

Malaysia

Singapur • Brunei

Reiseführer mit aktuellen Reisetipps und zahlreichen Detailkarten ★★ ★



**Nelles
Verlag**

WEST-MALAYSIA





KARTENVERZEICHNIS

West-Malaysia.....	62	Taman Negara	147
Kuala Lumpur	66/67	Umgebung von Kota Bharu	152
Umgebung von Kuala Lumpur.....	78/79	Terengganu	154
Perak.....	88	Südliche Ostküste	160
Pangkor	97	Tioman	165
Kedah / Perlis.....	104	Kuching	179
Langkawi	109	Sarawak	186/187
Georgetown.....	116/117	Sabah	196
Penang	123	Brunei.....	215
Südlich von Kuala Lumpur.....	128	Bandar Seri Begawan	216
Melaka	133	Singapur City	228/229
Von Melaka nach Johor Bahru.....	140	Singapur.....	234/235

LEGENDE

★★	Top-Attraktion (in Karte)	★★	Sehr sehenswert (in Karte)	8	Orientierungsnummer in Text und Karte	8	Orientierungsnummer in Text und Stadtplan	8	Orientierungsnummer in Text und Detailplan	■ ■	Öffentliches bzw. bedeutendes Gebäude	▲ ●	Hotel / Restaurant	⊕ ⊞	Hospital / Post	⊕ ○	Einkaufszentrum / Markt	■ ★	Botschaft / Polizei	—	Fußgängerzone	Seremban (Ort) Cultural Village (Sehenswürdigkeit)	in Karte gelb Unterlegtes wird im Text erwähnt	✈	Internationaler Flughafen / nationaler Flughafen	✈	Landepiste	✈	UNESCO Welterbe	⬆	Berggipfel (Höhe in Meter)	🌳	Nationalpark	🌊	Strand	🏯	Hinduistischer Tempel / Buddhistischer Tempel	🕌	Moschee / Kirche	🗼	Leuchtturm / Fort	🏌	Höhle / Golfplatz	🗺	Touristeninformation	🚏	Busstation / Denkmal	—	Gebührenpfl. Autobahn mit Anschlüssen	—	Autobahn / mehrspurige Schnellstraße	—	Fernverkehrsstraße (in schlechtem Zustand)	—	Hauptstraße (in schlechtem Zustand)	—	Landstraße (teilweise befestigt)	—	Nebenstraße, Fahrweg	—	Eisenbahn	—	Staatsgrenze	—	Verwaltungsgrenze	—	Fähre	13	Entfernung in Kilometer	E1 5	Straßennummern
----	------------------------------	----	-------------------------------	---	---------------------------------------	---	---	---	--	-----	---------------------------------------	-----	--------------------	-----	-----------------	-----	-------------------------	-----	---------------------	---	---------------	--	--	---	--	---	------------	---	-----------------	---	----------------------------	---	--------------	---	--------	---	---	---	------------------	---	-------------------	---	-------------------	---	----------------------	---	----------------------	---	---------------------------------------	---	--------------------------------------	---	--	---	-------------------------------------	---	----------------------------------	---	----------------------	---	-----------	---	--------------	---	-------------------	---	-------	----	-------------------------	------	----------------

IMPRESSUM: Nelles Guide: Malaysia – Singapur – Brunei

All rights reserved

© Nelles® Verlag GmbH, 81379 München, Machtfinger Str. 26 Rgb.

Info@Nelles.com, www.Nelles.com

ISBN 978-3-86574-723-5

Lizenzbestimmungen: Gegenstand des Nutzungsverhältnisses sind die von Nelles Verlag GmbH publizierten digitalen Reiseführer „Nelles Guide“. Nelles Verlag GmbH gestattet nur Letztkunden die Nutzung des „Nelles Guide“. Nelles Verlag GmbH räumt den Nutzern ein nicht ausschließliches und beschränktes Recht zur Nutzung des „Nelles Guide“ ein. Die Nutzer sind berechtigt, jeweils eine digitale Kopie des gewünschten Reiseführers downzuloaden, davon eine elektronische Kopie zur Sicherung anzulegen und, soweit von Nelles Verlag GmbH zur Verfügung gestellt, einen Ausdruck herzustellen sowie davon zwei Kopien anzufertigen. Jede weitere Nutzung ist nur mit schriftlicher Genehmigung der Nelles Verlag GmbH zulässig. Verstößt der Nutzer gegen diese Lizenzbestimmung, so verpflichtet er sich, unabhängig von einem weitergehenden Schadensersatzanspruch, für jeden schuldhaften Verstoß eine Vertragsstrafe zu bezahlen. Der Nutzer wird darüber informiert, dass die Firma Nelles Verlag GmbH zum Schutze des „Nelles Guide“ technische Maßnahmen ergriffen hat. Der Nutzer ist nicht berechtigt, die technischen Schutzmaßnahmen ohne Zustimmung von Nelles Verlag GmbH für Schäden aus der Verletzung des Lebens, des Körpers oder der Gesundheit, die auf einer fahrlässigen Pflichtverletzung von Nelles Verlag GmbH oder einer vorsätzlichen oder fahrlässigen Pflichtverletzung eines gesetzlichen Vertreters oder Erfüllungsgehilfen von Nelles Verlag GmbH beruhen. In gleicher Form gilt der Haftungsausschluss nicht für sonstige Schäden, die auf einer grob fahrlässigen Pflichtverletzung von Nelles Verlag GmbH oder auf einer vorsätzlichen oder grob fahrlässigen Pflichtverletzung eines gesetzlichen Vertreters oder Erfüllungsgehilfen von Nelles Verlag GmbH beruhen. Nelles Verlag GmbH haftet nicht für die Verfügbarkeit ihrer Leistungen.

Haftungsausschluss: Alle Angaben im „Nelles Guide“ werden von dem Team der Nelles Verlag GmbH sorgfältig recherchiert und auf den aktuellen Stand gebracht sowie, soweit möglich, auf Stimmigkeit überprüft. Trotz sorgfältiger Recherchen ist es nicht ausgeschlossen, dass die Angaben im „Nelles Guide“ nicht oder nicht mehr zutreffend sind. Nelles Verlag GmbH kann daher ebenso wenig wie das Team vom „Nelles Guide“ eine Haftung für die Vollständigkeit und Richtigkeit der im „Nelles Guide“ dargebotenen Angaben übernehmen. Nelles Verlag GmbH und sein Team können insbesondere nicht für Schäden, Unannehmlichkeiten oder Unstimmigkeiten, Verletzungen oder sonstige Folgen durch die Angaben im „Nelles Guide“ verantwortlich gemacht werden. Dieser Haftungsausschluss gilt jedoch nicht für Schäden aus der Verletzung des Lebens, des Körpers oder der Gesundheit, die auf einer fahrlässigen Pflichtverletzung von Nelles Verlag GmbH oder einer vorsätzlichen oder fahrlässigen Pflichtverletzung eines gesetzlichen Vertreters oder Erfüllungsgehilfen von Nelles Verlag GmbH beruhen. Nelles Verlag GmbH haftet nicht für die Verfügbarkeit ihrer Leistungen.

Bei den Hyperlinks und Werbeanzeigen handelt es sich um fremde Inhalte, für deren Richtigkeit keine Haftung übernommen werden kann. Die Nelles Verlag GmbH distanziert sich ausdrücklich von den Inhalten der verlinkten Seiten. In keinem Fall haftet die Nelles Verlag GmbH für irgendwelche direkten, indirekten, speziellen oder sonstigen Schäden, die sich aus der Nutzung einer verlinkten Website ergeben.

