeiten angepasst, verarbeitet das Royal Vega Gewürze, Gemüse und Hülsenfrüchte der königlichen Küche Indiens und stellt den Reichtum vegetarischer Gerichte zur Schau. Nur die frischesten Zutaten der Saison werden verwendet. Der Madras Pavillon bietet Frühstück, Mittag- und Abendessen, à la carte und fantasievolle themenbezogene Buffets mit kreativen Angeboten.

Wert wird in allen Restaurants auf eine angemessene Bekleidung gelegt. Keine Krawatte aber doch elegant-leger. Dem Alltagsstress entfliehen? Das wird im Kaya Kalp „The Royal Spa“ möglich. Auf über 2.100 m² werden eine Vielzahl von Therapien, Massagen usw. aus aller Welt angeboten.

Drei geräumige voll ausgestattete Fitness-Studios und Schwimmbäder stehen den Gästen im Towers Zimmerblock, dem ITC Block und dem ITC Residence Block zur Verfügung.

www.youtube.com/watch?v=rRa9KGU-zzZc

TEXT/BILDER FRANK GINDLER





Götterspeisen in Chennai

Im Herzen des Geschäftsviertels von Chennai liegt, wie ein edler Rubin, das Vivanta by Taj Connemara – ein Art-Deco-Hotel, das im Jahr 1854 erbaut wurde. Und wie beim schleifen eines Diamanten, wurde es mehrmals umgebaut. Heute bietet es einen wundervollen Kontrast zwischen Tradition und Moderne. Die Lobby erweckt „heimatliche, europäische“ Glücks-

gefühle. Aber die Mischung macht's; zwischen grünen, englischen Ledersofas und riesigen indischen Wandgemälden. Die stilvoll eingerichteten Tagungsräume mit modernsten Kommunikationsmitteln machen es zu einem internationalen Treffpunkt für Geschäftsreisende aus aller Welt. Wer die indische Küche auf höchstem Niveau genießen möchte, für den ist

