Alltag in der ägyptischen Oasenstadt Siwa

Garten Eden

TEXT: MARCEL G. SEYPPEL BILDER: NATHALIE MOHADJER

Zwischen Tradition und Tourismus: In der westlichsten Oase Ägyptens tauchen Autor Marcel Seyppel und Fotografin Nathalie Mohadjer in den Alltag der Menschen ein. Zeitweise fühlt sich das Leben in Siwa an wie eine Zeitreise.

Wir steigen die ausgetretenen Stufen aus Lehmerde zur alten Zitadelle im Ortszentrum von Shali, der Altstadt von Siwa, hinauf. Nathalie und ich gehen durch enge, winklige Gassen. Nathalie schleppt Stativ und Kamera hoch. Sie lebt als Fotografin in Paris und sagte spontan zu, als ich sie fragte, ob sie die Oase mit ihren Tempeln, die seit 1994 Teil des UNESCO-Weltkulturerbes sind, kennenlernen möchte.

Als wir die Mauern der Spitze erreichen, öffnet sich ein Blick in die Weite. Markant heben sich die Hügel des heiligen Bergs Dakrour von den gewaltigen Sanddünen im Süden ab. Am Fusse des Massivs begehen zehn Berberstämme bei Vollmond im Oktober alljährlich das Siyaha-Festival in Erinnerung an den hundertjährigen Frieden zwischen den Stämmen. Sie tanzen, singen, kochen und essen gemeinsam drei Tage und Nächte lang. Vor allem aber versöhnen sich Menschen, klären alten Streit. Dazu wurde das Festival ins Leben gerufen. Denn zwischen den Ost- und den Weststämmen war es immer wieder zu blutigen Fehden gekommen.

Krieg, auch im Kleinen, ist in der Oase Siwa ein No-Go – in heutigen Zeiten ist das weder selbstverständlich noch das schlechteste Gebot. In der Oase Siwa stehen Traditionen, Feste und handwerkliches Wissen noch immer hoch im Kurs.

Offene Wunde. Wir schauen hinab. Kein Gras ist über die Ruinen gewachsen und keine Palme fand Erde. Shali, erbaut um 1200, ist eine einzige offene Wunde – bis heute. Doch in der Zitadelle tat sich etwas, seit ich vor drei Jahren das letzte Mal hier war. Ein neuer Befestigungsring stützt nun das Burginnere. Er lässt erahnen, welche Wehrhaftigkeit nach aussen, aber auch nach innen hier einst herrschte. Am Fusse der Burg haben sich derweil Shops mit handwerklichem Trödel, Getöpfertem, Salzlampen, Bastwaren, Oasendelikatessen und Bekleidung breitgemacht. Was «echt» Siwa ist, aus Oberägypten kommt oder gar aus Fernost, wissen nur die Götter.

Wir steigen durch enge Gassen zwischen halb eingestürzten Mauern mit Fenstern wie Schiessscharten und Palmenstümpfen, die aus dem ockerfarbigen Putz herausragen wie Speerspitzen. Ganz ungefährlich ist das nicht. Mehr als einmal versperrt frisch eingefallenes Mauerwerk den Durchgang. Kein Wunder, das Labyrinth ist riesig, und die Kosten für einen kompletten Wiederaufbau wären gigantisch.

Ich komme mir vor wie auf einer Zeitreise. Aus dem Maghreb eingewanderte Berber hatten die Festung sechs bis sieben Etagen hoch gebaut, um sich der ständigen Übergriffe feindlicher Stämme und marodierender Banden zu erwehren. Errichtet wurde der Stadtstaat Shali, was in Siwi, der Berbersprache, schlicht «die Stadt» heisst, aus luftgetrockneten, leider eben wasserlöslichen Tonerde-Salz-Ziegeln. Nach sintflutartigen Regengüssen im

Leben im Palmengarten. Ein Berber führt Autor Marcel und Fotografin Nathalie durch seinen Garten in der Oasenstadt Siwa. Eben wurden hier Datteln geerntet.

Krieg, auch im Kleinen, ist in der Oase Siwa ein No-Go.

Party. Besucherinnen aus Alexandria feiern im Zentrum von Shali, der Altstadt von Siwa.

Pose. Eine britische Touristin räkelt sich in einer der zahlreichen Salzlaken in Siwa und lässt sich von ihren Begleitern filmen. Einheimische und Touristen schwören auf die entspannende Wirkung der Salzbäder.

