

SERVICE

Wenn für Abenteuer gesorgt ist

Das Herz schlägt einen Takt schneller, die Aufmerksamkeit steigt und in den Fingern kribbelt es – Abenteuer beleben Körper und Geist und sorgen für den Kick zwischen durch. Besonders eindrücklich sind dabei Erfahrungen und Erlebnisse in der Natur: ob zu Fuss, zu Wasser oder in der Luft. Costa Rica ist ein wahrer Abenteuerpark: RIVERRAFTING, wandern, Kanu fahren und dabei schöne Geheimplätze erkunden. Eine achttägige Rundreise ist beispielsweise bei Travelhouse/Salinatours ab 1295 Franken pro Person im Doppelzimmer inklusive Frühstück buchbar. (so)

Weitere Infos zur Reise gibts unter www.travelhouse.ch/SJO7022



Abenteuer in Costa Rica.

Aktiv in den Wanderherbst

Zusammen mit dem Kleinwalsertal bildet Oberstdorf das grösste Wander- und Bergsportgebiet am Nordrand der Alpen. Entsprechend gross ist die Auswahl an Touren, ob leichte Strecken durch romantische Täler oder anspruchsvolle Wege zu Gipfeln der Allgäuer Alpen. Als einer der Höhepunkte gilt der beeindruckende 400-Gipfel-Panoramablick bis weit ins Alpenmassiv hinein, der sich vom 2224 Meter hohen Nebelhorn aus eröffnet. (so)

Mehr Infos unter www.oberstdorf.de.

Entschleunigen und Kraft tanken

Sich verwöhnen lassen, etwas Gutes für sich tun und Kraft tanken. Wo könnte man das besser als in einer Landschaft wie der im Schwarzwald? Hier finden sich Thermen und Wellnesshotels in einer Fülle. Neben Wellness-Anwendungen und Massagen aus aller Welt kann man sich mit der typischen Schwarzwald-Balance verwöhnen lassen. (so)

Weitere Infos gibts im Internet unter www.schwarzwald-tourismus.info.

New York von der persönlichen Seite kennenlernen

Central Park, Brooklyn Bridge – klassische Touristenattraktionen, die kennt jeder. Aber die authentischen Ecken von New York, die erfährt man am besten von den Einwohnern selbst – man nennt sie die Big Apple Greeter.

Von Christina Rubarth

New York. – Er begrüsst Besucher seiner Stadt seit Jahren mit derselben Herzlichkeit: Fred Alexander, deutlich über 80 Jahre alt, ein echter New Yorker. Nicht hier geboren wie so viele Einwohner der Stadt, aber hier hat er sein Zuhause gefunden und das zeigt er gern Gästen aus der ganzen Welt. Er holt sie persönlich ab in ihren Hotels. Bewaffnet mit einem praktischen Rucksack voller Stadtpläne, historischen Zeichnungen, Fotos, U-Bahn-Tickets – und sehr vielen spannenden Geschichten. Am Revers der Greeter-Button – der rote Apfel als Erkennungsmerkmal –, an den Füssen bequeme Sportschuhe. Alexander ist einer von rund 300 Big-Apple-Greeter, die um die 7000 New York Besucher jährlich durch die verschiedenen Stadtteile führen, besonders gerne jenseits von 5th Avenue, Broadway und Times Square. Persönlich, familiär und ehrenamtlich und damit kostenlos.

Meine Mutter und mich begleitet Alexander nach Brooklyn. Mit der Bahn zuckeln wir gemeinsam bis nach Coney Island, der Halbinsel südöstlich vom vollen und lauten Manhattan. Er zeigt uns mit «Nathan's Famous» den vielleicht besten Hot-Dog-Laden New Yorks und führt uns nach Little Odessa, dem Teil Brooklyns, in dem sich seit dem frühen 20. Jahrhundert besonders viele russische Emigranten niedergelassen haben. Dazu gibt es stilgerecht Pelmeni, denn natürlich ist eine Tour durch New Yorks Stadtteile immer auch eine kulinarische Reise.

Eine persönliche Geschichte

Bald aber werden die Orte, die uns Alexander zeigt, zum Nebenschauplatz. Über einen heissen Tee gebeugt, erzählt unser Greeter nicht nur New Yorker Stadtgeschichte, er erzählt aus seinem Leben: Wie er in Deutschland



New York mal anders erleben: Sogenannte Greeter zeigen Besuchern Geheimtipps der Stadt.



Bilder Christina Rubarth/Pixelio

aufwächst, eine jüdische Grundschule im Ruhegebiet besucht. Schliesslich über England in die USA fliehen muss – eine von vielen New Yorker Biografien. Alles in fließendem Deutsch übrigens. In der Sprache seiner Kindheit kommunizieren zu können, geniesst Alexander sichtlich. Und wir hören gerne zu. Seine Touren sind auch für ihn immer wieder etwas Besonderes, sagt er. So bleibt er jung und flexibel – und mit der Welt jenseits New Yorks in Kontakt.

Professionelle Reiseführer, die grosse Gruppen im Akkord abarbeiten, können so eine Nähe niemals bieten. Und genauso aussergewöhnlich wie diese paar Stunden Nähe zu einem Original sind die Orte, die die Greeter wie Alexander im Angebot haben. Die Besucher entscheiden selbst, ob sie einen klassischen, bekannten Teil New Yorks erleben wollen – nur eben mit den Augen und angereichert mit den persönlichen Erfahrungen und Ge-

schichten der Greeter. Oder ob der Greeter über den Stadtteil entscheidet und seine eigenen Lieblingsplätze verrät.

