

Weltberühmt: das 1648 fertiggestellte Mausoleum Taj Mahal am Südufer des Flusses Yamuna am Stadtrand von Agra.



GETTY IMAGES/ISTOCKPHOTO

Streifzug durch die Vielfalt

Indien ist riesig – auch in der Bandbreite an kulturellen und kulinarischen Erlebnissen, die sich Reisenden zwischen Himalaya und Indischem Ozean bietet.

ELI HAMACHER

Für Milan Rathmann könnte es nicht besser laufen. „2025 erwarten wir einen Nachfragerekord“, sagt der Gesellschafter des Indien-Spezialisten Taj Reisen in Hamburg. Von einem deutlichen Plus berichten auch Wettbewerber wie Studiosus aus München, SKR Reisen aus Köln und der zur Fit-Reisen-Gruppe gehörende Anbieter Lotus Travel aus Hamburg. Indien, das bevölkerungsreichste Land der Erde, punktet derzeit offenbar bei Veranstaltern.

Was Besucher lockt, sind die vielfältige Landschaft von den Gipfeln des Himalaya bis zur Küste des Indischen Ozeans und eine 5000 Jahre alte Geschichte. Allein 32 Sehenswürdigkeiten stehen auf der Liste der Unesco-Weltkulturerbestätten, darunter das Mausoleum Taj Mahal, das ein Großmogul für seine Gattin erbauen ließ, prächtige Tempelanlagen, Gebirgsbahnen sowie spektakuläre Bergfestungen.

Die Regierung hat das Potenzial erkannt. In den kommenden zehn Jahren soll sich der Beitrag des Tourismus zum Bruttoinlandsprodukt mehr als verdoppeln. Dafür wird investiert, die touristische Infrastruktur verbessert: Es gibt neue Hotels, bessere Autobahnen und Straßen, moderne Großflughäfen und ein gut funktionierendes Netz an Inlandsflügen. „Das macht die Gestaltung individueller Reiserouten wesentlich flexibler“, sagt Taj-Reisen-Chef Rathmann.



Das goldene Dreieck: Delhi, Agra und Jaipur

Das goldene Dreieck mit der Hauptstadt Delhi, Agra und Jaipur eignet sich ideal für Indien-Einsteiger. Die Megametro-pole Delhi mit ihren **ikonischen Sehenswürdigkeiten aus der Kolonialzeit** wie dem India Gate, dem Präsidentensitz Rashtrapati Bhavan, opulenten Tempeln wie Akshardham und Lotus, den Shopping-Arkaden am Connaught Place, dem pulsierenden Old Delhi mit der Moschee Jama Masjid, ist fester Programmpunkt bei allen Veranstaltern. Weltberühmt und in der Realität noch erhabener als erwartet zählt das Taj Mahal im 240 Kilometer entfernten Agra zu den Höhepunkten jeder Indien-Reise. Schließlich lockt Jaipur, die „**rosarote Stadt**“, mit **wundervollen Palästen** wie dem berühmten Palast der Winde, der zwar gar kein Palast ist, aber mit seiner nur wenige Meter tiefen Fassadenwand trotzdem spektakulär wirkt, und Festungen wie dem Amber Fort sowie der Geisterstadt Fatehpur Sikri.

Auch das Kulinarische kommt nicht zu kurz. Bei Studio-sus etwa treffen die Gäste in Delhi eine Familie, mit der sie sich beim gemeinsamen Abendessen über Alltag, Politik und Kochkunst in Indien unterhalten können. Taj Reisen bietet in Delhi oder Jaipur geführte **Street-Food-Touren** an. Besonders beliebt sind in Delhi Aloo Tikki Chaat (würzige Kartoffelplätzchen), Pani Puri (gefüllte Teigbällchen) und vor allem das berühmte Butter Chicken. In Agra ist die Küche **stark von der mogulischen Esskultur geprägt**, mit Gerichten wie Mutton Korma (Lamm- oder Ziegenfleisch) oder Biryani (würziges Reisgericht). In Jaipur findet man das Süßgebäck Jalebis, Samosas (Teigtaschen), das Joghurtgetränk Lassi sowie Pyaz Ki Kachori, ein würziges Zwiebelgebäck.

