

**GEMSTONES LAPIDARY LTD**  
 Motor Mart Building, Moi Avenue  
 Telephone 21174, Mombasa

*For Fine-Cut Gemstones:-  
 Ruby, Tsavorite, Tanzanite, Aquamarine.....  
 and 18K Gemstone Jewellery.*

**FISHERMAN'S COVE**  
 AT LEISURE LODGE CLUB

Our A L Carte Restaurant

is now open daily from 19.30 - 23.30 hrs. except Fridays when it is closed.

Come and enjoy a cosy evening out, under Africa's star-blue sky and a gentle sea-breeze. Take advantage of the candle-light and romantic summer-night atmosphere to devour our delicious specialities from the Indian Ocean.

We shall be very honoured to be at your service.  
 TELEPHONE 0127-2011 to 14 2620/2272/3

**LIONS CLUB OF MSA PWANI**

\*\*\*\*\*

*proudly present*

in aid of Charities

**MEHFIL - E-GHAZAL**

at TRAVELLERS BEACH HOTEL  
 on Saturday 22. 12.90 at 9.30p.m.

**FILMI SONGS  
 GHAZALS  
 and  
 QAWALIS**

TICKETS AVAILABLE FROM:  
 SHANKAR ELECTRONICS LTD.,  
 PHOTORAMA,  
 MOMBASA CHEMIST  
 AND AT THE GATE.

**Die weltberühmte FUJI-Methode für Farbfilm-Entwicklung jetzt auch in Mombasa erhältlich**

*Alle Farbfilme werden entwickelt:*

**FUJI • KODAK • AGFA**

Für alle Ihre Farbbilder und Negative machen Sie Gebrauch von der neuesten FUJI-Technologie

*Kontaktieren Sie Riaz Alibhai Tel. 313689 Mombasa oder besuchen Sie das neue FUJI Laboratorium zur Entwicklung von Farbfilmen neben COASTWEEK, 1. Etage, über der Grindlays Bank, Ecke Digostrße, Mombasa.*

# NEUER FARBKATALOG FÜR BOMBOLULU SCHMUCK

BOMBOLULU, eine Einrichtung für Körperbehinderte an der Nordküste Kenias, hat kürzlich ihren ersten Farbkatalog für handgearbeiteten afrikanischen Schmuck auf den Markt gebracht.

Das Hilfswerk, vor zwanzig Jahren als Pilotprojekt gegründet, wird von der "Vereinigung der Körperbehinderten in Kenia" betrieben und beschäftigt derzeit 160 Körperbehinderte, Blinde und Taubstumme, Männer und Frauen. Das Projekt wird von Hubert Seifert geleitet, der vom deutschen Entwicklungsdienst entsandt ist.

Der neue Farbkatalog umfaßt 16 Seiten und enthält eine Auswahl von über 500 Schmuck-Designs, die in kunstvoller Handarbeit von den Behinderten hergestellt werden. Halsketten, Ohrringe und Armbänder aus Kupfer, Messing, Ebenholz, Mahagoni, Leder, geschnitzten Knochen, alten Münzen, Samen, getrockneten Bananenfasern sowie Halbedelsteinen werden in einer Vielfalt von Formen und Farben angeboten. Besonders beliebt sind vergoldete und versilberte Schmuckstücke, die zweifach schutzlackiert sind.

Der elegant entworfene Katalog enthält Aufnahmen und Informationen über die Werkstätten, und auf der Titelseite sind drei hübsche Modelle abgebildet, die Bombolulu Kleidung und Schmuck präsentieren.

Alle Aufnahmen für den Katalog wurden von dem deutschen Fotografen Wolfgang Döring aus Norderstedt kostenlos gemacht. Herr Döring, der regelmäßig nach Kenia kommt, um Tieraufnahmen

in den Nationalparks zu machen, war von dem Projekt so beeindruckt, daß er sich sofort bereit erklärte, alle Aufnahmen für den Katalog als Spende anzubieten.

Herr Döring ist deutscher Repräsentant der East African Wild Life Society und hat in den letzten zehn Jahre Shs 100,000 spendet für Förderung der Nationalparks in Kenia.



DREI ATTRAKTIVE MANNEQUINS führen gediegene Bombolulu-Kleider mit dem passenden Modeschmuck vor.

