



Foto: The Sarojin

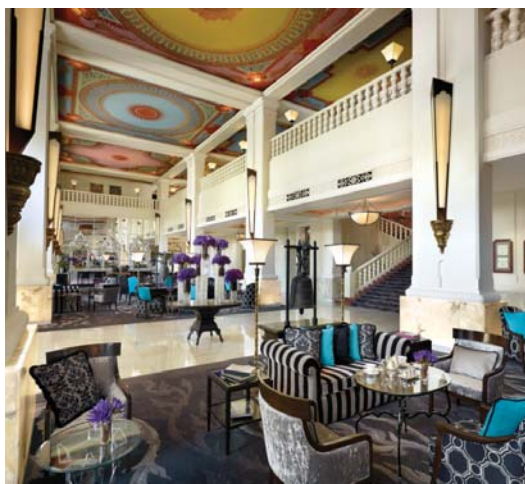
Im Land der Lotusblüte

Fremde Kulturen, die verzaubern, persönlicher Service, der verwöhnt, Hotels auf höchstem Niveau mit liebenswürdigen Gastgebern – die Freundlichkeit der Thailänder ist legendär. Goldene Buddhas, traditionelle Massagen, eine exotische Küche mit frischen Zutaten und das azurblaue Meer mit weißen Sandstränden machen Thailand zu einem Reiseziel der Spitzenklasse.

von SUZANNE SUDERMANN

Die Fahrt vom Flughafen Bangkok Suvarnabhumi in die Innenstadt zieht sich. Wir sind ziemlich geschafft nach dem langen Flug und wollen nur noch ins Hotel. Aber vorerst kämpft sich das Taxi durch dicht besiedelte Stadtteile, vorbei an Hochhäusern und einstöckigen Wellblechhütten, über Highways und immer wieder Staus. Draußen wabert die Hitze, drinnen im Wagen hat es gefühlte 10 Grad. Der Temperaturunterschied macht uns zu schaffen. Ich bitte den Fahrer, die Klimaanlage nicht so kalt zu schalten. Er ist sehr zuvorkommend und erfüllt mir meinen Wunsch sofort. An seinem Rückspiegel baumeln gelbe kunstvoll geflochtene Girlanden aus Jasminblüten, ähnlich wie ich sie aus Hawaii kenne, nur kleiner. Die wackeln bei jeder Bewegung lustig hin und her und sollen die Geister freundlich stimmen. Ich werde diese Blütenarrangements noch öfter sehen, nämlich an jeder Ecke, an Bussen, Taxis und Schiffen, an jedem Tempel, an jeder Buddhastatue.

Als wir nach einer Stunde endlich in die Auffahrt des *Four Seasons Bangkok* einbiegen, haben wir schon einen ersten Eindruck von dieser quirligen Großstadt und ihren Menschen gewonnen. Mit der Vorfreude im Herzen auf alles, was wir in den kommenden 14 Tagen erleben werden, betreten wir das Hotel durch die riesigen Doppelglastüren, die sich wie von Geisterhand synchron öffnen. Zwei freundliche Thais



in sandfarbenen wildseidenen Gilets heißen uns willkommen. „Sawasdee“ heißt das auf thailändisch und ist das Zauberwort für unseren gesamten Aufenthalt in diesem wunderschönen Land. Drinnen, in einer majestätischen Halle, atmen wir auf. Lärm, Hitze und Gerüche der Stadt sind draußen geblieben. Es empfängt uns Ruhe und ein ungewöhnlich zarter angenehmer Blütenduft steigt in die Nase, die exotische Blumenvielfalt duftet um die Wette. Die eindrucksvolle Lobby verströmt einen orientalischen, etwas altmodischen Charme. Ein paar Augenblicke später sind wir schon im Fahrstuhl.

Das *Four Seasons* in Bangkok zählt nur acht Stockwerke und hebt sich mit seiner eher breit angelegten Anlage wohltuend von den übrigen Hochhaushotels ab. Unser Zimmer liegt im sechsten Stock. Inzwischen dämmert es draußen und die schweren Vorhänge sind schon zugezogen. Ich öffne sie wieder und kann nicht fassen, was ich da sehe. Vor mir liegt ein Golfplatz! Mitten in der City! Die riesige Grünfläche erinnert fast an den Central Park in New York!