Pferdestärken. Es ist Markttag. Vor dem sogenannten afrikanischen Markt drängen sich Händler und Käufer. Viele von ihnen sind auf zu Kleinlastwagen umgebauten Mopeds unterwegs.

Jahr 1926 sind Zitadelle und Stadt geschmolzen wie ein Eispalast im Sommerregen. Kein Dach, kaum ein Haus hat diese Apokalypse, bei der es viele Tote gab, überlebt. Es ist eine pittoreske, ja bizarre Szenerie, wie eine Filmkulisse des Schreckens.

Nagelneuer Jeep. Khaled hat uns in seinen «Garten Eden» eingeladen. Er holt uns im Restauranttreffpunkt Abdo mit seinem nagelneuen Jeep ab. Man sieht: Das Geschäft läuft nach coronabedingten Jahren der Isolation wieder. Er erwartet heute eine Gruppe spanischer Touristen, für die er eine Tour in die südlich gelegenen Dünen des ägyptischen grossen Sandmeers organisiert hat. Khaled beherrscht fliessend drei Sprachen: Siwi, Arabisch und Englisch, etwas Französisch und Spanisch. In der Autodisco läuft Procol Harum, «A whiter shade of pale».

Auf dem Hinweg ruft er bald jedem aufmunternde Hallo-Sätze zu und hält zweimal an, um etwas sehr Wichtiges auszutauschen. Khaled ist bestens vernetzt und war letzte Woche in Alexandria und Kairo, um Kunden zu treffen, wie er erzählt. Eine Website hat er nicht, doch auf Instagram ist er präsent. In seiner tadellos gebügelten Galabya mit einer Brosche, einer kunstvoll gebundenen hellen Kufiya, einem Kopftuch, und dem fein gestutzten Bart ist er trotz seiner 32 Jahre auch äusserlich eine gestandene Persönlichkeit. Er ist merklich stolz, ein Siwa zu sein, der es aus eigener Kraft zu etwas gebracht hat.

In seinem Garten im Palmenwald mit Taubenturm und Bewässerungsanlage angekommen, kümmert er sich sofort um die Vorbereitung des Essens, schnippelt, arrangiert, organisiert. Einige Zagalli, wie Tagelöhner hier genannt werden, klettern barfuss auf Palmen

herum, um tote Äste abzusägen. Ermüdet erscheint die Gruppe, als er und seine Helfer gerade das Mardam aus dem Erdofen herausholen und dies handygerecht zelebrieren. Das Timing ist perfekt. Zwei Stunden garte die Ente auf einer Glut aus Olivenholz in einer Blechwanne, die oben mit einem Deckel und Sand luftdicht verschlossen wurde. Das Fleisch duftet herrlich auf dem Rost. Ein Topf mit Reis hat er mitdampfen lassen. Ein bunter Salat in einer Limettenvinaigrette, Oliven, Eingelegtes, das obligatorische Fladenbrot und Wasserflaschen stehen bereits auf den niedrigen Tischen und bunten Teppichen im Schatten von Dattelpalmen und Olivenbäumen – wie Gott in … Siwa. Die spanischen Touristen sind entsprechend beeindruckt, und schmecken tut es ihnen sowieso. Man streckt sich auf den Teppichen zum Mittagsschlaf aus oder hält ein Schwätzchen.

Khaled kenne ich seit einem längeren Siwa-Aufenthalt im Jahre 2019. Einige Male schon habe ich ihn in seinem Privathaus besucht. Seine Frau, die für uns immer wunderbar kochte, habe ich nie zu Gesicht bekommen. Auch das gehört zum Lebensstil. Hiesige Traditionen sind konservativ, bewahrend und entsprechen – gerade was die Rolle und das Leben der Frau angeht – nicht sehr meinen Vorstellungen. Ich akzeptiere es, stelle es nicht einmal zur Debatte. Khaled weiss auch so, was ich davon halte.

Khaled hat mich vom ersten Moment an überrascht. Es ging mir gerade nicht sehr gut an jenem Tag damals, als er mir einen Tee brachte. Er sah es sofort und lud mich zum Entspannungsbad ins Al Maza ein, einer entlegenen heissen Quelle. Wir sind Freunde geworden, treffen uns fast täglich irgendwo in Shali, wo er früher noch in einem Café bedient hat,

Am Gewusel aus beladenen Eselskarren, Mopeds und Land Rovern kann ich mich nicht sattsehen.

Überblick. Neugierige Hunde streunen um die uralten Höhlen im Westen von Siwa.