Der Katalog wurde mit einer Auflage von 5000 Exemplaren gedruckt und wird weltweit kostenlos an Interessenten verschickt. Bisher exportiert das Projekt in insgesamt zwölf Länder und hat sich nunmehr zum größten Hersteller von afrikanischem Schmuck in Kenia entwickelt.

## KANADA

In diesem Jahr wird ein Umsatz von über 7 Millionen Kenia Schilling erwartet. Der Schmuck wird überwiegend in die USA, nach Kanada, England, Deutschland, Schweiz, Norwegen, Dänemark, Schweden, Australien, Neuseeland und Japan exportiert. Dritte Welt Geschäfte, Boutiquen, Importeure, Großhändler und Kaufhäuser sind die Hauptabnehmer.

Seit diesem Jahr wird nunmehr auch die handbedruckte Modekleidung aus 100 Prozent Baumwolle exportiert, und in Kürze sollen Lederwaren und Holzschnitzereien ebenfalls ausgeführt werden.

Das Projekt, das entlang der Hauptstraße nach Malindi, ca. 4 km nach der Nyalibricke liegt, hat sich inzwischen zu einer Haupttouristenattraktion entwickelt. Täglich besuchen Touristenbusse und Besucher aus der ganzen Welt das Projekt, um die Behinderten bei der kunstvollen Arbeit zu beobachten.

## LEDERWAREN

In mühevoller Handarbeit werden Schmuck, Kleidung, Sissaltaschen, Lederwaren und Holzschnitzereien mit großer Geschicklichkeit hergestellt. In einem großen Verkaufsraum werden die Produkte zu äußerst günstigen Preisen zum Verkauf angeboten. Das Projekt führt in den Touristenhotels regelmäßig Modenschauen durch, die sich großer Beliebtheit erfreuen.

Interessenten können gerne einen Exportkatalog mit Preisliste von Bombolulu, P.O. Box 83988, Mombasa, anfordern.

## WIE DER HASE KÖNIG WURDE

FRÜHER FÜRCHTETEN sich alle Tiere im Wald vor ihrem König, dem Löwen, weil er sie tötete und auffraß. Immer, wenn der Löwe brüllte, versteckten sich schnell alle Tiere, da sie um ihr Leben bangten.

So verging eine lange Zeit. Einmal, als der Löwe wieder brüllte, sah ein Hase, wie alle Tiere davonrannten und sich versteckten. Er verstand nicht, was sie so erschreckte. Er fragte sie, was los sei, aber niemand gab ihm eine Antwort. Nur der Büffel, die Gazelle und der Wasserbock gingen etwas langsamer.

Der Hase fragte den Wasserbock, warum er flüchtete. Als der

Wasserbock ihm den Grund sagte, lachte der Hase aus vollem Halse und rief: "Ihr seid ja schöne Feiglinge!"

Dann ging der Hase zum Hais des Löwen, des mächtigen Königs. Dort begann er, den König zu beschimpfen und zu beleidigen. Er sagte: "Du häßliche Kreatur, du solltest tot sein." Da wurde der Löwe zornig, ein heftiger Streit begann und jeder beleidigte den anderen. Sie schrien und stritten so laut, daß es in weiter



Ein afrikanisches Märchen, ins Deutsche übersetzt von Wycliffe K. Akombo.

ferne zu hören war. Einige Tiere kamen neugierig näher, um zu sehen, wer sich hier so mit dem König überworfen hatte. Schließlich wurden die beiden Streitenden zur Ordnung gerufen und man beschloß einstimmig, daß am nächsten Morgen ein Kampf zwischen dem Löwen und dem Hasen stattfinden sollte.

Während der ganzen Nacht dachte der Hase darüber nach, wie er sich im Kampf verhalten sollte. Schließlich fiel ihm die Lösung ein. Er ging zur Bienenkönigin und bat sie, ihm ihre Soldaten zur Verfügung zu stellen. Am nächsten Morgen erhielt er von der Bienenkönigin einen Behälter voller Bienen und einen zweiten, gefüllt mit Milch und Blut. Als der Hase den Kampfplatz erreichte, war der Löwe schon da, und viele Tiere hatten sich versammelt. Auf die Frage, was er mitbrachte, antwortete der Hase, es sei Milch und etwas zu essen.