Die zentrale Lage gegenüber dem *Royal Bangkok Sportsclub* inmitten dem Geschäfts-, Diplomaten- und Shoppingviertel ist genial. Mit dem *Sky-Train*, ein paar Schritte entfernt, erreicht man ganz bequem das Ufer des Chao Phraya Flusses, an dessen Verlauf sich fast alle wichtigen Sehenswürdigkeiten befinden. Und die sind morgen dran!

Four Seasons Bangkok



Küchenchef Daniele Cason



Wer die Wahl hat, hat die Qual – das Abendessen wollen wir im Hotel einnehmen, aber es gibt vier und im Reiseführer steht, dass drei davon zu den besten von Bangkok zählen: das *Shintaro* eine japanische Sushibar, das *Spice Market* mit einer Auswahl an thailändischen Fleisch-, Fisch- und Geflügelgerichten und das *Biscotti*, ein klassischer Italiener. Und, Schande über uns, wir gehen zum Italiener. Nicole, die PR Managerin, hat uns für den Abend einen schönen Tisch reserviert. Thailändisch essen werden wir sicher später noch öfter. Die italienische Küche wird hier, wie man so schön sagt, neu interpretiert, aber erst jetzt verstehe ich wirklich, was damit gemeint ist. Klassische Gerichte werden zu höchsten Gaumenfreuden stilisiert, man erahnt den Ursprung, man kennt die Basis aber es ist ein neuer „Kick“ dabei, etwas nie Dagewesenes, was das Althergebrachte in den Schatten stellt. Es heißt dann zwar ganz harmlos „Mushrooms mit Ravioli“ und „Tiramisu mit Beeren“, aber das ist es lange nicht mehr – eben neu interpretiert. Daniele Cason, der Chef de Cuisine gesellt sich zum Dessert an unseren Tisch und wir fachsimpeln ein wenig über italienische Küche in Bangkok. „Das geht sehr gut“, meint er, „denn alles hier hat seinen Platz, die Stadt bietet Vielfalt, ist Schmelztiegel und hat sich trotzdem ihre Traditionen erhalten“.



Am nächsten Morgen beim Frühstück staune ich abermals, die Marmelade kommt von Darbo! In den vertrauten kleinen Gläsern und in mehreren Geschmacksrichtungen. Tüchtig, Herr Darbo! Wirklich tüchtig! Nach einem langen, ereignisreichen Tag – wir haben Tempelanlagen und goldene Buddhas bestaunt, in die Töpfe der Garküchen von Chinatown geschaut, sind mit dem Longtailboot über den Chao Phraya geschippert und haben im Hotel Mandarin Oriental Tee getrunken – genießen wir die Ruhe im Hotel erst richtig. Ein eiskaltes Singha Bier, das thailändische Nationalbier, schmeckt jetzt im Innenhof unseres Hotels besonders gut. Vor allem, wenn man sich vorher mit einem feuchten frischen Frotteetuch, das in jedem Restaurant oder Bar vor dem Essen oder Trinken gereicht wird, die Hände frisch machen kann. Hier ist es angenehm kühl und wir lassen den Tag an der Bar ausklingen.



Room Premier

Foto: Four Seasons Bangkok



Nach dem dreitägigen Aufenthalt in der 10 Millionen Metropole Bangkok mit ihrem immer dunstigen Himmel sehnen wir uns nach Strand, Sonne, Meer und purem Relaxen. Auf geht's nach Koh Samui! Die kleine Palmeninsel liegt an der Südostküste, 35 Kilometer vom Festland entfernt. Sie ist die Hauptinsel eines Archipels von zirka 80 Inseln, misst 247 Quadratkilometer und verfügt über 26 Kilometer Strand. Innerhalb einer Stunde kommt man ganz bequem von Bangkok nach Koh Samui – in einer mit Palmen bemalten Turbopropmaschine – und landet auf dem Flughafen, so überschaubar wie der auf Sylt. Hier ist alles easy going, die Gelassenheit der Thai, besonders auf den Inseln, ist erstaunlich. „Mai pen rai“ lautet ihre Philosophie, „macht doch nichts“.