- F2119 -

Kartenverzeichnis	3
Impressum / Kartenlegende / Haftungsbeschränkung	4

1 FEATURES

Höhepunkte / Einstimmung	10
Geschichte im Überblick	12
Pflanzen und Tiere in Malaysia	15
Essen in Malaysia	18
Die Religionen	22
Feste und Feiertage	25

2 LAND UND LEUTE

Landeskunde	33
Geschichte	35

3 KUALA LUMPUR

Landeskunde West-Malaysia	63
Kuala Lumpur	65
Die Umgebung von Kuala Lumpur	76
<i>INFO: Restaurants, Sehenswürdigkeiten</i>	81-83

4 PERAK

Perak	87
Fraser's Hill	89
Cameron Highlands	89
Ipoh	92
Insel Pangkor	95
Kuala Kangsar	97
Taiping	99
<i>INFO: Restaurants, Sehenswürdigkeiten</i>	101

5 KEDAH UND PERLIS

Kedah	103
Perlis	107
Der Langkawi-Archipel	108
<i>INFO: Restaurants, Sehenswürdigkeiten</i>	111

6 PENANG

Penang	115
Georgetown	116
Ausflüge auf Penang	122
<i>INFO: Restaurants, Sehenswürdigkeiten</i>	125

7 DER SÜDEN

Negeri Sembilan / Seremban	128
Melaka (Malacca)	131
Die Umgebung von Melaka	138
Johor	139
Johor Bahru	140
<i>INFO: Restaurants, Sehenswürdigkeiten</i>	142-143

8 TAMAN NEGARA

Pahang Darul Makmur	145
Taman Negara	145
Orang Asli	147
Von Küste zu Küste.	149
<i>INFO: Restaurants, Sehenswürdigkeiten</i>	149

9 NÖRDLICHE OSTKÜSTE

Kelantan	151
Kota Bharu	151
Ausflüge von Kota Bharu	153
Terengganu	155
<i>INFO: Restaurants, Sehenswürdigkeiten</i>	159

10 SÜDLICHE OSTKÜSTE

Kuantan	161
Umgebung von Kuantan	162
Temerloh	163
Pekan	164
Südliche Ostküste	164
Insel Tioman	166
<i>INFO: Restaurants, Sehenswürdigkeiten</i>	169

11 SARAWAK

Landeskunde Ost-Malaysia	171
Sarawak	178
Kuching	178
Umgebung von Kuching	180
Bako National Park	182
Reisen in Sarawak	185
Die Höhlen von Niah	188
Gunung Mulu National Park	190
<i>INFO: Restaurants, Sehenswürdigkeiten</i>	192

12 SABAH

Sabah	195
Kota Kinabalu	197
Mount Kinabalu	199

Südwesten	203
Pulau Labuan	203
Sapulut und Long Pa Sia	204
Sandakan	204
Südosten	207
<i>INFO: Restaurants, Sehenswürdigkeiten</i>	208

13 BRUNEI

Landeskunde Brunei	213
Bandar Seri Begawan	214
<i>INFO: Restaurants, Sehenswürdigkeiten</i>	220-221

14 SINGAPUR

Geschichte Singapur	225
Sehenswürdigkeiten	226
<i>INFO: Restaurants, Sehenswürdigkeiten</i>	238-241

15 REISE-INFORMATIONEN

Reisevorbereitungen	242
Klima / Reisezeit	242
Bekleidung / Einreisebestimmungen	242
Währung	243
Gesundheitsvorsorge	243
Anreise nach Malaysia und Brunei	244
Reisen im Land	244
Mit dem Flugzeug	244
Mit Eisenbahn und Bus	244
Mit Taxi, Rikscha, Mietwagen	245
Praktische Hinweise	246
Alkohol	246
Buchhandlungen	246
Einkaufen	246
Elektrizität	246
Fotografieren	246
Geschäftszeiten / Kaugummi	246
Maße und Gewichte / Medien	247
Post, Telekom, Internet	247
Sicherheit / Zeit	248
Zoll	248
Adressen	248
Botschaften in Kuala Lumpur	249
Botschaften in Brunei und Singapur	249
Tourismusbüros außerhalb Malaysias	249
Sprachführer	249
Autoren	251
Register	252
Hotelverzeichnis	257



**Strandparadies auf der Insel Perhentian
Besar**



HÖHEPUNKTE

★★**Pulau Penang** (S. 115): Georgetown hat seine kolonialen Häuserzeilen und Gassen bewahrt. Quirlich geht es auf den Märkten, an Garküchen, vor Tempeln und Kirchen zu. Die historische Vielfalt ist so gut erhalten wie sonst kaum irgendwo in Südostasien.

★★**Melaka** (S. 131): Dort, wo die Kolonialisierung begann, rufen alte Festungsmauern, Kirchen, Moscheen und Tempel die bewegte Vergangenheit in Erinnerung – an der Schnittstelle zwischen Europa, Orient und Asien.

★★**Taman Negara Nationalpark** (S. 145): 4343 km² Regenwälder, im Tiefland und auf Hügeln – mit die ältesten der Erde. Viele Wandermöglichkeiten, auch am 2187 m hohen Gunung Tahan.

★★**Riesenschildkröten zwischen Rantau Abang und Dungun** (S. 158): Große Lederrückenschildkröten, zur Zeit der Eiablage am Sandstrand zu beobachten.

★★**Pulau Tioman** (S. 166): Klares Wasser über bunten Korallenriffen, weiße Strände, geheimnisvolle Regenwaldberge.

★★**Gunung Mulu National Park** (S. 190): Tropenkarstgebiet mit 295 km langem Höhlensystem und der größten Höhlenkammer der Erde, der Sarawak Chamber.

★★**Mount Kinabalu Nationalpark** (S. 199): Tropisches Tiefland, Bergregenwald und ein 4095 m hoher Gipfel – Aussichtsplattformen und „Canopy Walks“ ermöglichen einen Überblick.

★★**Tauchen bei Layang Layang** (S. 202): Das Tauchrevier um Sabah, im

Rechts: Nervenkitzel in Baumkronenhöhe beim Canopy Walk im Taman Negara.

u.a. von China beanspruchten Spratly-Archipel, zählt zu den besten der Welt.

★★**Sepilok Orang Utan Sanctuary** (S. 205): Hier werden Orang-Utan-Waisen auf ein Leben in der Wildnis vorbereitet. Auf Wanderungen im Regenwald lassen sich mit Glück auch Gibbons, Malaienbären und Krokodile entdecken.

★★**The Raffles** (S. 227): Das stilvolle Kolonialhotel war der Geburtsort des Longdrinks *Singapore Sling*, der hier nach wie vor am besten schmeckt.

★★**S.E.A. Aquarium** (S. 237): Das größte Aquarium der Welt toppt die anderen Attraktionen auf Singapurs Sentosa-Insel. In 43 Millionen Litern Wasser tummeln sich rund 100 000 Meerestiere.

★★**Muzium Negara** (S. 73): Malaysias Nationalmuseum im traditionellen Minangkabau-Stil, in K. L., verbindet Vergangenheit und Gegenwart. Ganz in der Nähe liegen der Orchideengarten und der große Vogelpark.

★★**Old Railway Station** (Kuala Lumpur Railway Station, S. 74): Ein Wahrzeichen von K. L. ist der 1911 im islamisch-indischen Moscheestil erbaute ehemalige Hauptbahnhof, mit Minaretten, Türmchen und Kuppeln.

★★**Petronas Twin Towers** (S. 75): Die Aussichtsbrücke zwischen den markanten, 451,90 m hohen Zwillingstürmen in Kuala Lumpur ist ein Muss.

★★**Cameron Highlands** (S. 89): Ex-„Hill Station“ der Briten in 1500 m Höhe, mit Rosen- und Schmetterlingsgärten. Auch Reiten, Golf und Tennis sind möglich.

★★**Auf dem Urwaldfluss zu den Langhäusern** der Dayak und Iban (S. 183): Einblicke in die heutige Lebensweise der Dayak und Iban.

Foto: Albrecht G. Schäfer



EINSTIMMUNG

Vor herrlichen Stränden über Korallengärten schweben, durch uralte Regenwälder streifen, im Langhaus bei den Nachfahren von Kopfgängern übernachten, einem Orang Utan in die Augen schauen – den Spagat zwischen Vergangenheit und gen Himmel strebender Zukunft wagen, vier Weltreligionen dicht an dicht erleben, das spannende Nebeneinander von Lebensarten und Kulturen, den Widerstreit zwischen Alt und Neu beobachten: All das hält Malaysia für seine Besucher bereit.

Wie das kleine, aber wirtschaftlich starke Singapur vor der Haustür und die mit dem schwarzen Gold reich gewordene Enklave Brunei mischt auch die junge Nation Malaysia nicht nur in Südostasien, sondern auch auf dem Weltmarkt kräftig mit. Die Geschichte dieser drei Länder, die Eroberer mehrerer europäischer Mächte – gierig nach Profiten im Gewürzhandel und Rohstoffen – kommen und gehen sahen, spiegelt sich wider in prachtvollen alten

Bauten, die heutzutage mit hochmodernen Wolkenkratzern kontrastieren. Für Malaysia, das als „kleiner Tiger“ an der Schwelle zum Industriestaat steht, sind sie Zeugen eines langen Werdeganges, der von den Epochen, als Rajas und Sultane sich bekriegten, über die Kolonialzeit bis zur parlamentarischen Monarchie führt.