Geflatter. Die Zudringlichkeit der Tauben in Siwa ist gross. Die Tiere leben in den Türmen und liefern wertvollen Dünger für die Palmen.

Tradition. Marcels Freund, der Tourguide Khaled, nimmt das Mardam aus der Glut im Erdofen. Die Ente garte zwei Stunden lang.

Ritt. Ein Junge ist auf einem Esel unterwegs. Die Tiere waren bis vor wenigen Jahren das wichtigste Fortbewegungsmittel in der Oase. Für die Landwirtschaft sind sie weiterhin unentbehrlich.

trinken dann einen Tee und plauschen. Vor einem Jahr hat er sich selbstständig gemacht. Wir reden darüber und oft auch über Beziehungen, unsere Wertvorstellungen, Alltägliches oder Politik. Gegen Mitternacht brechen wir meistens auf, um in einer der schön beleuchteten Anlagen rund um Dakrour im Nass der heissen Quellen zu entspannen. Khaled ist stets ruhig, offen, neugierig und dabei voller Wissen. Er streitet nicht, er tauscht sich aus. Er verkörpert das weltoffene, moderne Siwa, das zugleich tief in den Traditionen verwurzelt ist.

Unsere Tage beginnen immer beim Frühstück im «Abdo». Bei Omeletts, dem weichen Feta, aromatischen grünen Oliven, Baba Ghanoush und einem der diversen Tees schmieden wir Pläne, stossen sie wieder um und reden mit Leuten, um neue zu machen, weil uns der alternde Berber Saleh mit seiner abenteuerlich gebundenen, knallblauen Kufiya in sein Haus am Dakrour einlädt, damit wir seine umfangreiche Ton-Steine-Scherben-Sammlung in Augenschein nehmen können. Bewundernswert ist sie!

Im «Abdo» treffen sich Backpackerinnen und Backpacker, die irgendwie auf diesen Flecken gestossen sind, mit Auswanderinnen und Einheimischen. Heute sind wir hier mit Mustafa verabredet, der in einem früheren Leben Rechtsanwalt in Alexandria war, bevor er Siwa kennenlernte und sich zu einem neuen Leben hier entschloss. Derzeit restauriert er ein altes Haus hinter der Zitadelle. Dort sind wir aufeinander getroffen. Er arbeite am liebsten mit den Händen, sagt er. Deshalb habe er sich für Siwa entschieden. «Und diese Restauration ist nun einmal pures Handwerk.» Er klärt uns auf über verbesserte Ton-Erde-Mischungen, die einem stärkeren Regenguss standhalten, und darüber, dass nur noch wenige das Bauen mit Palmen- und Sisalbalken beherrschten. Letztlich sei es aber sein kaputter Rücken gewesen, der ihn in Siwa nach Heilung habe suchen lassen. Dass die Heilmethode «Schwitzbad im heissen Saharasand», gepaart mit Massagen und einer speziellen Diät wahre Wunder vollbringe, sodass er sogar mit den Händen arbeiten könne, darauf schwört er. Eine andere Heilkur mit schwefelhaltigem Wasser nennt sich «Brisi» und helfe super gegen Hautkrankheiten, erklärt Mustafa. Ein Siwa, das ich bislang nicht kannte.

Im Restaurant Abdo lernen wir auch den Fremdenführer und Craft-Shop-Inhaber Ali kennen, die Internetnomadin Judy, die sonst auf Bali lebt und 30 000 Follower auf Instagram hat, und nicht zuletzt Hermann, einen Schweizer Abenteurer, der jüngst mit dem Mountainbike von Assuan in Oberägypten nach Alexandria radelte und uns von seinen Abenteuern erzählt – am Ende einer langen Reise angekommen in Siwa, das es ihm besonders angetan hat.

Verputzte Fassaden. Am Gewusel aus beladenen Eselskarren, Mopeds und Land Rovern im Zentrum kann ich mich nicht sattsehen. In den Strassen und Gassen ist der Müll weitgehend

IN DER WESTLICHSTEN OASE ÄGYPTENS

verschwunden. Die Fassaden sind jetzt alle mit Tonerde verputzt, und die kleinen Geschäfte haben unisono kupferbraun lackierte Türen und Fensterläden erhalten. Schaut nett aus, ist zwar etwas auf alt gemacht, doch der in die Jahre gekommene Mix war wohl out.