Der Empfang im Four Seasons ist atemberaubend. Wir treten durch ein puristisch gestyltes hohes Portal, fast unscheinbar, und dann ... befinden wir uns auf einem vorgebauten Plateau mit gigantischem Ausblick auf die sanften Palmenhügel, die sich bis hinunter zum Meer erstrecken. Mit dieser Aussicht rechnet man einfach nicht und jeder neue Gast erlebt einen echten Aha-Effekt. Erst auf den zweiten Blick erahnt man die Villen am Hügel, sie stehen weit voneinander entfernt, ganz versteckt zwischen den Kokospalmen. Genau 856 Palmen sind es und keine einzige wurde beim Bau des Resorts gefällt. *Khao Leam Nai* war eine Kokosplantage, die Architekten bauten buchstäblich um die Palmen herum. Wir dürfen in weichen Sesseln Platz nehmen und die Aussicht genießen, ein exotischer Welcomedrink steht be-



reit und im Hintergrund werden diskret die Anmeldemodalitäten erledigt. In einer dieser Villen werden wir nun einige Tage wohnen, ich bin gespannt, wie die steilen Wege hier am Hügel bewältigt werden. Kurz darauf ist auch das geklärt, vor der Tür wartet schon ein Electocar auf uns mit einem freundlichen Thai am Steuer. „Sawasdee“!

Und der fährt uns nun sachte und geräuschlos zu unserem Domizil. Wir gleiten durch üppige Vegetation und fühlen uns fast wie im Dschungel. Die Wege sind schmal und verlaufen in Serpentinaugen bergauf und bergab unter Fächerpalmen hindurch und wenn sich Wege kreuzen steht dort ein Thai und regelt den „Verkehr“, was wirklich übertrieben ist, denn nur ab und zu kommt uns ein anderes Fahrzeug entgegen. Aber Arbeitskräfte sind billig und die Einheimischen sind froh, wenn sie hier ihr Auskommen haben. Fast alle sprechen englisch, was die Kommunikation fördert. Fortan werden wir auf diese Art herumgefahren, sei es zum Frühstück nach ganz oben, zum Restaurant oder zur Massage. Nur der Weg zum Strand geht immer bergab, das kann man per pedes bewältigen. Ansonsten reicht ein kurzer Anruf an der Rezeption und schon steht das Gefährt vor der Tür.



Foto: Four Seasons Koh Samui

Four Seasons Koh Samui

In unserer Villa finden wir alles vor, was das Herz begehrt. Der „Salon“ liegt outdoor unter einem breiten Holzdach mit Blick auf den privaten Pool, das Meer und unzähligen Palmen, sodass man auch bei Regen draußen sitzen kann. Zwei Sonnenliegen und ein Ruhedoppelbett laden augenblicklich zum Relaxen ein, die Minibar, untergebracht in einer geräumigen Anrichte aus Teakholz, sollte in diesem Falle in „Maxibar“ umgetauft werden. Und weil wir hier mitten unter Kokospalmen wohnen, begegnen uns auf Schritt und Tritt Kokosprodukte, die das Leben hier noch paradiesischer gestalten. Auf der kleinen Menükarte entdecke ich den *Coconut French Toast*, neben dem Bett stehen liebevoll in Zellophan eingepackte *Coconut & White Chocolate Macaroons* und bei der Kingsize-Badewanne finde ich ein Porzellantöpfchen mit weißen *Tropical Samui Coconut Bath Soak* Kristallen. Unsere „private“ Palme ist zum Greifen nah, beim Duschen steht sie direkt neben mir, getrennt nur durch eine Glaswand und durch das Glasdach über mir kann ich sie auch von unten betrachten. Detailverliebt ist alles hier und mein designaffines Auge kann nur noch schauen, staunen und genießen!

Mittlerweile haben meine Haare durch die hohe Luftfeuchtigkeit ein fast doppeltes Volumen erreicht, was mich ungemein erfreut und auch dem Teint und der Haut tut das Klima besonders gut. Um mein Wohlbefinden noch zu steigern, begeben sich am nächsten Morgen in bewährte Massagehände. Man kann zwischen light, medium und strong wählen und sucht sich die Aromen selbst aus. Da die Thai-Massagen im Allgemeinen recht intensiv sind, entscheide ich mich für eine Ylang Ylang Ölmassage mit Herbal Skin Kompressen. In einem luxuriösen Vorraum soll ich mir einen Kimono anziehen und dann mit der Glocke nach der Masseurin klingeln. Die hat sich diskret zurückgezogen und macht sich nun als erstes daran, mir die Füße zu massieren. Ich drifte bei leiser Musik schon im Sitzen ab und befinde mich in den folgenden 90 Minuten nahezu im Nirwana! Hinterher schwebte ich wie auf Wolken, und fühle mich leicht und geschmeidig. Eigentlich sollte man sich das täglich geben!