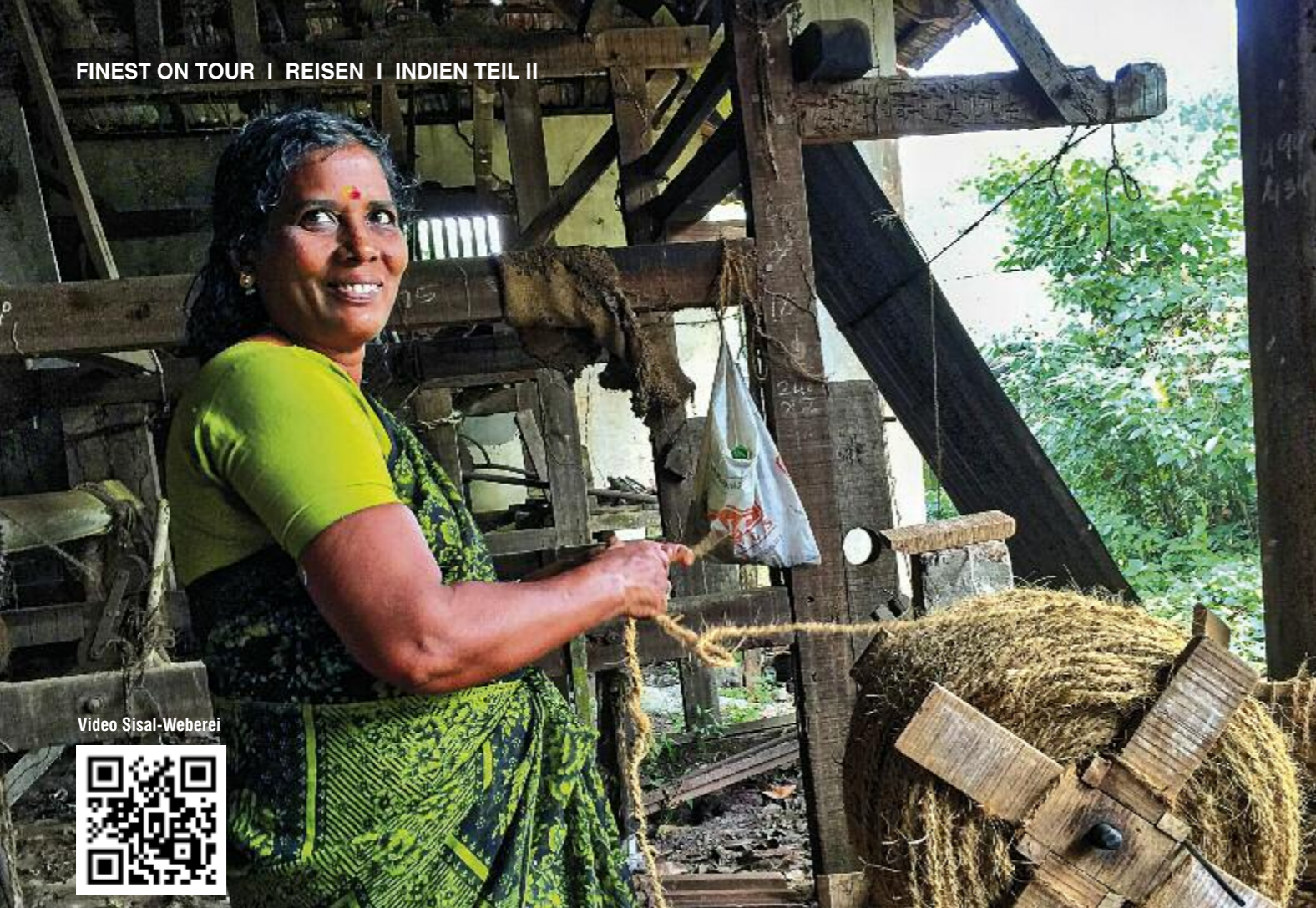
„Die Veranda“ ein MUSS. Der Küchenchef lässt es sich nicht nehmen, selbst die Gäste zu befragen. Besonders wichtig ist ihm die Frage nach der Schärfe der Speisen. Wie üblich werden alle Gerichte auf einmal serviert und in vielen kleinen Schalen und Tellern präsentiert. Das ist zum einen ein Augenschmaus, zum anderen ein Wohlgeruch Indiens für die Nase.





Was ist/wäre das Besondere an der zehntgrößten Region in Indien, Tamil Nadu, die bis 1969 Madras genannt wurde? Die Temperaturen liegen ganzjährig bei durchschnittlich circa 29 Grad. Im Klartext zwischen 3 und 40 Grad. Links und rechts der Straßen, soweit das Auge reicht, liegen die Reisfelder, Zuckerrohr- und Kokospalmenplantagen... und Tempel. Es gibt kaum Touristen. Freundlich, ja neugierig, werde ich nicht nur von Kindern umringt, die unbedingt ein Foto von sich haben möchten. Etliche Erwachsene und teils ganz Betagte drängen mich regelrecht dazu, sich fotografieren zu lassen. Den Selfie-Stab betrachten sie als wäre es ein Zauberstab. Ein Blick von ihnen auf das Kameradisplay, ein Erstaunen, ein Lächeln; der Tag ist für diese Menschen ein schöner Tag. Es sind einfache Leute, die meisten Bauern, Fischer, Handwerker. Kaum einen, eigentlich gar keinen, habe ich mit einem Handy gesehen, ein TV-Gerät vor, im Laden – Fehlanzeige. >>>





