Kreuzritter und Kulturgenuss

REISE Der kleine Mittelmeerstaat Malta hat viel zu bieten – Geführte Gruppenreise



Abendlicher Blick bei Vollmond von Valetta auf die gegenüberliegende Seite mit Gardjola Gardens auf der linken Seite. BILD: MALTA_PRIVAT

VALETTA/PR – Wer Malta zum ersten Mal besucht, kann sich eventuell ein wenig überfordert fühlen. Mächtige Monumente der Ordensritter und die Pracht großer Geschichte, sonnenverwöhnte Buchten und schmucke Städte, malerisch-mediterrane Landschaften und bizarre Küstenpanoramen – all dieses bietet der kleine Inselstaat, der flächenmäßig nicht größer als München ist. Und um es gleich vorab zu sagen, man kann nicht alles in einem Urlaub schaffen – außer die Auszeit erstreckt sich über mehrere Wochen.

Der Mittelmeerarchipel ist ein geschichtsträchtiger Ort mit beeindruckender Architektur und hat Tempel, die älter als Stonehenge und die Pyramiden sind. Das kulturelle Leben ist sehr abwechslungsreich und hält ein umfangreiches Programm an Theateraufführungen, Konzerten und Kunstausstellungen bereit. So lieben die Malteser Feuerwerk und haben darin eine Tradition, die bis ins 16. Jahrhundert zurückreicht. Im Sommer vergeht kein Wochenende, an dem nicht irgendwo auf den Inseln der Nachthimmel mit farbenfrohen Raketen erhellt wird. Absolutes Highlight ist das alljährlich Ende April stattfindende internationale Feuerwerk Festival.

Altstadt ist UNESCO-Weltkulturerbestätte

Das Erste, was einem beim Besuch auffallen wird, ist das beeindruckende Erbe der Inseln. Die Johanniterritter, den wohlhabendsten Familien Europas entstammend, regierten Malta fast drei Jahrhunderte lang. Ihr Vermächtnis lebt in den prächtigen Kirchen, Palästen und Festungen weiter. Diese sind noch erhalten und können besichtigt werden. Die Hauptstadt der Insel Malta, Valletta, ist in ihrer Gesamtheit eine einzige große UNESCO-Weltkulturerbestätte und die gesamte Stadt wird als Altstadt bezeichnet.

Eine der Attraktionen in Valetta sind die Upper Barrakka Gardens. Die Parkanlage bietet schattigen Schutz vor der Sonne und einen herrlichen Blick auf den Grand Harbour. Dort tummeln sich riesige Kreuzfahrtschiffe ebenso wie Superyachten und traditionelle maltesische Boote, die Gondeln ähneln und Dgħajsa genannt werden.

Diese bieten eine unterhaltsame Möglichkeit, zu den Three Cities, den historischen drei Städten Vittoriosa (Birgu), Cospicua (Bormla) und Senglea (L-Isla) überzusetzen, einem Bereich, der sogar noch älter als Valletta ist. Beim Schlendern durch die Straßen hat man das Gefühl, in die Vergangenheit einzutauchen. Besuche im einzigen noch erhaltenen Inquisitorenpalast und in Fort St. Angelo verstärken dieses.

Ein Snack zwischendurch

Wenn der kleine Hunger kommt, gibt es nichts Typischeres als Pastizzi, eine herzhaft gefüllte Blätterteigpastete, die den Hunger in Schach hält. Pastizzi sind meistens in zwei Varianten erhältlich, entweder mit Ricotta oder Erbsenpüree gefüllt. Sie werden überall auf den Inseln verkauft: In Bars, Cafés und klitzekleinen Geschäften namens Pastizzeriji. Doch auch beim „richtigen Essen gehen" bietet Malta eine große Bandbreite an typischen Speisen an. Das Lieblingsgericht der meisten Malteser ist Kaninchen. Die traditionelle Fenkata wird bei großen Familientreffen serviert und ist die Essenz dessen, was ein gutes Essen ausmachen sollte – Essen teilen und gute Gesellschaft genießen. Daneben gehört natürlich auch Fisch, fangfrisch aus dem Meer, unbedingt zu einem Malta-Besuch dazu.