Mein Lebensmensch wartet einstweilen im Restaurant *Pla Pla* am Strand. Ich freue mich auf die leichte Thaiküche und ein kühles Glas Wein. Den Nachmittag verbringen wir am Privatstrand des Resorts. Die Liegen stehen weit voneinander entfernt, auch hier wird auf Privatsphäre penibel geachtet. Immer wieder kommen die Kellner mit feuchten Frotteetüchern, kühlen Getränken und Sorbets vorbei. Ansonsten passiert nichts. Einfach gar nichts. Die Zeit rieselt träge vor sich hin und man lässt es geschehen. Vor uns fegt ein Thai unablässig angeschwemmte Blätter und Stöckchen zu einem Haufen zusammen. Ganz sicher ist er als Fotomotiv angestellt und kippt den Kram am anderen Ende wieder auf den Strand. Aber das kann ich nicht verfolgen, weil mir die Augen zufallen.

Beach Restaurant Pla Pla





Thai Sarojin Edge Restaurant

Was sind vier Tage im Paradies? Nicht genug und doch so viel und noch viel mehr, wenn man ins nächste Paradies übersiedeln kann! Die Reise geht weiter. Ein kurzer Flug bringt uns zurück zum Festland nach Phuket. Wieder steigen wir in den kleinen „Gute-Laune-Flieger“, der uns mit seiner fröhlichen Bemalung gleich in noch mehr Urlaubsstimmung versetzt. Die Reise von Phuket an die Westküste nach Khao Lak gestaltet sich ebenfalls sehr komfortabel und angenehm. Das Boutique Resort *The Sarojin* schickt uns die hoteleigene Limousine, inklusive Erfrischungstüchern und kalten Getränken. Hier zeigt sich die Landschaft ganz anders, irgendwie ursprünglicher. Einfache Hütten mit blauen Wellblechdächern, stabiler gebaute Mittelklassehäuser mit Vorgärten, offene Tischler- und Autoreparaturwerkstätten, kleinste landwirtschaftliche Betriebe mit ein paar Hühnern ziehen an uns vorbei und immer wieder angespülte Relikte aus 2004, als der Tsunami besonders in dieser Region sein Unheil anrichtete. Ein verrosteter Fischkutter steht unvermittelt gleich neben der Straße, halb umgekippt, und Hinweisschilder „Tsunami Memorials“ weisen ins Landesinnere und erinnern immer wieder schmerzlich an dieses tragische Ereignis.

Nachdenklich und in Gedanken versunken fahren wir nach einer Stunde Fahrtzeit im *The Sarojin* vor. Der herzliche Empfang lässt unsere trüben Gedanken vergessen, der erste Eindruck ist toll. Diesmal sind es keine Palmenhügel, die uns als erstes beeindrucken, sondern ein riesiger Teich mit blühenden Lotusblumen. Wie schön!

Das sehr persönlich geführte Haus gehört den britischen Eigentümern Kate und Andrew Kemp. Sie bauten das Resort Anfang 2004 auf, kurz vor der Eröffnung machte der Tsunami ihr Werk mit einem Schlag zunichte. Das Personal hat damals tatkräftig mit angepackt und vollen Einsatz gezeigt. Ohne deren Hilfe wäre ein Wiederaufbau nicht möglich gewesen. Als Dank und zur Erinnerung benannten Kate und Andrew jede einzelne Villa mit dem Namen der Helfer von einst. Eine gerahmte Urkunde, die davon erzählt, hängt in jeder Villa. So lese ich in unserem Domizil: „*The Spirit of exceptional service and attention PIPAT BOONTAN in recognition of your unfailing support and extraordinary commitment to THE SAROJIN pre and post 26. December 2004 the following room 706 will be named in your honour as THE PIPAT POOL RESIDENCE*“.