Exotisch prickelnd wie die Bühne der Festlichkeiten mit malaiischen, indischen und chinesischen Akteuren ist auch die kulinarische Palette dieses Schmelztiegels Asiens. Dank der raffinierten Zutaten aus vieler Herren Länder, steht die Küche Malaysias und auch die Singapurs heute weltweit hoch im Kurs.

Das hoch entwickelte Verkehrs- und Kommunikationsnetz macht das Reisen angenehm. Gastfreundschaft und höfliche Neugierde empfangen den Fremden überall. Die englische Sprache ist weit verbreitet, doch wer ein bisschen Malaiisch kann, dem ist das Lächeln Südasiens garantiert: *Selamat datang!* – Herzlich willkommen!

GESCHICHTE IM ÜBERBLICK

Vor über **40 000 Jahren** lebten in Sarawak bereits nomadisierende Vertreter des Homo Sapiens, wie Schädelknochen in den Niah-Höhlen annehmen lassen.

35 000 Jahre alte Gräber im Bundesstaat Perak belegen die vorzeitliche menschliche Besiedlung auf der malaiischen Halbinsel. Aus dieser Zeit könnten die Vorfahren der Orang Asli, der heutigen Ureinwohner, stammen.

Ab 2500 v. Chr. wandern Protomalaien (Altmalaien) aus Südchina im malaiischen Archipel ein und siedeln sich später als Bauern und Fischer an.

Um **300 v. Chr.** kommen Deuteromalaien (Jungmalaien), die Vorfahren der heutigen Malaien, nach Südostasien. Nach und nach verdrängen sie die Protomalaien.

Ab ca. **200 n. Chr.** gelangen über Handelsverbindungen indische, arabische und buddhistische Kultureinflüsse (z. B. Sanskrit) nach Südostasien.

Von **600 bis 1100 n. Chr.** steht die malaiische Halbinsel unter der Macht des vorwiegend buddhistischen Seehandelsreichs Srivijaya.

Im **7. und 8. Jh.** wird die Insel Temasek („Stadt am Meer“) besiedelt, erst später, im 14. Jh. erhält sie den Namen Singha Pura (Sanskrit: „Löwenstadt“).

Um **1200 n. Chr.** beherrscht das javanische Hindu-Großreich Majapahit weite Teile Südostasiens und so auch das heutige West-Malaysia.

Im **15. Jh.** wird Melaka wichtiges Handelszentrum und Ausgangspunkt der Islamisierung auf der malaiischen Halbinsel, nachdem der dortige Herrscher Parameswara **1414** die islamische Lehre übernimmt und sich fortan Sultan Megat Iskandar Shah nennt.

1511 Auf ihrer unersättlichen Suche nach Gewürzen und Gold erobern die Portugiesen Melaka.

1597 greifen die konkurrierenden Holländer erstmals die portugiesische Kolonie an.

1641 verlieren die Portugiesen nach mehrmonatiger Belagerung Melaka an die Holländer. Die Vereinigte Ostindische Compagnie (VOC) schließt einen Handelsvertrag mit dem Sultan von Johor.

1786 Für die britische East India Company kauft Francis Light dem Sultan von Kedah die Insel Penang ab, im Gegenzug bietet er dem Fürstentum Schutz vor Ansprüchen Siams. Ein Jahr später wird Penang zum Freihafen.

1819 Sir Stamford Raffles gründet Singapur, als eines der „Straits Settlements“ neben Melaka und Penang

Ab **1820** Einwanderung von Chinesen über die „Straits Settlements“ auf die malaiische Halbinsel.

100 Jahre später wird ihr Bevölkerungsanteil ca. 25 Prozent betragen.

1824 Im Vertrag von London überlässt Holland Großbritannien die malaiische Halbinsel einschließlich Singapur.

1841 James Brooke wird der erste „Weiße Raja“ in Sarawak

1874 Mit dem Angriff auf Pangkor intervenieren die Briten erstmals in malaiische Belange. **1895** Die Sultanate von Selangor, Pahang, Negeri Sembilan und Perak bilden die Federation of Malay States



Foto: Albrecht G. Schäfer

Erinnerung an die britische Kolonialzeit – im Fort von Georgetown auf Penang.

1941 – 1945 Die Japaner besetzen während des Zweiten Weltkriegs die malaiische Halbinsel, Singapur und Borneo; weiße Kolonialisten fliehen nun vor Asiaten, was den einheimischen Unabhängigkeitskämpfern Mut macht.

1948-1960 Kolonialkrieg gegen die zurückkehrenden Briten. Ein Friedensvertrag zwischen Malaysia, Thailand und der Guerrillaführung beendet den Krieg offiziell erst 1989.

1949 Die Federation of Malaya wird gegründet.

1957 Tunku Abdul Rahman, der erste Premiermi-

nister, ruft am 31. August 1957 die Unabhängigkeit Malaysias aus.

1959 Singapur erhält den Status einer autonom regierten Kronkolonie und wird von Lee Kuan Yew als erstem Premierminister regiert.

1963 Singapur, Sarawak und Sabah treten der Föderation „Malaysia“ bei. 1965 verlässt Singapur als autonome Republik den Verbund. Das Sultanat Brunei lehnt einen Beitritt ab, weil es seinen Öl-reichtum allein nutzen will.

1967 Malaysia wird Mitglied der ASEAN (Associati-

ativ liberale Islam der Malaiien wird zunehmend intoleranter.

1990 Goh Chok Tong wird Premierminister in Singapur

1993 Der populäre Finanzminister Anwar Ibrahim wird Stellvertreter Mahathirs.

1999 wird Anwar Ibrahim unter dubiosen Umständen wegen Korruption zu sechs Jahren Gefängnis verurteilt; die ebenfalls dubiose Anklage wegen Sodomie wird fallengelassen.

2000 Gipfeltreffen der APEC-Staaten in Bruneis Hauptstadt Bandar Seri Beganwan unter Vorsitz von Sultan Hassanal Bolkiah.

2003 Als Nachfolger von Mahathir übernimmt Mohammed Abdullah Badawi den Premierministerposten in Malaysia.

2004 In Singapur tritt Lee Hsien Loong, Yews ältester Sohn, als neuer Premierminister in die Fußstapfen seines erfolgreichen Vaters.

2008 Bei den Wahlen in Malaysia verliert die regierende „Barisan Nasional“ ihre 2/3-Mehrheit. Als Führer der Gerechtigkeitspartei kehrt Anwar Ibrahim auf die Politikbühne zurück.

2009 Najib Razak, Sohn des zweiten Premierministers Tun Abdul Razak (1970-1976), wird Regierungschef von Malaysia.

2010 Die offiziell beschworene Harmonie zwischen den Religionen erleidet wieder einmal Risse, als konservative Muslime in Malaysia christliche Kirchengebäude attackieren.

In Singapur wird das Glücksspielverbot aufgehoben, erste Casinohotels werden eröffnet,

2011 Der 10. Malaysia-Plan tritt in Kraft: Er soll bis 2015 den Ausbau der Wissensgesellschaft und des Dienstleistungssektors fördern. Der Sultan von Kedah, Tuanku Abdul Halim Mu'adzam Shah (84), wird für fünf Jahre zum – vorwiegend repräsentativen – König Malaysias bestimmt.

2013 Zum 60. Jubiläum der Malaysischen Föderation kommt es in Nordostsabah zu Gefechten zwischen Militärs und Kriegern eines südphilippinischen „Sultans“, der „sein“ Land zurückerobern will.

2016 Premier Razak, wegen Korruptionsverdacht (681 Mio. US \$ auf dem Privatkonto) in Schwierigkeiten, befürwortet die landesweite Einführung von Scharia-Strafen für die malaysischen Muslime. Aus dem 2009 von Najib aufgelegten Staatsfonds 1MDB für Wirtschaftsförderung sollen mehr als 4,5 Milliarden Dollar veruntreut worden sein.

2018 Mahathir Mohamad wird mit 92 Jahren noch einmal Premierminister.



Foto: CnOla (iStockphoto.com)

Die 14 Streifen der malaysischen Flagge symbolisieren die 13 Staaten und das Bundesterritorium.

on of South-East Asian Nations). In Brunei übergibt Sultan Omar Ali Saifudien die Staatsführung seinem Sohn Hassanal Bolkiah

13. Mai 1969 Blutige Zusammenstöße zwischen Bumiputra, den malaiischen „Söhnen der Erde“ und den Nicht-Bumiputra, den Nachfahren der chinesischen und indischen Einwanderer. Ausnahmezustand bis 1971.

