

**GEMSTONES LAPIDARY LTD**  
 Motor Mart Building, Moi Avenue  
 Telephone 221 174, Mombasa.  
 For Fine-Cut Gemstones:-  
 Ruby, Tsavorite, Tanzanite, Aquamarine  
 and 18K Gemstone Jewellery

**Dhausafaris, Krokodile, Schlangengrube, Stammestänze  
 sowie Fisch und Meeresfrüchte im Aquamarine Restaurant**



**AQUAMARINE**  
 The Seafood Restaurant  
 SITUATED AT KENYA MARINELAND  
 ON MTWAPA CREEK  
 OPEN 7 DAYS PER WEEK,  
 FULL SEAFOOD A LA CARTE MENU  
 TRY OUR  
 GOURMET ORIENTAL CORNER  
**"SIZZLING FRESH"**  
 TRANSPORT AVAILABLE  
 FOR RESERVATIONS AND ENQUIRIES  
 TEL: 486583/485248/485738.

Das Weltenschiff sinkt!  
 Experten geben auf. Sie auch?  
 Wir nicht. Wir kennen den Weg in die neue Zeit!  
 Kostenlose Information  
 UNIVERSELLES LEBEN e.V.-Abt. 11-17  
 Postfach 5643, 8700 Würzburg

**ZU VERMIETEN**  
 an der kenianischen  
 Nordküste in Mtwapa,  
 15km nördlich von Mombasa  
 zwei 2-Zimmer Cottages und  
 ein Wohn-Schlafzimmer  
 mit Swimmingpoolbenützung  
 (Dauermieter bevorzugt)  
 Interessenten kontaktieren  
 Telefon 485173 Mombasa

**DIE WELTBERÜHMTE FUJI-METHODE FÜR FARBFILM-ENTWICKLUNG JETZT AUCH IN MOMBASA ERHÄLTICH**  
 Alle Farbfilme werden entwickelt:  
**FUJI \* KODAK \* AGFA**  
 Für alle Ihre Farbbilder und Negative machen Sie Gebrauch von der neuesten FUJI-Technologie  
**KONTAKTIEREN SIE REAZ ALIBHAI**  
 TEL: 313589/313767 MOMBASA  
 Oder besuchen Sie das neue FUJI Laboratorium zur Entwicklung von Farbfilmen neben COASTWEEK, 1. Etage über der Grindlays Bank, Ecke Digostraße, Mombasa.

**ADVERTISING: Tel - 313767**

IM KENYA MARINELAND am wunderschönen Mtwapa Creek, das für seine verschiedenen Touristenattraktionen - Dhausafaris, Eingeborenendörfer, Aquarium, Krokodilteich, Schlangengrube und erstklassige Unterhaltung durch Stammestänze, Akrobaten, Feuerschlucker und Limbotänzer - berühmt ist, gibt es nun auch noch ein hervorragendes Fischrestaurant, das *Aquamarine*, mit einer orientalischen Ecke und offenen Küche.

Das makutibedeckte Restaurant ist sehr geräumig und geschmackvoll eingerichtet. Man betritt das Lokal durch eine Sansibar tür; die Innendekoration besteht zum Teil aus Holzschnitzereien, die im Makonde-Holzschnitzerdorf auf dem Kenya-Marineland-Gelände hergestellt wurden. Wandbehänge aus Bananenfaser und afrikanische Kiondos (Sisalkörbe) gehören ebenfalls zum gediegenen Dekor.

In der Mitte befindet sich ein Stand, schwer beladen mit einheimischen exotischen Früchten. Das Restaurant liegt direkt am Wasser. Man speist im Freien unter Palmen und blühenden Bäumen und Sträuchern und hat einen herrlichen Blick auf den Dhaufahren und die Wassersportaktivitäten im Mtwapa Creek.