Dieser Name ist eingraviert in unsere Eingangstür. *The Pipat Pool Residence*, unser Zuhause für die nächsten Tage.



The Sarojin

Der Name „Sarojin“ geht auf die Legende der Lady Sarojin zurück, die als älteste Tochter eines thailändischen Nobelmannes zur Hausherrin avancierte und weit über die Grenzen Thailands hinaus als perfekte und liebevolle Gastgeberin bekannt wurde. In diesem Sinne verwöhnt das *The Sarojin* seine Gäste wie einst die Namensgeberin „Excellence and nothing less“.

Das gesamte Areal breitet sich auf 10 *acres* aus, einer britischen Maßeinheit, vergleichbar mit dem altertümlichen Morgen; 10 *acres* sind etwa 40.470 Quadratmeter. Darauf stehen 56 Residenzen, 14 davon sind Poolresidenzen. Bei einer kompletten Auslastung wohnen hier 115 Gäste, die von 200 Bediensteten umsorgt werden. Kinder sind willkommen, aber erst ab 10 Jahren. Das alles garantiert eine absolute Ruhe und Beschaulichkeit. Hier gehen die Uhren anders, hier kann man entschleunigen, Hektik und Stress werden an

der Rezeption abgegeben oder gleich in den Lotusteich geworfen. Frühstückszeit ist unlimited. Auch um 12 Uhr mittag wird genauso freundlich serviert und frisch gekocht. Apropos servieren: Frühstück gibt es à la carte in genussvoller Stille. Man sitzt an kleinen Holztischen unter weißen Sonnenschirmen auf Holzplanken am See und tut nichts anderes, als sich bedienen zu lassen. Wir müssen nicht ans Buffet, alles kommt an den Tisch. Als „erster Gang“ werden, wie überall, die feuchten Frotteetücher für die Hände gereicht, es folgt ein Glas Champagner – muss nicht sein, aber als nette Geste um 11 Uhr ist es willkommen und mit den herrlich frischen Fruchtsäften, die anschließend herübergereicht werden, ein guter Mix. Pomelo, Papaya, Mango, Ananas und Jackfruit strahlen farbenfroh im Sonnenlicht. Als „dritter Gang“ kommt das Gebäck im Korb, man nimmt sich, die Auswahl ist

groß, studiert genüsslich die Frühstückskarte, die wirklich alle Stückerln spielt – und lässt kommen, was das Herz begehrt, ohne Stress, ohne Hektik. Statt Musik hören wir dem Vogelgezwitscher und dem Plätschern des Wassers zu. Dieses Frühstück wird „zelebriert“ und ehrlich, es ist eines der Highlights hier. Es lässt sich aber ebenso angenehm im Garten der privaten Villa gestalten, vielleicht unter der Sala des Poolhauses. Dann kann man gleich anschließend in den eigenen Pool springen, oder vorher oder auch zwischendurch ...



Foto: Four Seasons Koh Samui



Pool Residence Bedroom



Justin, unser guter Geist



Unsere *Pipat Pool Residence* wollen wir sowieso am liebsten überhaupt nicht mehr verlassen. Wir fühlen uns auf unserem eigenen kleinen Eiland, unserem privaten völlig uneinsehbaren Refugium wie zuhause. Die guten Geister des Personals wahren die Intimsphäre: man legt eine Kokosnuss vor die Tür und das bedeutet, wir wollen nicht gestört werden. Besonders kuschelig ist es bei einem Nachmittagsschauer unter der Salsa wo man einfach nur dem Prasseln des Regens zuhört. Es wird nie kalt und der Regen macht die Luft wieder klar und frisch. Die Düfte der Pflanzen und Blüten ringsum sind danach besonders intensiv, einfach paradiesisch!

Dazu gehört auch ein großzügiges Badezimmer, das man fast als kleinen Spa bezeichnen könnte. In Thailand legt man darauf besonders viel Wert. In unserem Bad wurden verschiedene Duschen und eine freistehende Wanne installiert, der rückwärtige Teil des Bades mit Kieselsteinen ausgelegt. Die Detailverliebtheit der Betreiber kommt auch hier voll zur Geltung. Die Seife präsentiert sich als kleiner durchsichtiger Block, in dem verschiedene Blüten mehrlagig eingegossen sind. Auf den Handtüchern liegen weiße Orchideen und unser Nachtgewand wird kunstvoll auf dem Bett drapiert – noch mehr Blüten inklusive.