Video Sisal-Weberei



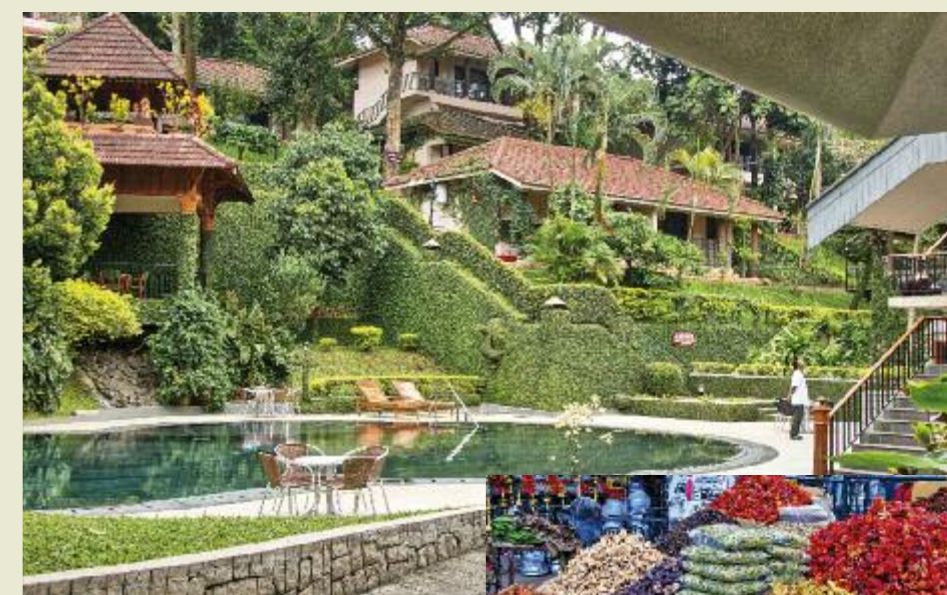
Während die Regionalregierung bemüht ist, mit vielen Subventionszulagen zumindest noch eine Sisal-Weberei aufrecht zu halten, (s. Video) ist die Frage unumgänglich, wer sich heute noch einen Sisalteppichboden in seine Wohnung legt. Es ist und bleibt wohl eher eine ABM (Arbeitsbeschaffungsmaßnahme) und die (mühsame) Aufrechterhaltung eines alten Handwerks.

Auf unserem Weg in Richtung Backwaters/Kochi besuchen wir für einen Lunch das Cardamom Country Resort in Kumily, das direkt am „Tiger-Reservat“ liegt. Stolz zeigt uns der Hotelmanager ein Handyfoto mit der Aufnahme eines leibhaftigen Tigers, das er einen Tag zuvor selber „geschossen“ hat. Ein erhabener, seltener Direktkontakt. >>>



Cardamom Country Resort

Das Cardamom Country Resort in Kumily liegt wunderschön am Rande des Tiger-Reservats. Die 24 Bungalows sind unterschiedlich groß und in die drei Preisklassen mit Namen wie Periyar, Grafschaft Cottage, sowie Suiten eingeteilt. Diese sind in den üppig begrünten Hang eingebaut – für Gehbehinderte und Herzkrankte, bei den schwülen Temperaturen, nicht die ideale Location. Problematisch wird es, wenn bei der Zimmerbuchung nur noch der oberste Bungalow frei ist. Dann wird jeder Gang zum Spice Restaurant und zum Pool zur körperlichen Herausforderung. Die Zimmer sind für die Verhältnisse vor Ort relativ groß, nett eingerichtet und absolut sauber. Von den Balkonen/Terrassen aus hat man einen schönen Blick über die immergrüne Anlage. Ich bin von der Freundlichkeit der Servicemitarbeiter sehr angetan. In die nahegelegene Stadt kann man zu Fuß gehen, um das zu kaufen, was ein MUSS ist – Gewürze. Ansonsten genießt



man die Annehmlichkeiten des Hotels, mit Gym, Ayurveda, Spa und Yoga. Oder man versucht im Butterfly Garden die diversen Gewürzsorten zu erkunden.