Wir wollen mal was anderes zum Essen ausprobieren und landen bei «Oncle Moheb», der gute libanesische Küche anbieten soll. Es ist das erste nichtägyptische Restaurant der Oase, von der Eco-Edellodge Gafar mit einem Drei-Sterne-Koch mal abgesehen. Dort soll sich König Charles, als er noch Prinz war, drei Wochen lang verwöhnen haben lassen. Libanesische Restaurants gab es damals noch nicht. Das erste, was uns auffällt, als wir das kleine Lokal in einer Seitengasse betreten, ist der krümelige Boden. Das sind bei näherem Hinsehen Salzkristalle. Ob wir vielleicht die Schuhe ausziehen wollen, fragt uns der junge Kellner Sallan aus Kairo. Dankend lehnen wir ab.

Nach den Vorspeisen lernen wir Onkel Moheb kennen, der aus der Küche kommt. 69 Jahre alt ist er und trägt einen Weihnachtsmannbart. Er hatte in Beirut vier Restaurants betrieben, bevor er sich letztes Jahr entschloss, die Koffer zu packen. Seine Familie blieb im Libanon und führt die Restaurants weiter. Mit ihm ging eine grosse Kiste mit Gewürzen nach Siwa, die er mir stolz zeigt, als wir seine Kochwerkstatt betreten dürfen.

Überhaupt, erklärt uns Moheb, ginge es ihm um eine Synthese aus der hiesigen einfachen Küche, den lokalen Ingredienzen und der eher würzigen wie komplizierten libanesischen Küche. Das Ergebnis ist schlicht superlecker. Er zaubert uns eine ganz andere Ente, süsslich und recht scharf. Kreuzkümmel, Koriander und Zimt schmecke ich heraus,

Neben Wasser ist mineralisches Salz das wichtigste Lebenselixier der Oase.

Festschmaus. Touristen werden unter freiem Himmel nach alter Sitte bewirtet. Es gibt geschmorte Ente, eingelegtes Gemüse, Salat und Fladenbrot.

Selbstbewusstsein. Shrouk ist 14 Jahre alt und lebt in der Altstadt von Siwa. Sie ist oft auf Facebook und Instagram unterwegs. Die Bilder, die Fotografin Nathalie von ihr schiesst, teilt sie natürlich sofort in ihren sozialen Medien.

als er mich mit kritischem Blick fragt, womit denn möglicherweise das Gericht gewürzt sei. Er experimentiere halt gerne.

Ein Experiment ist das gesamte Restaurantprojekt: Bisher haben die Siwaesen von seinem Angebot kaum Notiz genommen, nur Backpacker verirren sich hierher. Dabei passt Moheb wunderbar nach Siwa, finden Nathalie und ich. Es ist dieses improvisierte Sicheinbringen, das aus dem Marktangebot schöpft, gepaart mit Geschäftssinn, und dass man mit den Schwierigkeiten des Alltags klarkommt.

«Zuwanderer haben oft das Gefühl, der Oase etwas zurückgeben zu müssen.» So drücken es Yuri und Ellen aus, in deren Gästehaus wir wohnen. Mutter und Tochter aus Eindhoven suchten die Integration. Sie sind in Siwa geblieben, um eine Mädchen- und Frauenschule aufzubauen, in der neben Schreiben, Lesen und Rechnen auch traditionelle Handwerkstechniken vermittelt werden, unterrichtet von den Letzten ihrer Art. Einem Silberschmied etwa. Für die Herstellung von hochwertigem, reichhaltig verziertem Schmuck war Siwa früher weithin berühmt. Schmuckherstellung, Töpferei, Weberei, Korbflechten – warum nicht altes Handwerk neu beleben? Touristen würden es kaufen! Geber für das Projekt Women for Women werden noch gesucht.

Kunstvolle Bemalung. Auf einem unserer Streifzüge durch den alten Stadtteil Shali ruft uns von einem Fenster oben eine Frau etwas zu, was sich nach «Bitte reinkommen!» anhört. Das überrascht uns doch ziemlich. Nathalie bekommt infolgedessen eine Henna-Bemalung und wir beide einen Tee. Fatma heisst die Frau, die gerufen hat, sie trägt im Haus keinen Niqab und ist ungefähr 45 Jahre alt. Sie lebt mit ihrer Mutter und ihrer Nichte Shrouk und ihrem Neffen Mohamed in einem der wenigen bewohnbaren Häuser inmitten der Ruinen. Shrouk ist 14-jährig und kopftuchfrei ständig auf Facebook und Instagram unterwegs. Am Ende ist Nathalie viermal zu Besuch, macht mit ihnen einen Ausflug und darf Fotos machen, die natürlich von Shrouk sogleich in ihren sozialen Medien gepostet werden.