Greeterin Suzanne Paliotta ist auch Rentnerin. Sie führt gerne quer durch Queens. Vorbei an lauten und bunten indischen Läden, durch eine normale Wohngegend, bis sie mit ihren Gästen in der besten Pizzeria der Gegend einkehrt. Auch Paliotta hat wie Alexander die besondere Vor-Ort-Expertise. Sie gibt quasi Familiengeheimnisse weiter: Ihr Mann ist Italiener.

Seit über 20 Jahren

Das ist das Konzept der Big Apple Greeter: Sie zeigen einem ihre Stadt, wie es nur ein Freund tun kann, nicht aber ein Fremder. Seit über 20 Jahren

führen sie Besucher durch den Big Apple. Die sollten sich bereits vier bis sechs Wochen vor ihrer New-York-Reise über die Website der Greeter anmelden, eine aus über 20 möglichen Sprachen auswählen, in der sie begleitet werden wollen. Und zeitliche Flexibilität mitbringen. Denn die 300 Ehrenamtlichen, darunter viele Senioren, sind schnell ausgebucht. Sie begleiten höchstens sechs Personen gleichzeitig, die sich bereits kennen sollten, damit der familiären und freundschaftlichen Betreuung nichts im Weg steht. Ein Trinkgeld nehmen die Greeter übrigens nicht, gerne aber eine Spende an die Big Apple Greeter Organisation.

Weitere Infos zu den Big Apple Greeter gibts im Internet unter www.bigapplegreeter.org.

Christina Henry de Tesson: «City Walks: New York: 50 Adventures on Foot», Chronicle Books, 50 Seiten, ca. 15 Franken.

Im Agriturismo «Il Milin» werden die Gäste verwöhnt

Das Gästehaus «Il Milin» in San Marzanotto in der Nähe der norditalienischen Weinstadt Asti bietet weit mehr als Bett und Brot. Es ist Teil des typisch italienischen Familienunternehmens Rovero mit Kellerei und Brennerei.

Von Stefan Keller

San Marzanotto. – Die Familie Rovero ist weitherum bekannt für ihre nach biologischen Regeln angebauten Weine und den Grappe aus hauseigener Produktion. Der Clan bewohnt einen ganzen Weiler mit Kapelle und Fussballplatz. Während sich die Männer um Reben, Kelterung und Destillation kümmern, betreuen die Frauen Kinder, Gärten, Küche und Gästezimmer.

Michela führt eines der beiden Häuser, die den Gästen zur Verfügung

stehen. Dafür wurde eine der alten Liegenschaften renoviert. Entstanden ist ein «goiello», ein Schmuckstück. Das herrschaftliche Gebäude ist von einer weitläufigen Anlage umgeben, die an die Rebberge grenzt, der ideale Ort zum Faulenzen und Spielen. Dass es gleich drei Kinderschaukeln hat, die in Reih und Glied bereitstehen, hat einen triftigen Grund: Michela ist Mutter der Drillinge Amedeo, Carola und Martino. Die Drillinge verbringen den Tag im «Asilo» in Asti. Die Nonna fährt sie morgens hin, damit Michela den Gästen das Frühstück zubereiten kann. Nachmittags um vier ist dann die Mama gefragt.

Gut essen und trinken

Apropos Frühstück: welche Augenweide und Gaumenfreude. Birnen- und Obstsaft, um den Brand vom Vorabend zu löschen, frisch gebrühter Kaffee, aufgetragen in der Bialetti-Maschine, dazu viel heisse Milch.



Die Unterkunft.... im «Il Milin» in San Marzanotto.

Pressebild

Selbstgebackenes Vollkornbrot und Gebäck, ein luftiger Cake, der an Panettone erinnert, Käse und Salami aus der Gegend, Honig und Konfitüren, das meiste von kleinen befreundeten Betrieben. Alles ist stilvoll bereitge-

stellt. So geschmackvoll gestärkt gehts in den neuen Tag und auf Streifzüge, beispielsweise zu Franco Rovero, der ab September seine Brennerei am Laufen hält. Herzstück der Produktion sind die reinsortigen Grappe

aus Barbera-, Moscato- oder Nebbiolo-Trauben, eine Teil davon wird in Fässern ausgebaut. Aus hofeigenen und zugekauften Früchten werden auch Obstdestillate gebrannt. Roveros Destilliere ist eine von nur 113 Betrieben, die in Italien offiziell in Funktion sind.

Neffe Enrico ist für die Weinbereitung zuständig. Der Grossteil der Produktion entfällt auf die Barbera-Traube, die rund um Asti weitverbreitet ist. Seine Erzeugnisse zeigt er gerne im Keller oder auch bei Tisch zur deftigen piemontesischen Küche von Nonna Silvia. In zwei Häusern stehen Zimmer und Ferienwohnungen zur Auswahl, in denen man angenehm wohnt.

Agriturismo «Il Milin», Frazione San Marzanotto, Asti, Italien. Telefon +39 01 41 59 24 60, www.agriturismoilmilin.it. Ein Doppelzimmer kostet pro Nacht inkl. Frühstücksbuffet 70 Euro. Die Nacht in der Ferienwohnung kostet mit Frühstück 80 Euro.