Als Fischliebhaber sollte man unbedingt mal nach Marsaxlokk fahren. Dort befindet sich der Hafen, wo die maltesischen Fischer ihren Fang des Tages anbieten – nirgendwo sind Fisch und Krustentiere in allen Größen, Formen und Farben frischer als hier. Es versteht sich von selbst, dass es dort wirklich gute Fischrestaurants gibt. Der Markt am Sonntagmorgen ist ein besonderer Anziehungspunkt. Hier kann man Honig, Marmeladen und viele weitere hochwertige Produkte aus eigener Herstellung erstehen wie maltesische Spitze. Marsaxlokk ist auch der ideale Ort, um die farbenfrohen traditionellen Fischerboote, Luzzu genannt, in großer Zahl versammelt zu sehen. Diese bunt bemalten Boote, ein jedes mit einem Augenpaar am Bug verziert, schmücken seit Jahrhunderten den Hafen. Das Symbol stammt aus der Zeit der Phönizier und soll als das Auge des Gottes Osiris Seefahrer vor Gefahren schützen.

Ausflug nach Gozo

Wer auf der Suche nach einer kleinen Auszeit vom quirligen Trubel der Hauptstadt ist, sollte Maltas Schwesterinsel Gozo besuchen. Dort geht es wesentlich ruhiger zu und sie ist nur eine 25-minütige Fährfahrt von Ċirkewwa, dem nördlichsten Punkt Maltas, oder eine 45-minütige Fahrt mit der Schnellfähre von Valletta aus entfernt.

Da Malta so viel zu bieten hat, ist es vielleicht beim ersten Mal hilfreich, eine geführte Reise zu buchen. Der Veranstalter Trendtours beispielsweise bietet eine achttägige Flugreise mit drei inklusiven Ganztagsausflügen, auf denen die Gäste einzigartige Höhepunkte entdecken können. Zusätzlich können drei weitere Ausflüge gebucht werden, bei denen weitere Sehenswürdigkeiten erkundet werden können. Das inkludierte Vier-Sterne-Hotel bietet vor Ort eine deutschsprachige Gästebetreuung, die sich um alle Belange kümmert, und die Ausflüge sind mit einer qualifizierten deutschsprachigen Reiseleitung.

TIPP: Zur Vorbereitung und für die Reise eignet sich das Buch InselTrip Malta mit Gozo und Comino vom Verlag Reise Know-How. Der 2025 in 4., neu bearbeiteter und aktualisierter Auflage erschienene, 144 Seiten umfassende Reiseführer ist der ideale Begleiter, um alle Seiten des Mittelmeerarchipels zu entdecken.

Die interessantesten Orte, Sehenswürdigkeiten und Attraktionen werden ausführlich vorgestellt und bewertet. Außerdem gibt es unter anderem Tipps zur Inselentdeckung mit Auto, Bus oder Fahrrad, fünf Wanderungen und Mountainbiketouren für jedermann, Ausflüge auf die Schwesterinseln Gozo und Comino und die ganze Bandbreite der maltesischen Küche. Ein Inselfaltplan zum Herausnehmen und detaillierte Stadtpläne werden durch eine kostenlose Web-App ergänzt. Preis 15,95 Euro - ISBN 978-3-8317-8067-9

So schützt regelmäßige Autopflege

MOBILITÄT Baumharz, Insekten und Vogelkot sind echte Lack-Killer



Gegen hartnäckige Verschmutzungen wie Insektenüberreste helfen spezielle Reinigungsmittel. BILD: ISTOCK.COM/RIOPATUCA IMAGES

IM NORDWESTEN/PM – Sie sind überaus nützlich, und ihnen beim täglichen Blütenbesuch zuzuschauen ist fast so aufregend wie der Hummelflug von Rimski-Korsakow. Eigentlich! Denn Hummel, Biene & Co. hinterlassen leider auch andere Eindrücke. Der Mix aus Chitin, Protein und Blut nach dem Sturzflug aufs Auto greift Motorhaube, Kühlergrill und Frontscheibe an. Auch Baumharz und Vogelkot machen Lack und Scheiben auf lange Sicht und in der Hitze des Gefechts zu schaffen. Zum Ärger der Autofahrer: Mit einem Wisch ist oft nicht alles weg!

Grund genug also, das Auto im Sommer regelmäßig und speziell zu waschen. Das steigert den Werterhalt und die Verkehrssicherheit. Ein glänzendes Auto wird laut Automobilclub von Deutschland im Straßenverkehr vier Sekunden eher wahrgenommen, so der Zentralverband Deutsches Kraftfahrzeuggewerbe (ZDK) in einer Mitteilung.