## AUGENBLICK

Schnell öffnete er den ersten Behälter und sagte: "Oh, dein Kopf ist abgefallen." Der Löwe sah erschreckt auf das Blut. Im selben Augenblick warf der Hase den zweiten Behälter nach dem Löwen, und die freigewordenen Bienen stachen den Löwen am ganzen Körper. Dieser rannte herum und schrie: "Oh, oh, tut das weh! Hase, es tut mir leid, du bist fortan der König!"

## 'Orchid Restaurant' eröffnet

IMMER MEHR erstklassige Restaurants entstehen in und um Mombasa; das neueste ist das "Orchid Restaurant" von Horst Vocke, der über nahezu 30 Jahre Erfahrung in der Hotellerie und Gastronomie verfügt, davon 16 in Kenia.

Im oberen Stockwerk eines Gebäudes am Mamba Drive in der Nähe des Reef Hotels befindet sich das auf allen Seiten offene Restaurant, das von einer ständigen Meeresbrise angenehm gekühlt wird. 50 verschiedene internationale Gerichte stehen auf der Speisekarte, darunter deutsche und indische Spezialitäten.

Horst Vocke kennt sich aus in der hohen Kochkunst. Er hat seinen Beruf in Deutschland erlernt und arbeitete dann für internationale Hotels und Restaurants in Schweden, in der Schweiz und in England, unter anderem im berühmten Savoy in London und im Opera Cellar in Schweden — beide zählen königliche Hoheiten zu ihren Gästen.

Im Orchid Restaurant wird Horst Vocke unterstützt von dem erfahrenen Küchenchef Boaz Okwako. Er hat 26 Jahre als Koch gearbeitet, davon 12 Jahre in den Tamarin Restaurants in Nairobi und Mombasa. Er ist auf Meeresfrüchte spezialisiert.

Im Orchid Restaurant beginnt man am besten mit einer delikaten Cashewnuß-Creme-Suppe aus Hühnerbouillon oder mit einer nahrhaften Erbsensuppe mit Frankfurter Würstchen.

Unter den Delikatessen-Vorspeisen ist besonders der "Airline Salat" zu empfehlen — eine volle Mahlzeit für Shs 65/-, bestehend aus grünem Salat, Käse, Avocado, einem gekochten Ei und

Schinken, an französischer Salatsauce mit Speckwürfelnchen.

Ausgezeichnet sind auch die Schweinerippchen, garniert mit "Pickles".

Die Spezialität des Hauses ist Fisch direkt aus dem Meer, mariniert, gewürzt und langsam weichgekocht. "Fisch sollte nicht zu lange gekocht werden," sagt Horst Vocke.

Für die vielen deutschen Touristen hat Horst eine deutsche Ecke auf der Speisekarte vorgesehen, falls sie nach einer Weile Heimweh nach ihrer einheimischen Küche haben sollten. Sehr beliebt ist Schweinebraten mit Rotkraut und Bratkartoffeln.

Unter den internationalen Gerichten gibt es Pfeffersteak mit Pilzcremesauce, Chateaubriand, oder Molo Lamm Kotelett Provencale. Horst Vocke besorgt die Einkäufe selbst und sucht nur die

beste Qualität und das zarteste Fleisch aus.

Die Desserts sind ungewöhnlich, zum Beispiel heiße Erdbeeren mit Orangensauce, flambiert mit Brandy, serviert mit Eiskrem. "Sabayon Orchid" schmeckt hervorragend — Eier und Zucker werden schaumig geschlagen, dann Kenya Cane und Rotwein hinzugefügt. Viel verlangt wird auch deutscher Schokoladenpudding mit Sahne.

Restaurant Manager ist Sylvester Nganga mit 17 Jahren Erfahrung in Spitzenhotels an der kenianischen Küste. Er hat verschiedene Wiederholungskurse besucht im Utali College in Nairobi, um über die neuesten Trends informiert zu sein.

Das Orchid Restaurant ist täglich geöffnet, mittags von 12.30 bis 14.30 Uhr, abends von 19 bis 23 Uhr.



HORST VOCKE (2.v.r.) in seinem neuen "Orchid Restaurant" mit seinen erfahrenen Mitarbeitern: Küchenchef Boaz Okwako (links), Restaurant Manager Sylvester Nganga und Oberkellner Joash Shatiba.