Generell ist die Küche in Indien scharf – das muss man mögen. Eingewöhnung gab/gibt es für mich nicht. Zum Schluss ist es eigentlich egal, was ich esse – alles schmeckt scharf. Da hilft nur noch Brot. Auf jeden Fall keine Flüssigkeiten trinken, weil diese die Schärfe im Mund noch mehr verteilen. Links und rechts der Straßen gibt es kleine Imbissstuben, die Meals, also Reis mit Curries, anbieten

und andere heimische Speisen. Dazu gibt es Dosā (Reispannkuchen), Idl (gedämpfte Reispbrote), oder Puro, ein in der südindischen Küche beliebtes Fladenbrot. Nicht zu verwechseln mit dem Paratha, einem Fladenbrot, das eher in Nordindien gebacken wird. Gegessen werden Kartoffeln in Kokosmilch, trockene rote Rüben, Joghurt, Rasam, D I, S m b r , Drumsticks in Kokosmilch, trockene Bohnenschoten, trockener Curry mit Zwiebeln und Spalterbsen, wenig Fleisch und

wenn ja, dann Hähnchen, Lamm und Rind. Die wichtigsten Gewürze der Region sind Curryblätter, die in jedem Essen ihren aromatischen Fingerabdruck hinterlassen. Dazu kommen natürlich noch die Chilis in allen Variationen. Eine Komponente, die typisch südindisch ist, sind getrocknete Hülsenfrüchte. Sie werden geröstet, bis sie einen nussigen Geschmack mit Röstaromen haben. Besonders gern nimmt man die gelben Spalterbsen. Sie werden goldgelb geröstet, vermahlen und mit geringer Kochzeit dem Essen beigemischt. Dass sich das indische Essen auch für das Auge gut anrichten lässt, haben wir in den Hotels (s. Seite 124) gesehen. Die Hotel-Küchenchefs haben ihre Kochkünste den europäischen Geschmacksnerven angepasst. Das „Spice Ethik-Food“, bei dem traditionell immer alles auf einmal auf den Tisch kommt, schmeckt hervorragend. In den guten Hotels wird alles in einzelnen Schüsseln/Tellern serviert. Hier auf dem Lande kommt alles auf ein großes Bananenblatt, was dann, gerade wenn alle mit den Fingern zugreifen, nicht mehr so appetitlich aussieht – aber absolut gut schmeckt. >>>



Die Region ist bekannt für seine Tiervielfalt. Es ist, bedingt durch die starke Zersiedlung eine bedrohte Tierwelt. Nirgendwo gibt es aber mehr Elefanten (die mit den kleinen Ohren), Großkatzen wie Königstiger und Leoparden, Sumpf- oder die seltenen Leistenkrokodile zu sehen, als hier. Streifenhyänen, Goldschakale und Lippenbären durchstreifen ihre immer kleiner werdenden Lebensräume. Die über 100 Säugetierarten, fast 300 Vogelarten und Kriechtiere bilden eine unbeschreibliche und einmalige Fauna und Flora. Es wird eng in Indien für Mensch und Tier. In den nächsten Jahren soll es mehr Inder geben als Chinesen. Das bedeutet: zusammenrücken. Und so bleibt es nicht aus, dass sich bereits Languren und Hutaffen an den Menschen gewöhnt haben und umgekehrt. Bleibt die Frage, wer in wessen Hoheitsgebiet einfällt.

FORTSETZUNG FOLGT

TEXT/BILDER FRANK GINDLER





The Gateway Pasumala

Etwas außerhalb der Stadt, oben auf dem Pasumalaia Hügel, liegt das im Charlet-Stil erbaute Hotel The Gateway Pasumalai, in Mitten eines über 60 Morgen großen tropischen Garten. Das Thema Umweltfreundlichkeit und Nachhaltigkeit (EarthCheck) hat hier im 4-Sternehotel einen hohen Stel-

lenwert. Die 50 Zimmer, eher Juniorsuiten, sind groß und alle haben eine Blickrichtung: das Stadtzentrum von Madurai, den Blick auf den in fünf Kilometer entfernten Minakshi-Tempel, den Gopurams (Türme) und der berühmten 1.000 Säulenhalle. (s. auch Seite 118). Durch ihre Hanglage

führen zahlreiche Treppen hinunter zu den klimatisierten Zimmern und wieder hoch zur Rezeption zum GAD-Restaurant, Wellness- und Fitnessbereich etc. Per Kabel-TV ist man mit der Welt verbunden, klar dass WiFi in der gesamten Anlage funktioniert. Zimmerpreis, je nach Jahreszeit circa 110 Euro.