Airlines haben ihr Angebot ausgebaut. So bieten Lufthansa und Air India immer mehr Direktverbindungen von Frankfurt und München nach Mumbai, Delhi, Bangalore, Chennai und Hyderabad. Reisende brauchen zwar eine Einreisegenehmigung, aber das elektronische Visum (E-Visum) ist leicht zu beantragen und wird meist nach wenigen Tagen gewährt.

„Im Trend liegen lange und intensive Indien-Reisen“, sagt Fabian Balz, Area Manager bei Studiosus. Das berichtet auch Elisabeth Beyrich, Produktmanagerin bei Lotus Travel. „Unsere Gäste legen viel Wert auf authentische Erlebnisse und privat geführte Rundreisen, auch abseits der bekannten Routen.“ Je nach Interesse könne der Schwerpunkt der Reise deshalb individuell gewählt werden – etwa mit der Übernachtung in charmanten Heritage-Hotels in Rajasthan, einem Fokus auf spirituelle Orte und Erlebnisse wie bei einer Aarti-Zeremonie in Varanasi am Ganges, der heiligsten Stadt Indiens, oder einer Kerala-Rundreise inklusive Ayurveda-Kur.

Auch ein kulinarisches Erlebnis ist jede Indien-Reise. Kaum eine internationale Küche ist so vielfältig, jede Region hat ihre eigenen Vorlieben und Spezialitäten. „Kochkurse, gemeinsames Kochen mit einer Familie und Streetfood-Touren sind ein fester Bestandteil vieler Rundreisen“, sagt Rüdiger M. Lutz, Geschäftsführer von Asien Special Tours.

fww



GETTY IMAGES/ISTOCKPHOTO

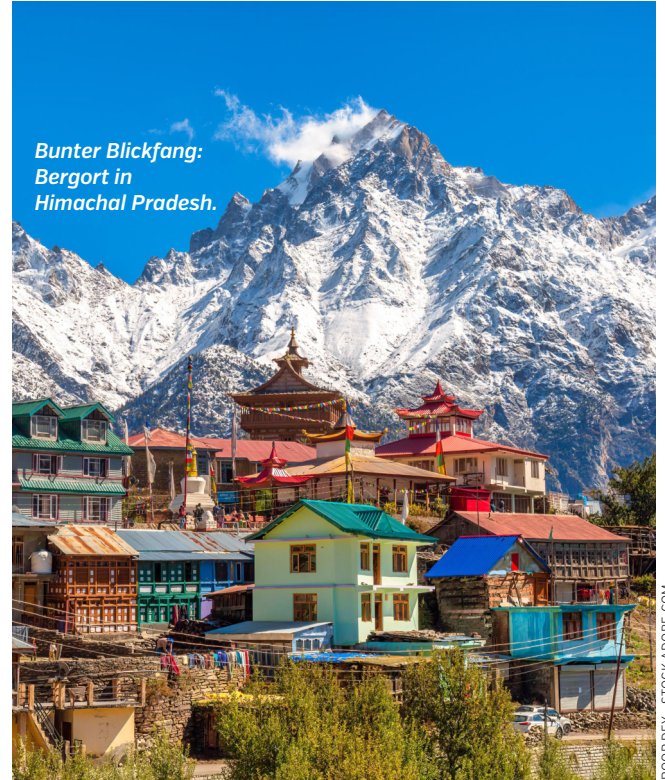
Klassiker der Küche Rajasthans: Dal Bati Churma, Linsen mit gebackenen Teigkugeln und süßem Grieß.

Rajasthan: Land der Wüsten und Maharadschas

Mit seiner Mischung aus farbenfrohen Städten, ausgedehnten Wüstenlandschaften (Wüste Thar rund um Jaisalmer), dem **Ranthambore-Nationalpark**, prächtigen Forts, lokalen Märkten wie dem berühmten Viehmarkt in Pushkar und märchenhaften Luxushotels in Palästen der Maharadschas zählt Rajasthan zu den Highlights jeder Indien-Reise. „Das Luxussegment boomt“, sagt heißt es von Taj Reisen.

Abstecher in die romantische Seenstadt Udaipur mit dem berühmten **Taj Lake Palace Hotel**, bekannt aus dem **James-Bond-Film „Octopussy“**, oder in die blaue Stadt Jodhpur mit dem Palasthotel Umaid Bhawan seien so beliebt, dass sie in gefragten Monaten wie November oder Februar meist schon mehr als ein Jahr im Voraus gebucht werden müssen. Das gilt auch für Reisen mit **Luxuszügen** wie dem Palace on Wheels oder dem Maharaja Express.