1981 Mahathir Mohamad wird vierter Premierminister Malaysias und er regiert, zunehmend autoritär, das Land 22 Jahre. Der bislang noch re-



PFLANZEN UND TIERE IN MALAYSIA

Auf der Halbinsel West-Malaysia sowie in Sarawak und Sabah finden sich rund 40 000 Blütenpflanzen. Rund 5000 Baumarten wachsen je zur Hälfte auf der Halbinsel und im Nordteil von Borneo. Allein am Mount Kinabalu gedeihen 800 Orchideen- und 400 Farngewächse. 200 Säugetierarten, fast 700 Vogel- und über 100 Schlangenarten haben ihren Lebensraum in dem Land.

An den Küsten dehnen sich Sumpf- und Moorflächen aus, vor allem in Borneo. Dort wechseln sich Mangroven- gürte hin und wieder ab mit Dickichten aus Rattan- und stammlosen Nipapalmen. Die die Strände säumenden Kasuarinen- und Kokospalmenhaine sind typisch für die Ostküste der Halbinsel. Vom Tiefland bis in etwa 2000 m Höhe herrschen in unberührter Landschaft die *Dipterocarpaceen*-Wälder vor. Von diesen bis zu 40 m hohen Baumriesen sind in Malaysia etwa 400 Spezies gezählt worden. In der nächsten „Etage“ steht nebelverhangener Bergdschungel. Von hier an bis auf 3500 m Höhe ist das Reich der Moose und Flechten, Farne und Orchideen, endlos rankender Rhododendren und bizarr geformter Pandanuspalmen (Schraubenpalmen). Schließlich geht die Region der Zwergsträucher und Gräser in nackten Fels über, wie er den Gipfel des Mt. Kinabalu in 4000 m Höhe prägt.

Die Plantagenwirtschaft dominieren die Kautschukpflanze (*Hevea brasiliensis*, ein Federharzbaum aus der Gattung der Wolfsmilchgewächse), und die Ölpalme (*Elaeis guineensis*), aus deren Fruchtfleisch und Kernen Palmöl und Palmkernöl gewonnen wird. Malaysia ist einer der größten Kautschukproduzenten und einer der größten Palmöl-erzeuger. Dafür wird tragischerweise immer mehr Regenwald geopfert.

Links: Die Riesenblume *Rafflesia* kann einen Durchmesser von bis zu 1 m erreichen.

Riesenblumen und Insektenfallen

Einige Beispiele sollen verdeutlichen, welche einzigartigen Lebewesen durch Unvernunft, durch Bevölkerungsdruck und Raubbau bedroht sind.

Neben Epiphyten, Moosen, Farnen, Orchideen, Würgerfeigen, saprophytischen Pilzen und anderen Parasitengewächsen, die im lichtarmen Urwald leben, ist die bekannteste Schmarotzerpflanze die Riesenblume *Rafflesia*. Der Naturforscher Dr. Joseph Arnold entdeckte sie 1818 in Borneo und nannte sie nach Sir Stamford Raffles, dem Gründer Singapurs. Riesig ist die Blume in der Tat, denn ihre rot, braun und weiß gefleckte Blüte kann über 100 cm im Durchmesser erreichen. Die *Rafflesia* besitzt keine Blätter, ihre Energie holt sie aus einer am Boden rankenden Liane. Sie wiegt rund neun Kilogramm und verbringt den größten Teil ihres Lebens als Zellfadennetz im Stamm der Wirtspflanze, aus dem sie erst beim Blühen hervortritt. Fünf fleischige, dicke Lappen entfalten sich dann und machen einem 30 cm tiefen Becher Platz. Seine Stacheln sondern einen fauligen Geruch ab, der Insekten anzieht. Diese sorgen für die Bestäubung und Vermehrung der Dschungelblume.

Unauffälliger, aber häufiger anzutreffen ist das Kannengewächs *Nepenthes*. Allein am Kinabalu wurden mehr als 25 Arten dieser Gattung gezählt, die sich, bedingt durch den Nährstoffmangel im kargen Bergwaldboden, auf den Verzehr von Insekten spezialisiert hat. Zwar ist sie in ganz Südostasien heimisch, doch nur auf Borneo erreicht sie, wie die *Nepenthes rajah*, die eindrucksvolle Länge von 35 cm. Ihre Blätter sind wie ein Gefäß ausgebildet, dessen Boden mit einer Flüssigkeit gefüllt ist. Ihr Geruch lockt die Insekten an. Wenn sie sich auf dem wachsbefleckten Kannenrand niederlassen, rutschen sie ins Innere der Pflanzenfalle. Dort werden sie bald verdauungsgerecht aufgelöst.

Hugh Low, der britische Erstbesteiger

des Kinabalu, hat mehrere dieser Gewächse entdeckt. Die *Nepenthes lowii* ist nach ihm benannt. Sie stellt wahre Naturkunst dar; in barocker Form, eng tailliert und mit geschwungenem Rand, hängt sie von den Baumstämmen herab. Auch die *Nepenthes villosa* mit rosafarbenem Bauch und leuchtend gelbem Rand hat Low erstmals für die Wissenschaft registriert.

Faszinierende Tierwelt

Kaum ein asiatisches Land bietet noch eine solche Vielfalt an Tierarten wie Malaysia. Die am meisten bedrohten Säugetiere sind – neben dem Borneo-Orang-Utan (*Pongo pygmaeus*) – Tiger, Leoparden, Panther, Nebelparder, der Tapir, der Sundakoboldmaki (*Tarsius bancanus*), das Dugong (*Dugong dugong*, auch Seekuh genannt) und das Sumatra-Nashorn. Auf der malaysischen Halbinsel sind Schutzaktionen für das *Dicerorhinus sumatrensis* angefallen, dem sein Horn, in Asien in pulverisierter Form als Aphrodisiakum und Fiebermittel geschätzt, zum Verhängnis wird. Selbst in den großen Reservaten wie Taman Negara und Endau-Rompin kann man nur mit sehr viel Glück die letzten, weniger als 100 Vertreter dieser Dickhäutergattung sehen. Das Java-Nashorn, früher in Malaysia heimisch, ist bereits ausgerottet.

Bessere Chancen hat man in den Naturparks auf der Suche nach Elefanten. Doch Tourismus kann auch eine Gefahr für wilde Tiere darstellen, wie sich am Beispiel der Strände an der Ostküste zeigt. Dort ist man immerhin streng gegen lärmende Schaulustige und Blitzlichtfotografen eingeschritten, die die Eiablage der Suppenschildkröte (*Chelonia mydas*), Karettschildkröte (*Eretmochelys imbricata*) und Lederschildkröte (*Dermochelys coriacea*) stören.

Die Schlangen Malaysias, unter ihnen 16 giftige Arten, können sich vor

menschlicher Neugier, jedoch kaum vor der Vernichtung ihres Lebensraumes schützen. Manche Arten erfreuen sich sogar ausgesprochener Verehrung, wie die Grubenotter oder Wagler's Pit Viper (*Trimeresurus wagleri*), die im Snake Temple von Penang die Gläubigen erschauern lässt. Sie ist eine der fünf Arten, deren Gift auch für den Menschen tödlich wirkt. Die Königskobra (*Opiophagus hannah*), die Indische Kobra (*Naja naja*), die Korallenotter (*Microcrurus fulvius*) und die Gestreifte Krait (*Bungarus fasciatus*) sind weitere gefährliche Reptilien. Von den ungiftigen, jedoch würgestarken Riesenschlangen muß der Netzpython (*Python molurus*) erwähnt werden, der bis zu 10 m lang werden kann.

Echsen, wie Krokodile, Warane und Flugdrachen, leben überall im Land. Am vertrautesten und harmlosesten ist der Gecko, der in jedem Haus mit flinker Zunge Mücken und Schaben jagt.

Von den Affen – Gibbons, Makaken und Orang Utans – ist die in Malaysia *berok* genannte Art quasi zu einem Nutztier geworden: Die Männchen dieser rotbraunen Makakenart werden gezähmt, trainiert und dann zum Kokosnussernten eingesetzt. Wie Arbeiter klettern sie an der Leine in die Palmwipfel hinauf und drehen mit Händen und Füßen die Nüsse ab.

Für Insektenkundler nimmt Malaysia einen wichtigen Platz ein: Über 1000 Schmetterlingsarten sind hier bekannt. Ihr prächtigster Vertreter ist der Rajah Brooke-Vogelfalter (*Ornithoptera brookiana albescens*), den A. R. Wallace 1855 in Borneo entdeckte. Das männliche Tier fällt durch den leuchtenden metallisch-grünen Streifen auf, der sich über die Flügel zieht. Er kann eine Spannweite von 15 cm erreichen.