Im Folgenden die ZDK-Tipps, um ohne Flecken und Rostfraß durch den Sommer zu kommen.

Einmal im Monat durch die Waschanlage huschen: damit ist es jetzt nicht getan. Jede zweite Woche sollte die Reinigung am besten in einer Anlage mit Lappen auf der Tagesordnung stehen. Hochdruckreiniger – bitte mit ausreichend Abstand verwenden – und die Vorwäsche lösen den Schmutz. Hartwachs lässt später Pollen, Insekten und Baumharz besser abprallen. Der Lack ist widerstandsfähiger.

Damit sich Baumharz, Vogelkot, Insekten und Straßenschmutz nicht in den Lack brennen, müssen sie schleunigst und nicht erst bei der nächsten Autowäsche verschwinden. Spezielle Insekten-Entferner schaffen hier Klarheit. Aufsprühen, einwirken lassen, mit viel Wasser abspülen, notfalls hilft ein weicher Schwamm. Hilfestellung beim Kauf geben Produkttests von Automobilklubs, Sachverständigenorganisationen und Fachzeitschriften.

Ganz klar: Winterreiniger haben im Wischwasser jetzt nichts mehr zu suchen. Sie sind für andere Temperaturen und Verschmutzungen konzipiert. Die Sommerprodukte enthalten schmutzlösende Tenside und verhindern Kalkablagerungen im Waschbehälter, in Düsen und Leitungen. Zu haben sind die Reiniger als Fertigmix und als Konzentrat zum Mischen mit Wasser. Günstiger sind Konzentrate, leichter zu handhaben die Fertigmischungen. Nicht vergessen: Richtig klar wird der Durchblick erst, wenn die Frontscheibe auch von innen regelmäßig geputzt wird.

Nur mal kurz an der falschen Stelle geparkt und schon hat sich ein klebriger, dicker Film übers Auto gelegt. Vor dem Aussteigen lohnt der Blick: Wo stehen Bäume? Wo steht die Sonne? Beide Parksituationen sollten vermieden werden. Auch so wird der Autolack über lange Zeit kein Pflegefall.

MMW 35 Jahre
MÖBEL · MARKT · Wardenburg II
35 JAHRE IN WARDENBURG
JUBILÄUMSVERKAUF
Sparen Sie jetzt 35%*
JEDEN SONNTAG SCHAUTAG von 15 bis 18 Uhr!
auf ALLE Ausstellungsstücke, Lagerware und Gartenmöbel
* Außer Aktions-, Abverkaufsware, sowie Alt- bzw. Neuaufträge
Hardenbergstr. 5+6, 26203 Wardenburg, Tel.: 0 44 07 - 22 54,
Mo. bis Fr. 14-18 Uhr, Sa. 9-13 Uhr
Wir liefern und montieren auch oder verleihen kostenlos unseren LKW und PKW-Kombi!

Erste Hilfe.
Selbsthilfe.
brot-fuer-die-welt.de/selbsthilfe
Mitglied der actalliance
Brot für die Welt

GOLDANKAUF
ANGEKAUFT WERDEN:
· Altgold · Zahngold · Münzen ·
D-Mark Münzen · Uhren · Diamanten
· Gold-Silberbarren · Silber ·
Silberbesteck · Zinn, versilbert
Bis 110,- €/g Feingold
Juwelier Simon
Achternstraße 37 Oldenburg Tel. 99 89 240
Haarenstraße 19 Oldenburg Tel. 2 75 75

NEUES ZUM ALDI PREIS:
ENTDECKEN SIE
VIELE ANGEBOTE
IN UNSEREM MAGAZIN
UND AUF ALDI-NORD.DE
Jeden Tag besonders – einfach ALDI.
ALDI

Verband der Lohnsteuerzahler e.V.
- Lohnsteuerhilfeverein -
VdL
Wir machen Ihre Steuererklärung!
im Rahmen einer Mitgliedschaft und unserer Befugnisse nach § 4 Nr. 11 StBerG
Ihr Lohnsteuerhilfeverein: kompetent · engagiert · günstig
26127 Oldenburg • Am Alexanderhaus 68 b • 0441/88 51 27
Beratungsstellenleiter: Detlev Gronwald
www.vdl-online.de