



◀ schweizerisch-sri-lankische Ehepaar ist vor zehn Jahren nach Amitirigala gezogen, in das Dorf, das der letzte König von Sri Lanka einst Rangies Urgrossvater geschenkt hatte - als Dank dafür, dass dieser ihm das Leben gerettet hatte. Von den ursprünglich 150 Hektaren gehören der Familie heute noch zehn. Die Naratale-Estate besteht aus dem Haupthaus und dem Gästehaus, die beiden Gebäude sind von einem weitläufigen Garten, von Feldern und Wäldern umgeben. Vor dem Küchenfenster des Haupthauses wachsen Mangobäume in den Himmel, und ein bisschen weiter wuchern Pfeffer- und Nelkenbüsche, während im hinteren Teil des Gartens Teebüsche zwischen schattenspendenden Eukalyptusbäumen wachsen. Ungefähr so stellt man sich das Paradies vor.

Rita und Rangie Amitirigala produzieren den seltenen Silberspitzentee und weissen Tee - beides in kleinen Mengen und biodynamisch. «Als wir hier ankamen, wussten wir sehr wenig über Landwirtschaft und noch weniger über Tee. Wir haben experimentiert, haben die Hilfe eines jungen Biologen vom Teeforschungsinstitut in Anspruch genommen, sind dann gescheitert und haben wieder von vorne angefangen.» Auf diesem langen Weg haben sie nicht nur viel über das Kultivieren des Tees ge-

lernt, sondern sind Teil der Dorfgemeinschaft geworden. Heute beschäftigen sie rund 25 Mitarbeiter und produzieren nebst Tee auch Pfeffer, Nelken, Zimt oder Ananas. Der Dorfschule haben die beiden eine Bibliothek finanziert, und - mit der Unterstützung ihrer erwachsenen Kinder - im Dorf ein Spital errichtet.

Überglücklich ist Rita Amitirigala mit den zwei Wasserbüffeln, die sie letztes Jahr zum Geburtstag geschenkt bekommen hat. «Jetzt können wir Joghurt und Quark selber machen», sagt sie. Davon profitieren auch die Gäste, die immer häufiger kommen und sich ein paar ruhige Tage in Amitirigala gönnen. Die Lage zwischen Colombo und Kandy, der paradiesische Garten, der nahe Urwald, die herzliche Gastfreundschaft des Ehepaars Amitirigala und der Kontakt zu den Einheimischen machen das Naratale-Estate zu einem idealen Ausgangspunkt für eine Reise durch Sri Lanka. Auch deswegen, weil Rangie Amitirigala einem nebst Auskünften über die wechselvolle Geschichte seines Landes auch ganz praktische Tipps für die Reise durch das ehemalige Ceylon mit auf den Weg gibt.
Monique Rijks



Ganz oben: Der Naratale-Homestay-Bungalow zwischen Colombo und Kandy. **Oben:** Das Ehepaar Rangie und Rita Amitirigala übernahm 2005 die Plantage Naratale-Estate, wo man auch übernachten kann. **Unten:** Tee aus den obersten Blättern des Busches sorgt für einen besonders delikaten Geschmack.



Auf einen Blick

Anreise: Mit Emirates via Dubai oder mit Swiss via Mumbai, Tickets ab ca. 1000 Fr.

Tee: Alle Teearten stammen von derselben Pflanze. Ob er als Schwarz-, Grün- oder Weisstee genossen werden kann, hängt vom Grad der Fermentierung ab. Für den edlen Silberspitzentee verwendet man nur das oberste Blatt des Busches. Die Teeblätter werden erst nach der Trocknung zu den verschiedenen Sorten wie Earl Grey, Orange Pekoe oder Lapsang Souchong verarbeitet. Tee aus Sri Lanka schmeckt mittelkräftig, leicht malzig und weist einen leichten Zitrusfruchteinschlag auf. Mehr zum Thema erfährt man im Ceylon Tea Museum in Kandy (www.pureceylontea.com) oder an einer Führung in einer der zahlreichen Tee-

fabriken im Hochland (www.teatrails.com). **Unterkunft:** Ceylon Tea Trails: In den vier luxuriösen Bungalows, die über das ganze Teegebiet um Hatton verteilt sind, fühlen sich die Gäste im Nu wie zu Hause. Ein sehr persönlicher Service, eine kleine Anzahl Gäste (maximal 10 pro Bungalow) und eine spektakuläre Umgebung sorgen für unvergessliche Tage. DZ ab ca. 600 Franken (in diesem Preis sind Speisen und Getränke, Wäsche und gewisse Ausflüge inbegriffen); www.teatrails.com. **Naratale-Estate:** Die Gäste schlafen in den zwei Zimmern des Gästehauses am Ende des Gartens, essen mit der Familie - und können an Ausflügen oder an Yogastunden teilnehmen. DZ ab ca. 200 Fr., inkl. Essen; www.naratale.com