



Land und Leute

## Sri Lanka

**Einwohner:** ca. 21 Mio.

**Sprache:** Sinhala, Tamil und Englisch

**Typische Namen:**

Rajiv, Silida, Dayani, Gayesha

**Und Lebensbaum?** Bekommt von hier Pfeffer, Gewürznelken, Ceylon-Zimt, Zimtstangen und Muskatnüsse.

Lebensbaum Weltreise

# Sri Lanka

**Wir wagen – geographisch gesehenen – den Katzenprung von Südindien nach Sri Lanka. Schon der Name der Insel weckt große Erwartungen: Lanka bedeutet „strahlend schön“ – ob’s stimmt?**



Unser Schiff schaukelt in den Hafen von Sri Lankas Hauptstadt Colombo. Das Wetter ist herrlich. Eigentlich wollten wir jetzt im nordindischen Darjeeling sein, doch ein zufälliges Zusammentreffen mit Dr. Sarath Ranaweera von Bio Foods, unserem sri-lankischen Partner für Tee und Gewürze, hat uns umdisponieren lassen. In Deutschland hat Zimt jetzt Hochkonjunktur, da wollen wir das Land bereisen, aus dem er kommt.

Von Colombo geht es nach Kandy im bergigen Herzen der Insel, 500 Meter über dem Meeresspiegel. Wir sind auf Abenteuer aus und nehmen den Bus. Nur langsam geht es voran, dicht ist das Gedrängel von Menschen und Gefährten – Fahrräder, Motorradrikschas, Autos und LKWs.

Wer hier Vorfahrt hat, das bestimmt die Anzahl der PS – eine Regel, die funktioniert, denn trotz des dichten Verkehrs gibt

es kaum Unfälle. Als wir Colombo verlassen, öffnet sich eine saftig grüne Ebene, die bald zum Gebirge ansteigt. Die hohen Berge dominieren die Insel und wechseln sich mit üppig bewachsenen Hochebenen ab, die von unzähligen Flüssen und Wasserfällen durchzogen sind. Eine atemberaubend schöne Landschaft.

In Kandy angekommen, sehen wir uns die Stadt an: Von hier regierte der König des letzten Königreichs von Sri Lanka, bis die Briten es 1815 einnahmen. Und im Tempel Sri Dalada Maligawa, Ziel buddhistischer Pilger, wird ein Zahn Buddhas aufbewahrt.

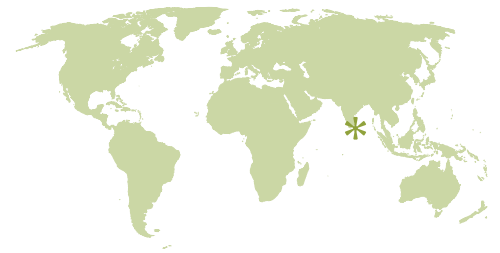
Für das große Spektakel, das im August stattfindet, sind wir leider zu spät. Dann wird der Zahn während einer feierlichen Prozession, an der nicht nur viele Gläubige, sondern auch Hunderte Elefanten teilnehmen, durch die Stadt getragen.

Schade, wir nehmen uns vor, dafür unbedingt wiederzukommen.

Vor den Toren des Tempels nimmt uns Sarath herzlich in Empfang. „Ayubowan!“ – „Mögest du lange leben!“ wünscht er uns mit der traditionellen Grußformel. Seit 1997 betreibt er seine Firma, für die er Rohwaren von vielen verschiedenen Kleinbauern bekommt. Sie erzeugen eine Vielzahl an Produkten. Manche sind für den Export gedacht, viele aber auch für die eigene Versorgung. Mit Sarath machen wir uns auf den Weg, um einen der Landwirte zu besuchen. Amal heißt er und produziert schon seit langem für Bio Foods. Bei Amal angekommen, werden wir direkt nach der Begrüßung in das kleine, versteckt liegende Haus geschoben. Bevor wir sein Zimtwäldchen besichtigen können, bekommen wir ein für die Region um Kandy typisches Gericht aus junger

## Mit 40 Partnern um die Welt. Von Diepholz Richtung Sonnenaufgang.

Wie schmeckt die Welt? An jedem Ort ein wenig anders. Begleiten Sie uns auf eine Reise zu würzigen Kräutern, edlen Tees, aromatischen Kaffeebohnen, erlesenen Gewürzen, zu unseren Partnern vor Ort und interessanten Projekten, die wir langfristig unterstützen.



Jackfruit mit vielen Gewürzen serviert – ungewöhnlich, aber gut. Dann geht es hinaus. Doch wo wächst er denn nun, der Zimt? Wir stehen schon mittendrin. Irgendwie haben wir uns die Zimtbäume zimtger vorgestellt. Sie sehen aus wie ganz normale Bäume, so um die zwei Meter hoch. Sie riechen nicht mal nach Zimt. Ja, das kommt daher, erklärt uns Amal, dass für den Zimt noch eine Menge getan werden muss: Erst werden rund einen Meter lange Äste geschnitten und die äußere, korkige Rinde abgeschabt. Dann wird die innere Rinde längs eingeschnitten und in einem Stück vom Ast gelöst. Die langen Rindenstangen



werden getrocknet und zu mehreren ineinandergeschoben. Erst wenn alles fertig getrocknet ist, werden die Zimtstangen in die handlichen Stücke geschnitten, die wir kennen. Und erst dann riechen sie auch so richtig lecker.

Doch hier wächst mehr, als der erste Blick erkennen lässt: Die großen weit ausladenden Bäume sind Nelkenbäume, von denen die kleinen Gewürznelken mit der Hand gepflückt werden. Pfeffer schlängelt sich an Bäumen gen Himmel und Ingwer wächst mit Kardamom und Kurkuma um die Wette. Mittendrin steht Amal und erzählt uns leidenschaftlich von seinen Gewürzen.

Wir sind überwältigt von der wilden, grünen Schönheit dieses Fleckchens Erde, aber auch davon, wie viel Arbeit in den Gewürzen steckt. Beim nächsten Zimtstern werden wir mit viel Freude und Anerkennung an Amal zurückdenken.

Zurück in Kandy sitzen wir mit Sarath bei einer Tasse Ceylon-Tee auf dem Balkon und genießen einen letzten Blick auf die Berggipfel.

Bald schon geht es für uns weiter und noch höher hinauf, denn unsere nächste Station wird die Darjeeling-Region in Indien sein. Dort, am Fuße des Himalaya, werden wir bis hinauf auf 2.100 Meter kommen. In diesen Höhenlagen wächst der unvergleichliche Darjeeling-Tee heran. Und Panther soll es dort auch noch geben. Wo wir bisher waren, finden Sie im Internet unter [www.lebensbaum.de/weltreise](http://www.lebensbaum.de/weltreise).