Die Küche Rajasthans spiegelt die klimatischen Bedingungen und die Traditionen des Wüstenstaates wider: **deftig, würzig und oft vegetarisch**. Ein Klassiker ist Dal Bati Churma [Linsen mit gebackenen Teigkugeln und süßem Grieß]. Fleischliebhaber schätzen **Laal Maas, ein scharfes Lammcurry**. Ebenfalls typisch sind Gatte Ki Sabji [Kichererbsenklöße in Sauce] und Ker Sangri [ein Gericht aus wilden Wüstenbohnen]. Zum Dessert gibt es das in Sirup getränkte, knusprige Ghevar.



Bunter Blickfang: Bergort in Himachal Pradesh.

ROOPDEV - STOCK.ADOBE.COM

Himachal Pradesh und Uttarakhand: Himalaya im Blick

Die Bergregionen Himachal Pradesh und Uttarakhand an den Ausläufern des Himalaya sind bekannt für ihre spektakulären Landschaften, spirituellen Stätten und **vielfältigen Outdoor-Aktivitäten** wie Wandern, Rafting, Paragliding oder auch Safaris, etwa im Corbett-Nationalpark. Weiteres Highlight: eine Fahrt mit dem historischen Toy Train nach Shimla. Rishikesh und Haridwar am Ganges sind **wichtige Zentren für Yoga und Meditation**, in Dharamsala sitzt die Exilregierung des Dalai Lama, die jährlich viele Pilger anzieht. „Naturliebhaber und spirituell suchende Reisende finden hier einen **Rückzugsort abseits der Massen**“, sagt Elisabeth Beyrich von Lotus Travel. Für indienervahrene und spirituell interessierte Kunden haben die Hamburger maßgeschneiderte Rundreisen konzipiert, etwa die achttägige Individualreise „Wohnsitze der Hindu-Götter“.

Die Küche der Region ist **einfach, herzlich und angepasst an das Leben im Gebirge**. Typisch sind Siddu [gedämpftes Weizenbrot mit Füllung], Madra [Kichererbsen in Joghurt-Sauce], das Currygericht Chana Madra, Momos [gefüllte Teigtaschen], Thukpa [Nudelsuppe]. In Uttarakhand ist Aloo ke Gutke ein beliebtes Gericht – würzige Kartoffelwürfel, oft mit Senfsamen gebraten.



Entspannt:
Strandleben
in Goa.

LENA_SERBITOVA - STOCK.ADOBE.COM

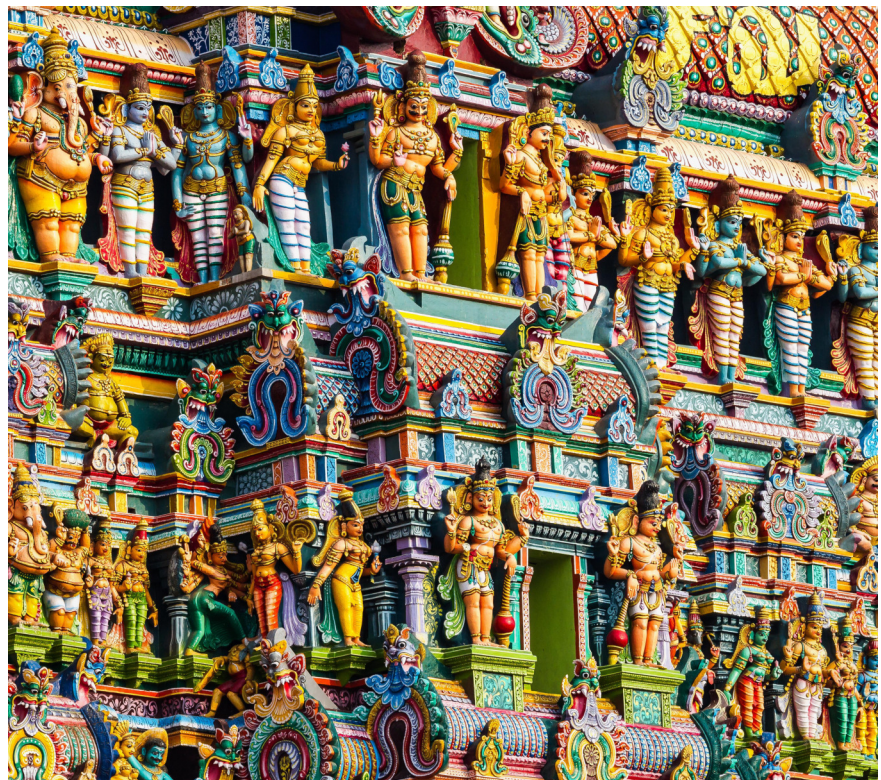
Wasser und Wellness im Süden: Goa und Kerala