Der Grüne Drachenschwanz (*Lamproptera meges*) ist ein faszinierender, bis zu 5 cm großer Schmetterling, der bis in 1500 m Höhe zu finden ist. Seine durchsichtigen Brustflügel, die langen, gespreizten Schwanzflügel und vor al-



Foto: Uryadnikov Sergey (stock.adobe.com)

lem die schnelle Flattergeschwindigkeit lassen ihn aus der Entfernung wie eine Libelle erscheinen.

Weitere Schmetterlinge präsentieren sich mit originellen Namen wie Leopard (*Phalanta phalantha*), Kurtisane (*Euripus nyctelius*), Batikschnur-Flügler (*Cethosia biblis*), Königskrone (*Euploea phaenareta*), Dunkelblauer Tiger (*Tirumala septentrionis*) oder Schokoladenalbatross (*Appias lyncida*). Mit einer Spannweite von bis zu 30 cm ist der Atlas-Spinner, ein Nachtfalter, der größte Schmetterling Malaysias.

Außergewöhnlich ist die Bandbreite an Käfern, darunter der bis zu 13 cm große Riesennashornkäfer (*Chalcosoma caucasus*) oder der in Regenbogenfarben schillernde Juwelenkäfer (*Chrysochroa ephippigera*). Auch die Totes-Blatt-Gottesanbeterin (*Deroplatys desicata*) ist einzigartig, weil sie sich hervorragend tarnen kann.

Auch Skorpione leben in Malaysia, die giftige, aber für den Menschen nicht lebensgefährliche Stiche austeilen.

An der Ostküste der Halbinsel und an

den Stränden Borneos kann man gelegentlich die ebenfalls mit den Spinnen verwandten und seit 250 Millionen Jahren unveränderten Pfeilschwanzkrebse (*Xiphosura*) sehen.

Die Unterwasserwelt Malaysias

Die große Zahl der geschützten Meeresgebiete macht den Grad der Bedrohung der Unterwasserwelt Malaysias deutlich. In den Marine Parks lässt sich noch der Reichtum der Korallenriffe erleben, der früher an den meisten Küsten vorherrschte. Taucher können hier bunte Korallenfische, Zackenbarsche, Kofferfische, Seegurken, Seesterne und Schalentiere beobachten. Harmlose Riffhaie suchen nach Nahrung, Delfine begleiten die Boote. In größeren Tiefen halten sich Wale, Walhaie, Mantarochen und die verschiedenen Schwarmfische, von kleinen Fliegenden Fischen bis zu meterlangen Thunfischen auf. Mit etwas Glück kann es Tauchern sogar passieren, dass sich neugierige Meereschildkröten nähern.



Foto: Robin Daniel Frommer

ESSEN IN MALAYSIA

Der Vergleich mit einem Schmelztiegel trifft sicher zu, wenn man von Malaysias Küche spricht. Sind doch seit Jahrhunderten Gerichte, Geschmacksrichtungen und Zutaten aus vielen Ländern beteiligt: aus Portugal, Holland, England, aus Arabien und dem Orient, aus China und Indien, Sri Lanka und Türkei, aus Pakistan, Thailand und Persien, aus Japan und Korea. Essen in Malaysia kommt einer kulinarischen Weltreise gleich.

Die malaiische Küche

Wie es sich für ein südostasiatisches Volk gehört, ist Reis die Grundlage jeder Mahlzeit. Nicht zu trocken, nicht zu feucht, gerade richtig, um ihn auf traditionelle Weise mit den Fingerspitzen

Oben: Eine Spezialität auf Borneo – Huhn im Bambusrohr gegart. Rechts: Das Imbisslokal Kimberly in Penang ist berühmt für seine leckere chinesische Kway-Chap-Entensuppe.

zum Mund führen zu können, wird er mit Rind- oder Hammelfleisch, Fisch, Huhn, Krabben oder anderem Seegetier, mit Gemüse oder Eiern serviert.

Gewürze fehlen nie, dennoch ist die malaiische Küche mäßig scharf. Je nach Region werden Chili, Knoblauch, Zwiebeln, Pfeffer, Ingwer, Curry, Nelken, Muskatblüte, Koriander, Kardamon, Kümmel, Tamarinde und Zimt unterschiedlich dosiert eingesetzt. In Penang, Kedah und Perlis allerdings kann es für den westlichen Gaumen richtig „hot“ (*pedas*) werden. Dann schaffen bereitliegende Gurken Abhilfe. Winzige salzige Fische, die *ikan bilis*, sind häufig unerlässliche Zugabe.

Das bekannteste Gericht ist zweifellos *satay*. Kleine Spieße mit mariniertem Hühner-, Rind-, Ziegen- oder Krabbenfleisch werden auf dem Holzkohlenfeuer gegrillt und in würzige Erdnusssoße getunkt. Auch hierzu isst man Reis, den *ketupat*, der in einem Körbchen aus Palmblättern gegart wird.

Typisch für die Küche der Malaien ist *nasi padang*. Es ist ein sättigendes,

würziges Gericht, das aus Reis und verschiedenen Curries (*kare*) besteht. Eingeführt wurde es aus Indonesien, aus der Minangkabau-Region um die Stadt Padang in West-Sumatra. Perfekt ist die Mahlzeit aber erst mit *rendang*, dem mit Kokosnussmilch zubereiteten scharfen Rindercurry. *Udang sambal* heißen scharf gewürzte Krabben. *Nasi lemak* ist in Kokosmilch gesottener, fetter Reis, der gern zum Frühstück gegessen wird, zusammen mit *ikan bilis* oder Eiern sowie Hühner- oder Rindfleisch.

Nasi goreng, bei uns als exotische Speise beliebt, ist in Malaysia eher ein Alltagsgericht: gebratener Reis, der mit Paprika, Zwiebeln, Knoblauch, Hühnerfleisch und Krabben in Sojasoße zubereitet wird. Dazu gibt es verschiedene pikante Beilagen.

Mee goreng sind gebratene, dünne Nudeln. *Lakas Johor* sind Nudeln mit Fischcurry und frischem Gemüse. *Mee Java* heißt das Nudelgericht, das mit gegrillten Garnelen, *toufoo*, dem Sojabohnenmus, und einer scharfen Soße angereichert ist.

Soto Ayam, ein an den Esständen beliebtes Gericht, ist eine nahrhafte Hühnersuppe mit Reis und Gemüse.

Der Hauptmahlzeit folgt stets eine Nachspeise, wie *sago Melaka*, in Palmsirup (*gula Melaka*) gekochtes Sago – ein süßer Pudding à la Malaysia. Probieren sollte man auch *lopez*, Klebreis mit geraspelter Kokosnuss und süßem Sirup.

Die chinesische Küche

Der jahrhundertealte Einfluss der Chinesen begleitet den Reisenden in Malaysia auch in den Restaurants auf Schritt und Tritt. Dabei gibt es ausgiebig Gelegenheit, die verschiedenen Provenienzen der chinesischen Küche kennen zu lernen. Kanton-Gerichte sind eher mild und vorzugsweise mit Ingwer gewürzt. Ein paar Tropfen Erdnussöl geben ihnen dabei die besondere Note. Chinesen aus Peking und Nordchina kochen gern Teigwaren aus Weizenmehl.



Foto: Kevin Miller (Stockphoto)

Auch kräftige Fleischspeisen – hierbei kommt häufig Schwein in den *wok* – sind beliebt. Die bekannte Peking-Ente wird in Malaysia mit der gleichen Perfektion zubereitet wie im Reich der Mitte.

In Shanghai wird etwas süßer gespeist. Fischgerichte isst man auch sehr gern. Dagegen greift der Koch oder die Köchin aus Szechuan großzügiger zu den scharfen Gewürzen wie Pfefferschoten und Knoblauch. Die Ente wird bevorzugt geräuchert serviert.

Die Hokkien aus Chinas Süden kochen gern mit Sojasoße. Beliebte Gerichte sind Hühnerreis Hainan. Das gedünstete oder gegrillte Huhn wird mit in Hühnerbrühe gekochtem Reis gereicht. Die Köche aus Hainan lieben übrigens den Gegensatz zwischen milden Fleischspeisen und scharfen Soßen. Eine ihrer Delikatessen ist *chie pau kai*, Huhn in Papier. Dazu wird Hühnerfleisch in Ingwersaft und Reiswein mariniert, in Pergamentpapier gewickelt und in Öl gebacken. Mit Knoblauch und Chili gewürzte, in Butter gebratene



Foto: kula2 (iStockphoto)

ne Froschschenkel stehen als „Wasserhuhn“ auf der Speisekarte. *Ngah poh fan* ist ein Gericht aus Hühnerfleisch, Würstchen und Gemüse. Der Reis wird im Lehmtopf gedünstet.