Fatma zeigt Nathalie ihren Tarfottet, einen in Siwa bis anhin verbreiteten blau und weiss gemusterten Schal, den sie locker über den Kopf schwingt und ein Ende mit der Hand hochhält. Und sie holt das Hochzeitskleid heraus. Sie möchte so fotografiert werden, ohne ihr Gesicht zu zeigen, sagt sie erfreut. Was man ebenfalls nicht sieht: Ihr Mann hat sie vor einigen Jahren sitzen lassen, leider keine Ausnahme in Siwa.

Dass die Oase mit der Zeit und dem Tourismus mitgehen muss, meint auch Sheikh Omar, einer der zehn Stammeschefs. Wir treffen ihn in einem Hotel-Café am Fusse der Altstadt von Shali. Stolz liest er uns aus dem «Siwa-Manuskript» vor, einer einzigartigen, seit über 300 Jahren kontinuierlich fortgeführten Chronik Siwas. Er hat einen Auszug der Handschrift auf seinem Smartphone gespeichert. Es ging damals um die Aufteilung der Oase und darum, wer welche Fabrikationen zur Verarbeitung des kostbaren Olivenöls nutzen dürfe. Das Manuskript selbst ist streng gehütet im Besitz von einem der Clanchefs. Wo genau, sagt er nicht.

Die Entwicklung sei schon okay, sagt er, doch mache er sich Sorgen, dass die Touristen und Zuwanderinnen aus Ägypten an den traditionellen Grundfesten rütteln könnten. Die Bewahrung der Berbersprache Siwi sei ihm besonders wichtig, auch wenn an den Schulen Arabisch gelernt und gesprochen werde. Und dass auch Frauen arbeiten dürften, ja sollten, sagt er, wenngleich nur in von den Männern abgeschirmten Räumlichkeiten. Ohne eine Miene zu verziehen, erwähnt er eine Eintragung im Siwa-Manuskript vom 21. September 1942. Der Nazigeneral Erwin Rommel war an diesem Tag mit seinem Afrikakorps auf dem Feldzug gen Osten in Siwa gewesen und hatte demonstrativ Tee mit den Sheikhs getrunken. Es gibt Fotos davon. Diese Vergangenheit holt Siwa regelmässig ein. Millionen deutscher Minen machen bis heute die Durchquerung der Wüste zwischen al-Alamein und Siwa gefährlich. Über 3000 Menschen verloren allein seit den 1980er-Jahren bei Minenexplosionen in der ägyptischen Wüste ihr Leben.

1942 hatten alliierte italienische Jets auch Siwa bombardiert, ohne allzu viel Schaden anzurichten. Bewohner flüchteten in die Höhlen des Bergs der Toten, wo sie quasi nebenbei Grabkammern aus der Zeit der Pharaonen entdeckten und auch bewohnten. Die Grabkammern besuchen wir dann und bestaunen die etwa 2400 Jahre alte Kunst: freizügige Frauen- und Gottheitsbilder, präzise gemalte Gesichter, Krokodile, Prozessionen. Beeindruckend, wie die Wandmalereien mit feinen Linien und Farben allen Wandel überdauerten.

Unverzichtbares Elixier. Die typische Folklore Siwas mit Livemusik und Safaris, dem Orakeltempel zu Ehren des Sonnengottes Amun-Ra und anderen Tempelanlagen, den Pharaonengrabkammern und einer eigenen Oasenküche sind die eine Seite, die Menschen anlockt und beeindruckt. Die speziellen Ressourcen sind seit jeher die andere. So ist mineralisches Salz, so merkwürdig es klingen mag, neben Wasser mit das wichtigste Lebenselixier der Oase, so unverzichtbar wie das Salz in unserem Blut, zumindest in homöopathischen Dosen. Man baut es nahe des riesigen Salzsees al-Zaytoun und in anderen Randlagen der Oase mit lärmenden Baggern tonnenweise ab. Förderbänder häufen es zu haushohen Kegeln auf. Lastwagen transportieren es gen Norden. Wegen der Salzvorkommen wurden Strassen gebaut und seit den 1980er-Jahren asphaltiert. Aus Salzkristallen sind Lampen, Möbel und sogar ganze Häuser gemacht, so wie das Eco-Nobelhotel am Fusse des Gafar-Tafelbergs. Als Baumaterial sind Salzziegel in der Wüste überhaupt das Beste, was es gibt, um im Sommer

die Gluthitze draussen zu halten – und im Winter die Kälte, wenn das Thermometer häufig unter null Grad sinkt. Die Raumluft ist äusserst trocken, gut gegen Gicht oder Arthrose. Allerdings muss man aus Salz gebaute Wände aussen verputzen, damit es den Häusern beim nächsten Regen nicht so ergeht wie dem alten Shali. Starkregen wird immer häufiger – ein Ergebnis des auch in Siwa spürbaren Klimawandels.