Wenn wir uns aber dann doch einmal hinauswagen, in's geruhsame Treiben des Hotels, ist es Justin, der uns umsorgt. Ein warmherziger junger Mann

aus Südafrika im perfekt sitzenden thaiseidenen Jacket.

Als gute Seele des Resorts betreut er uns rund um die Uhr. Ein anderer Spezialist heißt Dawid, ebenfalls aus Südafrika. Er nennt sich „Imagineer“, ist der persönliche Dreammaker des Hotels und in dieser Funktion echt zu beneiden – er lässt, wenn möglich, Träume wahr werden, denkt sich „special moments“ aus. Da möchte etwa ein Gast seiner Liebsten „I love you“ sagen ... wenn sie bei Sonnenuntergang am Strand spazieren gehen, liegt plötzlich ein Herz aus Muscheln im Sand, es werden Champagner und Schokoladensoufflé serviert: das alles hat Dawid organisiert. Darüber hinaus ist er auch der Somelier des Hauses und hortet 200 Sorten feinsten Weins im Keller.

Uns ist nicht nach Wein sondern nach Abenteuer und einem Ausflug in die Natur. Da kommt Justin wieder zum Einsatz.

The Sarojin

Wir machen eine Bootsfahrt durch den „Little Amazon“. Justin fährt uns in der klimatisierten Limousine komfortabel zum Ausgangspunkt nach Takuapa. Dort wird erst einmal eisgekühlter Champagner ausgeschenkt. Dann geht es in schmalen Holzbooten über den Fluss. Jeder hat ein eigenes Boot mit Fahrer, wir tuckern gemächlich hintereinander unter Palmendächern dahin, der Himmel ist stahlblau, die Sonne flirrt durchs Geäst und die Wurzeln der Würgefeige hängen zu hunderten neben uns herunter. Am Ufer steht ein neugieriger Leguan, in den Wipfeln der Palmenblätter räkelt sich eine Bambusotter. Nach dieser abenteuerlichen Exkursion ins „wahre“ Leben bringt uns Justin noch in eine Cashewkern-Fabrik. Mir war nicht klar, wieviel Arbeitsgänge nötig sind, um 250 Gramm Cashewkerne in ein Zellophansackerl zu packen! Ich werde sie fortan sicher mit mehr Bedacht essen.

Gekrönt wird der Ausflug mit einem Lunch am Privatstrand des Hotels. Justin bringt uns zu einem riesigen mit Blüten geschmückten Gummibaum, unter dem eine Tafel aufgebaut wurde, an der es sich vorzüglich speisen lässt. Vorher gibt es allerdings noch ein anderes Verwöhnprogramm: eine Fuß- und Nackenmassage von bestens geschulten Thailänderinnen.

Die nächsten Tage hängen wir ab – am Pool und am Strand, wechseln zwischen den beiden Locations ständig hin und her, weil wir einfach nicht entscheiden können, wo es am Schönsten ist. Die Zeit verfliegt im Flug: wir lassen die Seele baumeln, geben uns dem Müßiggang hin und sind im Einklang mit uns selbst. Viel zu früh kommt der Tag der Abreise. Herzlich war der Empfang, sehr freundschaftlich der Abschied. Als wir schweren Herzens wieder in die Limousine steigen, steht die Crew, die uns in diesen Tagen betreute, im Eingang Spalier, gemeinsam mit der sympathischen Leisa Kenny, der General Managerin des Sarojin.

Wir nehmen das Gefühl mit uns, Urlaub bei Freunden gemacht zu haben – und dieses Gefühl schwingt noch lange nach, lässt uns immer wieder lächeln und an die wunderschönen Tage im Paradies denken. Sawasdee!



FOUR SEASONS BANGKOK und KOH SAMUI

www.fourseasons.com

Bangkok: 155 Rajadamri Road, 10330 Thailand

Koh Samui: 219 Moo 5, Angthong, 84140 Thailand

THE SAROJIN

www.sarojin.com

60 Moo 2, Kukkak, Takuapa, Phang Nga, 82190 Thailand