Besonders schätzen Chinesen die Vogelnest-Suppe aus den gelatineartigen Fäden der Salanganen-Nester Borneos – eingeweicht in Hühnerbrühe und mit Wachteleiern zubereitet.

Zu den großen Essvergnügen gehört das „Steamboat“ (Dampfschiff). Damit ist eine Art Fondue-Topf mit köchelndem Wasser gemeint. Darin können die Gäste ihre rohen Fleisch-, Fisch-, Krabben- und Gemüseportionen selbst zubereiten und dann in Soßen tunken.

Chinesisch isst man am besten mit Essstäbchen. Das Üben lohnt sich, wenn man mehr als den aus unseren China-restaurants bekannten Menüverschnitt genießen will.

Oben: Malaiisches Nasi lemak – in Kokosmilch gesottener, fetter Reis mit Ikan bilis (Sardellen), Erdnüssen und Rindfleisch. Rechts: Verführerische Tropenfrüchte (Tanjung Aru Resort, Kota Kinabalu).

Die Nyonya-Küche

Die Nachkommen der schon vor dem 19. Jh. eingewanderten Chinesen – größtenteils Männer aus Hokkien – bildeten eine eigene ethnische Gruppe (*baba*), die einheimische Frauen (*nyonya* oder *nonya*) heiratete. Als „Straitsborne Chinese“ wollten sie sich von den späteren Siedlern aus China unterscheiden. Die Baba- und Nyonya-Gesellschaft hat so auch ihre eigenen Gerichte kreiert, wobei großer Wert auf Gewürze und deren harmonisierende Verwendung gelegt wird.

Typisch für die Nyonya-Küche sind *laksa*-Nudeln. Beim *Curry laksa* sind die Reisnudeln mit Hühnercurry, kleinen Muscheln, Sojasprossen und anderen pikanten Beilagen verfeinert. *Assam laksa* stammt aus Penang. Hier bevorzugt man die Reisnudel zusammen mit einer Fischsoße, Gurkensalat, Garnelenmus und Ananas. *Blachan* ist eine weitere Spezialität, eine Paste aus getrockneten Garnelen. Sie reichert die Nyonya-, die malaiische und die chinesische Küche

an, ebenso wie *laos*, eine aromatische Wurzel oder *serai*, das Zitronengras.

Eigene Tischsitten ergänzen die Nyonya-Kochkunst. Die *nyonya* kann ohne weiteres mit den Fingern essen, während der *baba* zu Löffel und Gabel greift. Mit der Hand – stets der rechten – zu essen, will gelernt sein und soll besser schmecken. Reis und Zutaten werden zusammengerollt, gepresst, in Soßen getunkt und mit dem Daumen in den Mund geschoben. Ein völlig leergeputzter Teller bleibt zurück. Kindern erzählt man nämlich, dass sie Ausschlag bekommen, wenn sie die Reste nicht aufessen.

Indische Küche

Aufregend und vielfältig präsentiert sich auch die Speisekarte der Inder. Für Malaysia gilt die grobe Unterteilung in nord- und südindische Küche.

Nordinder würzen eher sparsam. Weizen wird als Grundnahrungsmittel dem Reis vorgezogen. International bekannt ist *tandoori chicken*, in Joghurt, Gewürzen und Limonensaft mariniertes Huhn, das in einem Tonofen gebacken wird. Lammkotelets mit Chutney gehören ebenfalls zu den Spezialitäten Nordindiens.

Die südindische Küche basiert auf Reis und vielen scharfen Gewürzen, die auch vegetarische Gerichte pikant gestalten. Dazu wird Gemüse mit Senfkörnern, Bochshornklee, Curry und Mohnsamen gekocht. Serviert wird traditionell auf einem Bananenblatt mit Reis und Chutneys. Besteck fehlt, denn auch hier schmeckt es nur mit den Fingern. Weitere südindische Spezialitäten sind *prawn curry* (große Garnelen), *mutton mysore* (Hammel) oder *chicken beryani*.

Essen an den Garküchen

Wie in anderen Ländern Südostasiens sind auch überall in Malaysia die Esstände zu finden. Diese *Hawker-Küche* ist nicht einer bestimmten eth-



Foto: Robin Daniel Frommer

nischen Gruppe zugehörig, Chinesen essen deren Gerichte ebenso gerne wie Inder und Malaier, solange Nahrungstabus ihnen bestimmte Speisen nicht verbieten. Die Institution der Garküchen Malaysias geht auf die Masseneinwanderung zurück, als man mit so einem relativ einfachen Geschäft eine ganze Familie beschäftigen und ernähren konnte.

Ein *hawker* hat Erfolg, wenn er die Zutaten der einzelnen Volksgruppen im Angebot hat und sie der jeweiligen Region anpasst. So gibt es von der weißen Frühlingsrolle *poh piah*, eigentlich eine Hokkien-Spezialität, an den Esständen auch die indische Version. Ohne weiteres benutzt der indische *hawker* die chinesische Hokkien-Nudel, und in der chinesischen Garküche duftet die malaiische *laksa*.

In Malaysia gibt es Garküchen-Betreiber, die ebenso gerühmt werden wie woanders gute Restaurants. Wen wundert es, wenn sie sich mit ihrem Esstand schon eine komfortable Villa „erkocht“ haben.



DIE RELIGIONEN

Das enge religiöse Nebeneinander entspricht der multi-ethnischen Gesellschaft Malaysias. Buddhisten- und Taoisten-Tempel werden in direkter Nachbarschaft von Moscheen, christliche Kirchen neben Hindu- oder Sikh-Tempeln erbaut.

Malaysia ist außer Brunei das einzige Land Südostasiens, wo die Staatsreligion Islam orthodox praktiziert wird und fundamentalistische Ideen an Einfluss gewinnen. Andererseits ist laut Verfassung die Religionsfreiheit festgeschrieben, was aber Rivalitäten – meist sozialer und wirtschaftlicher Art – nicht verhindert.

Animistische Ureinwohner sind weiterhin die Zielgruppe von Missionaren. Christen und Muslime wetteifern um deren Seelen. Doch die islamisierten

Orang Asli oder christlichen Dayak halten oft noch den Geistern die Treue. Auch die Malaien, die ja vor ihrer Islamisierung selbst Animisten waren, beherzigen teils heute noch Aberglauben und Tabus, was strenggläubigen Muslimen ein Dorn im Auge ist.

Der Islam

Bereits um 1250 sind arabische Händler nach Südostasien gekommen. Mit der Bekehrung des Sultans von Malakka im 15. Jh. fasste der Islam dann richtig Fuß und breitete sich in den folgenden 200 Jahren rasch aus. Außer im buddhistischen Thailand erhielt die neue Religion großen Zulauf. Sicher wirkte die Schlichtheit des Glaubens an Allah, den einen allmächtigen Gott, anziehend auf die Asiaten, die sich vom komplexen, hierarchisch aufgebauten Hinduismus abwenden wollten. Der tiefe Fatalismus mag ebenfalls bereitwillig aufgenommen worden sein von den Menschen einer Tropenwelt, die gegenwartsorientiert und von den Na-

Oben: Koranschulunterricht. Besonders schriftgläubig praktizieren den Islam die Bewohner der Ostküste Malaysias. Rechts: Ein Zentrum der Buddhisten ist der Kek-Lok-Si-Tempel auf Penang.

turgewalten abhängig lebten. Die in hohem Maße Unterwerfung fordernde Ordnung des Islam, der außer Allah nur den Propheten Mohammed verehrt, ist einfach und deutlich. Weder Gott noch Prophet dürfen im Bild dargestellt werden. Lebewesen außer Pflanzen sollten ebenfalls nicht abgebildet werden. Das Verbot erklärt, warum sich die islamische Kunst auf die Ausarbeitung der arabischen Schrift und auf die Ornamentik der Arabesken konzentriert. Alte und moderne Moscheen in Malaysia bezeugen die Vielseitigkeit der islamischen Sakralarchitektur.