Wir marschieren mit unserem Begleiter Ali durch die gleissend hellen Salzberge und erreichen einige blauschimmernde Teiche und kleine Seen, in denen sich Touristen treiben lassen. Eine Frau aus London räkelt sich in einem kleinen Wasserbecken und lässt sich von ihren Begleitern filmen. Nur der Salzbäder wegen hat sie sich auf den weiten Weg gemacht, erzählt sie uns. Wir tauchen ein und lassen uns treiben. Untergehen kann man in diesem Salzwasser nicht.

Eine ebenso grosse Anziehung geniessen die zahlreichen heissen Brunnen, gespeist aus uraltem, leicht salzhaltigem Wasser, das nach oben drückt. Drum herum entstehen immer mehr Lokale, Camps und Resorts, sicher bereits dreissig an der Zahl. Noch sind die Kapazitäten ausreichend, um die Besucherströme aufzusaugen. Daneben geht das Leben ziemlich normal weiter, gefühlt wie seit Ewigkeiten.

drmseyppel22@gmail.com
nathaliemohadjer@gmail.com

Zuwanderinnen und Zuwanderer haben oft das Gefühl, der Oase etwas zurückgeben zu müssen.

Dr. Marcel G. Seyppel (73) hat viele Jahre als Journalist und in der Entwicklungshilfe im Nahen Osten und in Nordafrika gearbeitet. Die Oase Siwa entdeckte er 2013 für sich, fand Freunde und kehrt immer wieder dorthin zurück.

Nathalie Mohadjer (44) ist vielfach prämierte Fotografin und lebt in Paris. Sie arbeitet für internationale Magazine, ihre Arbeiten werden weltweit ausgestellt. Sie war zum ersten Mal in der Oase Siwa. Die Wärme des Wintersonnenlichts hat sie ebenso fasziniert wie die Authentizität der dort in völlig eigenständig entwickelter Kultur lebenden Menschen.

© Globetrotter Club, Bern

SCHWEIZER PÄRKE PARCHI PARCS REGIONALER NATURPARK | Parc Ela

Weitwandern in 17 Tagesetappen
Trekken ohne zwischendurch ins Tal abzusteigen grösstenteils auf über 2000 m ü. M.: mit viel Abgeschiedenheit und spektakulären Landschaften. Der Trek führt von Tiefencastel rund um den Parc Ela bis nach Lenzerheide.
www.parc-ela-trek.ch

AUGENWEIDE

globetrotter
Das Reisemagazin für Weltentdecker

Reisen im Kopf

Raus aus der Hektik des Alltags. Zurücklehnen. Abschalten. Das Globetrotter-Magazin nimmt Dich viermal jährlich mit auf Reisen in bekannte und unbekannte Gegenden rund um den Globus. Mit spannenden Reportagen und faszinierenden Bildern. Entspannung, Horizonterweiterung und Lesegenuss für 40 Franken im Jahr. Dazu gibts die Globetrotter-Card mit attraktiven Rabatten aus der Welt des Reisens.

Das Globetrotter-Magazin gibts auch als Abo zum Verschenken
Jedes Mal, wenn ein neues Heft erscheint, wird der/die Beschenkte an Dich denken – denn wir versenden es stets in Deinem Namen.

Jetzt online bestellen

Jetzt abonnieren

- 1.7. bis 31.12. des Folgejahres | 6 Ausgaben | CHF 50
- 1.1. bis 31.12. | 4 Ausgaben | CHF 40.–
- Bitte schickt mir eine kostenlose Probenummer
- Ich möchte das Globetrotter-Magazin verschenken

Rechnungsadresse

Vorname | Name
Strasse
PLZ | Ort
E-Mail

Versandadresse Gleich wie Rechnungsadresse

Vorname | Name
Strasse
PLZ | Ort
E-Mail

Einsenden an: Globetrotter Club AG, Neuengasse 20, 3001 Bern oder **online bestellen:** www.globetrottermagazin.ch