Auf dem Weg gen Süden lohnt ein Zwischenstopp in Goa, einst Hippie-Treffpunkt, heute ein Ort zum Entspannen mit feinsandigen Stränden, **portugiesischen Altstädten**, **tropischer Natur** und einem **lebhaften Nachtleben**.

Noch weiter südlich liegt Kerala, das „Land der Palmen“, mit seinem weit verzweigten Wasserstraßennetz im Hinterland der Malabarküste [Backwaters] und einem **Fokus auf Slow Tourism**, etwa mit Backwater-Trips auf Hausbooten.

Neben dem benachbarten Sri Lanka gehört der südliche indische Bundesstaat zu Asiens Hotspots für **Ayurveda-Kuren**, die Anbieter wie Neue Wege, Fit Reisen und Gecco Tours in unterschiedlichen Preisklassen im Programm haben. Während einer 20-tägigen großen Indien-Reise bietet Studiosus neben dem Besuch eines klassischen Tanztheaters [Kathakali] ein Seafood-Barbecue-Dinner mit Blick auf den Hafen von Kochi. Taj Reisen lädt zu einem privaten Dinner auf den Fischernetz-Plattformen über dem Wasser und arbeitet mit lokalen Familien zusammen, die bei sich daheim Kochkurse für die Gäste organisieren.

Besondere Leckerbissen: Meen Curry [scharfes Fischcurry mit Tamarinde und Kokos] und Karimeen Pollichathu [in Bananenblätter gewickelter mit Gewürzen marinierter und gebratener Perlfisch]. Weiterer Höhepunkt: das Kerala Sadya, ein traditionelles vegetarisches Festmahl, bei dem bis zu 20 kleine Speisen auf einem Bananenblatt serviert werden. Goa kombiniert indische und portugiesische Einflüsse, ein Klassiker ist Fish Curry Rice, meist mit Kingfish. Weitere Highlights: Prawn Balchão [scharfer Garnelen-Pickle] und Pork Vindaloo [scharfes Schweinefleisch-Curry].



Farbenfroh:
Minakshi-
Tempel in
Madurai.

RUDIERNST - STOCK.ADOBE.COM

Tamil Nadu: Imposante Tempel und Street Food

Der Bundesstaat Tamil Nadu, das **spirituelle Herz Südindiens**, ist berühmt für seine imposanten Tempelanlagen, die eindrucksvoll die dravidische Architektur repräsentieren. Städte wie Madurai mit dem kunterbunten Minakshi-Tempel. Trichy, Thanjavur und Mahabalipuram mit seinen Felsreliefs sind weitere kulturelle Highlights ebenso wie die Stadt Auroville, in der Menschen aus allen Nationen zusammen leben, ohne Besitz, ohne Geld und ohne Regierung. Das **französisch geprägte Pondicherry** schließlich setzt einen eigenen Akzent in der traditionell geprägten Region.

In Tamil Nadu **ist die Küche intensiv, aromatisch und rein vegetarisch**. Zum Frühstück gibt es Idli [gedämpfte Reisküchlein], Dosa [knusprige Linsenfannkuchen] mit Sambar [Linsensuppe] und Kokoschutney. Rasam [eine dünne, scharfe Suppe] wird oft zu jeder Mahlzeit gereicht. Als Hauptgerichte sind Kuzhambu-Curryvarianten oder Lemon Rice beliebt. Um die regionale Speisekarte kennenzulernen, haben Anbieter wie Taj Reisen Street-Food-Touren, etwa in Madurai, ins Programm genommen.