Ein unumstößliches Gesetz des Islams bestimmt den Koran zur einzig wahren Lehre. Die 114 Suren (Kapitel) des heiligen Buches wurden erst nach dem Tod des Propheten (571–632 n. Chr.) zusammengestellt und enthalten neben Aussagen zu Gott, Paradies und Hölle auch Gesetze und kulturelle Gebote. Weitere Richtlinien sind die Gebete zu Allah, die fünfmal am Tag zu erfolgen haben, die Armensteuer, das Fasten am Tage während des Fastenmonats *Ramadan*, den die Malaysier *Puasa* nennen. Schließlich krönt den Lebenslauf die Pilgerreise nach Mekka, mit der die Gläubigen den Titel *Haji* erwerben.

Zur Zeit neigt der im Rahmen der Reislamisierung verstärkt von Saudiarabien beeinflusste malaysische Islam zu weniger Toleranz und mehr Scharia-Rechtsprechung. Drei der 13 Bundesstaaten erlauben bereits die Auspeitschung nach den Regeln der Scharia.

Der Buddhismus

Lange vor dem Islam ist die buddhistische Weltanschauung auf die malaiische Halbinsel gelangt. Zunächst waren es nur sporadische Einflüsse, die von Indien und dem von Sumatra expandierenden Srivijaya-Reich zwischen dem 7. und 14. Jh. ausgingen. Dann breitete sich im 19. Jh. mit der massiven Einwanderung von Chinesen der Buddhismus auch im Süden der Halbinsel aus.



Grob unterteilt sich die Glaubenslehre in den Mahayana-, auch als großes Fahrzeug bezeichnet, und den Hinayana- (kleines Fahrzeug) oder Theravada-Buddhismus. Die Mahayana-Richtung, der der chinesische Buddhismus folgt, stellt Bodhisattvas (Menschen auf dem Wege zur Buddhaschaft) bereit, die das Erreichen des *Nirwana*, der Auslöschung der als illusionär verstandenen individuellen Existenz, erleichtern sollen. Der Hinayana- oder Theravada-Buddhismus kennt solche Erlösergestalten nicht, hier muss sich jeder selbst im Leben bemühen, die Größe Buddhas (der Erleuchteten) zu erreichen.

In Kedah, Perlis, Penang und Kelantan, früheren Einflussgebieten Thailands, ist die dem ursprünglichen Buddhismus verwandte Hinayana-Lehre verbreitet. Die chinesische Variante dagegen ist eine Mischung aus Buddhismus, Konfuzianismus und Taoismus.

Der Buddhismus ist eine flexible Religion. Die vielen Götter und Göttinnen, die in der Urlehre gar nicht vorgesehen waren, aber von den Menschen ge-



Foto: Jim Jessica (iStockphoto)

braucht werden, sind nicht auf starre Eigenschaften festgelegt. Häufig werden sie regional unterschiedlich verehrt. So ist in Malaysia Kuan Ti, der Gott des Krieges, in Friedenszeiten für das Geschäftswesen zuständig und symbolisiert Wohlstand und Glück. Kuan Yin, die Göttin der Barmherzigkeit, ist aus dem männlichen Bodhisattva Avalokitesvara hervorgegangen. Und der Geist des Admirals Cheng Ho, im frühen 15. Jh. als kaiserlicher Botschafter in Malakka einflussreich, wird als Sam Po Shan, Gott der Reisenden, verehrt. Der Götterwelt gehören neben guten Geistern böse Dämonen an, die beschwigt werden wollen. Guten oder schlechten Einfluss können auch die Seelen der Verstorbenen ausüben. Der chinesische Ahnenkult hat sich an dieser Vorstellung entwickelt und ist stark ausgeprägt. Nicht zuletzt bedingen die engen Familienbande den wirtschaftlichen Ehrgeiz

Oben: Beim großen Thaipusam-Fest der Hindus bei Kuala Lumpur. Rechts: Die Bisaya auf Borneo sind teils Muslime, teils Christen, teils Animisten.

und Erfolg vieler chinesischer Familien.

Mit über 3500 Tempeln manifestiert sich der malaysische Buddhismus. Die Gebetsstätten, die je nach Wohlstand der Tempelgemeinden einfach gezimmerte Schreine oder auch prachtvoll verzierte Paläste sein können, demonstrieren die mannigfaltige Sakralkunst.

Der Hinduismus

Bereits vor rund 2000 Jahren begann der Hinduismus, sich in Südostasien auszubreiten und den dortigen Bedürfnissen anzupassen. Obwohl sie die Götterwelt und die Verwaltung durch indische Brahmanen akzeptieren, übernahmen die Südasiaten nie das starre Kastensystem Indiens. In Malaysia sind als früheste Hindu-Zeugnisse bislang nur die Ruinen im Bujang Valley und an der Mündung des Merbok in Kedah bekannt. Mit den Plantagenarbeitern, die ab 1850 bis etwa 1950 nach Malaysia kamen, wurde der südindische Hinduismus bestimmend. Die Familien verehren vorwiegend die Gottheiten Mariamman und Subramaniam (Lord Murugam), eine Inkarnation des sechsköpfigen Kriegsgottes Skanda.

Im Glauben an die Seelenwanderung und in der Hoffnung, den Zyklus der Wiedergeburt einst beenden und sich mit *Brahman*, dem Grund allen Seins vereinen zu können, leben die Hindus in der vorbestimmten Daseinsordnung *dharma*. Gute und schlechte Taten werden nach dem Tod gewichtet und entscheiden als *karma* über die nächste Wiedergeburt. Göttliche Inkarnationen des *Brahman* sind Brahma, der Schöpfer, Vishnu, der Erhalter – oft als vierarmige, blauhäutige Figur dargestellt – und Shiva, der Zerstörer. Im Tempel der Südinder sind sie in der *Shikara*, Symbol des Götterberges *Meru*, repräsentiert. Missionierung und Dogmen gibt es nicht, nur die *Veden*, heilige Offenbarungen, die vor mehr als 3000 Jahren von indoarischen Einwanderern nach Indien gebracht worden sein sollen.

Foto: Sylviasoonon (Dreamstime)



FESTE UND FEIERTAGE

Die Kulturenvieelfalt Malaysias spiegelt sich in seinen Festen und Feiertagen wider. Jede Religionsgemeinschaft, jede ethnische Gruppe und außerdem jeder Staat begehen eigene Festlichkeiten. Für ein relativ junges nationalstaatliches Gebilde wie Malaysia ist deshalb der Nationalfeiertag am 31. August, begangen mit großen Paraden, besonders wichtig; so soll sich das Nationalgefühl des multikulturellen Volkes festigen.

Weil eine Reihe der Veranstaltungen an beweglichen Daten stattfinden, gibt Tourism Malaysia alljährlich einen aktuellen Zeitplan heraus. Einige der wichtigsten Feste werden nachfolgend vorgestellt.

Islamische Feiertage

Nach der islamischen Zeitrechnung, die mit Mohammeds Flucht aus Mekka am 16. Juli 622 n. Chr. ansetzt und sich am Zyklus der Mondphasen orientiert, besteht jedes Jahr aus 354 bis 355 Ta-

gen. Die zwölf Mond-Monate haben jeweils 29 bis 30 Tage. Das islamische Neujahrsfest *Ma'al Hijrah* fällt dementsprechend mit dem Erscheinen des 13. neuen Mondes zusammen.

Als wichtigstes islamisches Fest – in Malaysia ist unter der Staatsreligion jeder ethnische Malaie ein Muslim – wird jedoch *Hari Raya Puasa Adil Fitri*, das Ende des Fastenmonats Ramadan, gefeiert. Es dauert im neunten Monat des Mondkalenders normalerweise drei Tage. Grund zur Freude haben die Gläubigen allemal: Während des Ramadan (*Puasa*) ist strenges Fasten zwischen Morgendämmerung und Sonnenuntergang angesagt. Das bedeutet Abstinenz bei Essen und Trinken, einschließlich Wasser. Böse Gedanken und Wünsche sind in dieser Zeit tabu, überhaupt sollte man sich in jeder Beziehung so muslimisch wie möglich verhalten. Der Prophet Mohammed, dessen Geburtstag am *Maulidin Nabi* gefeiert wird, soll den Ramadan als Übung zur Selbstdisziplin und Selbstreinigung eingeführt haben.

Am *Hari Raya Puasa* wird ausgiebig



Foto: Massimo Burchi (Schapowalow)

gespeist, jedes Familienmitglied erhält neue Kleidung, die erstmals zum Fest getragen werden darf. Daher sehen Händler und Geschäftsbesitzer diesem Tag auch mit berechnender Freude entgegen. Festtag ist auch *Hari Raya Haji*, wenn am 10. Tag des 12. Hedschra-Monats die Pilger per Flugzeug nach Mekka aufbrechen.

Die Feste der Chinesen

Auch die Zeitmessung der Chinesen richtet sich nach dem Mond. Die Monate zählen 29 und 30 Tage, alle 30 Monate kommt ein Tag hinzu. Ein Zyklus von fünf mal zwölf Jahren bestimmt den langfristigen Kalender. Jedes der zwölf Jahre ist einem Tier zugeordnet, dessen Charaktereigenschaften auf individuelle und gesellschaftliche Erwartungen übertragen werden. So galt das Jahr 2000, das im Zeichen des Drachens

stand, als ganz besonderes Glücksjahr, was sich bei den Chinesen in Malaysia und Singapur in einem deutlichen Anstieg der Geburten bemerkbar machte. Beginnend mit dem Schwein-Jahr 2007 lauten die jährlich wechselnden zwölf Tierzeichen: Schwein, Ratte, Ochse (2009), Tiger (2010), Hase, Drache, Schlange, Pferd, Ziege, Affe, Hahn und Hund.

Das *Chinesische Neujahrsfest* beginnt am ersten Tag des ersten Mond-Monats. Nach dem westlichen Kalender fällt es in den Zeitraum zwischen dem 21. Januar und dem 19. Februar. Für Chinesen, die es sich leisten können, bedeutet das eine Woche Urlaub. Am Abend des Neujahrsfestes trifft sich die Familie zu einem üppigen Essen, dem *Reunion Dinner*. Kinder und unverheiratete Familienmitglieder erhalten kleine, rote Umschläge mit Geldgeschenken, die *ang pow*. Die Malaien haben den Brauch übernommen, bei ihnen sind die Umschläge oder Tütchen grün, die Farbe des Islams. Neue Kleidung zum Jahresbeginn ist zwingend. Vor Mitternacht

Oben: Chinesisches Neujahr in Singapur. Rechts: Chinesisch-stämmige Tänzerin in typischer Tracht beim Colours of Malaysia Festival.



Foto: aoc (iStockphoto.com)

werden die Fenster geöffnet, um das Neue Jahr in Gestalt eines mindestens zwei Tage dauernden Feuerwerks zu empfangen. Am folgenden Tag finden Verwandtenbesuche statt, die häufig bei reichen Leuten in andere Städte und Länder führen können. Die Neujahrsreisen zielen auch in „familienneutrale“ Gebiete, dorthin, wo keine *ang pow* anfallen, die zuweilen empfindlich ins Geld gehen. Ein spezielles Essen *yee sang* (roher Fisch mit Salat) wird am dritten oder vierten Tag nach Neujahr serviert. Es soll den Speisenden Glück und Erfolg bescheren.

Das *Tuan Wu Chieh* oder *Drachenbootfest*, das kein staatlicher Feiertag ist, findet am fünften Tag des fünften Monats statt. Man erinnert dabei an den Dichter Chu Yuan, der im 3. Jh. v. Chr. der Bestechlichkeit die Selbsttötung durch Ertrinken vorgezogen hatte. An verschiedenen Orten, beispielsweise auf Penang, werden zu seinen Ehren Wettrennen mit den kunstvoll verzierten Drachenbooten veranstaltet.

Das *Fest der hungrigen Geister* wird im

7. Monat gefeiert. An diesem Tag dürfen nach dem buddhistischen Glauben die hungrigen Geister das Jenseits verlassen, um auf der Erde nach Nahrung zu suchen. Die Gläubigen helfen ihnen dabei, indem sie Opfergaben ausbreiten und Räucherstäbchen anzünden.

Das *Mondkuchen Festival* in der 15. Nacht des achten Monats ist ebenfalls keine gesetzliche Feierlichkeit. Hierbei wird der siegreichen Rebellion gegen die Mongolen im 13. Jh. gedacht. Die nicht immer süßen, sondern auch herzhaften, mit Fleisch und Fett gefüllten Mondkuchen, die für diesen Tag gebacken werden, hatten die Chinesen damals benutzt, um darin geheime Nachrichten zu schmuggeln. Laternen und Lampions, die am Festtagsabend bei Umzügen zu Ehren der Mondgöttin von Kindern getragen werden, waren zum selben Zweck eingesetzt worden.

Vesak Day ist das Fest zur Erinnerung an Buddhas Geburt, an seinen Tod und seine Erleuchtung. Es wird am sechsten Vollmond zwischen April und Mai gefeiert. Lichterprozessionen ziehen durch

die Straßen. Buddhistische Mönche singen den ganzen Tag heilige Verse, die Gläubigen beten und sind angehalten, Gutes zu tun. Vogelkäfige werden geöffnet, um den Tieren, Symbole für gefangene Seelen, die Freiheit zurückzugeben. Diesen Tag begeht man regional in unterschiedlicher Weise. In Melaka zum Beispiel paradieren geschmückte Wagen durch die Stadt.

Das *Ching Ming Festival* ist kein öffentlicher Feiertag. Man besucht am achten Tag des dritten Monats mit der Verwandtschaft die Verstorbenen auf dem Friedhof und reinigt deren Gräber. Nahrungsoffer werden ausgebreitet und Kerzen angezündet. Räucherstäbchen brennen, später auch Opfergeld. Schließlich verzehren die Hinterbliebenen die Opfergaben, an denen sich zuvor die Ahnen gestärkt haben.

Den neun Himmelsherrschern zu Ehren wird am neunten Tag des neunten Monats das *Festival of the Nine Emperor Gods* begangen. Chinesische Opern und Prozessionen sind das Rahmenprogramm. Neun Tage lang ist Beten angesagt. Für Gläubige, die zuvor bereits ebenso lang gefastet haben, ist es der Höhepunkt des Festes, wenn sie in einigen Tempeln in Trance über glühende Kohlen laufen.

Indische Feste

Alljährlich im Januar oder Februar treffen sich viele tausend Menschen an den Batu Caves außerhalb von Kuala Lumpur. Das *Thaipusam*, das spektakulärste aller malaysischen Feste, das in Indien nicht mehr erlaubt ist, hat begonnen. Für etwa 2000 Hindus bedeutet es Selbstkasteiung, Schmerzen und Trance. Wie zum Beispiel für Sundram, den tamilischen Taxifahrer, der am Vortag noch adrett gekleidet vor einem Luxushotel der Hauptstadt auf Kunden gewartet hat. Jetzt, in den frühen Mor-

genstunden, steht er, nackt bis auf die Badehose, am Ufer eines Flüsschens. Die Hände sind gefaltet, der Kopf ist gesenkt. Vor ihm singt ein weißgekleideter Guru zum Trommelrhythmus religiöse Formeln. Helfer und Musiker stimmen in den Gesang ein: „Vel, vel, vel...“, was soviel wie „Speer, Speer, Speer...“ bedeutet.

Sundram schwankt, Gesang und Trommelschläge werden schneller. Da reißt der junge Mann die Arme hoch und bleibt regungslos stehen. Eine Frau, ebenfalls in weißen Gewändern, tritt zum Guru und gibt ihm einen Speer. Der Priester nimmt ihn, holt kurz aus. Blitzschnell hat er das Eisen durch beide Wangen Sundrams gestoßen. Dieser verzieht keine Miene, auch nicht, als der Guru den gut zwei Meter langen Speer sorgfältig ins Gleichgewicht bringt.

Sundram hat seinem Lieblingsgott Subramaniam geschworen, den *kavadi* an drei *Thaipusam*-Festen hintereinander zu tragen. Diesen Speer, der ihm durch die Wangen gestoßen wurde und dazu einen schweren Altar, dessen Befestigungshaken tief in seine Haut am Körper drücken. Es ist Dankbarkeit, die den Mann zu der Selbstfolter motiviert: sein Frau hat erst vor wenigen Wochen einen gesunden Sohn zur Welt gebracht.

Das *Thaipusam*-Fest von Kuala Lumpur zieht außer den schmerzensbereiten Gläubigen rund 600 000 Zuschauer, Helfer und Verwandte an. Dazu nehmen 10 000 Musiker und Gurus teil, aber auch tausende von Medienvertretern und Touristen aus aller Welt wollen sich den aufsehenerregenden Bußgang der Hindus nicht entgehen lassen. In weniger aufwändigem Rahmen wird das Fest zu Ehren von Lord Subramaniam auf der Insel Penang, in Melaka, Ipoh und Singapur begangen.

Zum Verständnis der Andacht und alle Schmerzen verachtenden Ergebenheit, die viele Inder Subramaniam zollen, muss man wissen, dass der Angebetete eine ganz besondere Stellung in der Hierarchie der Hindu-Götter ein-

Rechts: Ein Hindu während des Thaipusam-Fests mit einem Speer in der Wange.