Im *Aquamarine* haben innen und außen 90 Personen Platz. Nachts ist es von Laternen beleuchtet, und an den weiß verputzten Wänden dienen Muschelimitationen als Lampen, die das Restaurant in ein gedämpftes Rosalicht hüllen. Die romantische Atmosphäre wird durch sanfte Musik und Kerzenbeleuchtung untermalt. Alle Gerichte werden mit einer Blume dekoriert.

Gleich daneben ist das Dhausafari-Restaurant mit 140 Plätzen, das ausschließlich die Teilnehmer

**von NETA PEAL**

an den Dhausafaris verpflegt. Diese Dhaufahrten sind so beliebt, daß das Kenya Marineland nun über fünf Dhaus verfügt und eine sechste zur Zeit als schwimmendes Restaurant eingerichtet wird.

Täglich holt der Bus von Kenya Marineland Touristen von ihren Hotels ab für die Dhausafaris, die morgens um 9 Uhr beginnen. Die Dhaus segeln aufs Meer hinaus entlang der kenianischen Küste und kehren um 11 Uhr zum Marineland zurück, um das Aquarium, den Schlangenpark und Krokodilteich zu besuchen. Besichtigt wird auch das Eingeborenendorf, wo die Männer Holzschnitzereien anfertigen und die Frauen traditionelle Gerichte zubereiten. Die Besucher werden aufgefordert, Matoke, gerösteten Mais, Maharagwe, Kassawa in Kokosnuß und Chapatis zu versuchen. Zum Trinken gibt es Madafus und arabischen Kaffee.

Buntgekleidete Masaitänzer treten auf und eine Artistentruppe mit Feuerschluckern und Limbotänzern zeigt ihre Künste. Viele Touristen, Männer und Frauen, benützen die Gelegenheit und lassen ihr Haar von den einheimischen Friseursen in Zöpfchen flechten.

**GITARRE**

Es folgte ein Mittagessen im Dhausafari-Restaurant mit Saifisch, Mischkaki, Chicken Tika vom Holzkohलगrill und verschiedenen frischen Salaten und Früchten. Zum Abschluß wird arabischer Kaffee, gewürzt mit Kardamom, serviert.

Am Nachmittag geht die Dhausafari weiter den ruhigen, friedlichen Mtwapa Creek hinauf. Zur Unterhaltung an Bord gehört auch Gesang zur Gitarre.



VIEL VERLANGT IM *Aquamarine Restaurant* wird "Hummer Xavier". Küchenchef Harrison Mutinda, mit über 20 Jahren Erfahrung in der Hotellerie und Gastronomie, sucht zwei frische Hummer für dieses Gericht aus. Sie werden mit Zwiebeln, Knoblauch, Chili und Peperoni langsam gekocht und zum Schluß mit Cognac und mit frischem Rahm übergossen.

Manchmal werden während dem Unterhaltungsprogramm drei Dhaus zusammengebunden. Es ist eine einzigartige Gelegenheit für Fotografen, aber auch für Vogelfreunde.

Die Bootsfahrt endet um 15.30 Uhr, wenn der Kenya-Marineland-Bus die Passagiere am Landesteg erwartet und nach einem erlebnisreichen Tag in Mtwapa ins Hotel zurückbringt.

Sehr beliebt sind "Sundowner" Dhaufahrten auf dem Meeresarm. Die Gäste erleben einen afrikanischen Sonnenuntergang und können dazu einen erfrischenden Drink genießen. Diesen Stimmungsausflug sollten Sie nicht verpassen! Auch hier gibt es Unterhaltung an Bord und anschließend ein Abendessen im Restaurant, bestehend aus Krebsuppe, Chili-Garnelen, Meeresfrüchte-Teller, ferner Crepe Suzette zum Dessert.

Das *Aquamarine* hat eine große Weinkarte, die vom Hauswein bis zum Champagner reicht. Die Cocktailkarte enthält interessante Namen, darunter "Mombasa Relaxer" - eine Mischung aus Kenya Cane, Rum und Cognac Martell mit Orangen- und Passionsfruchtsaft, Zuckersirup, eisgekühlt serviert.

Das Restaurant ist täglich mittags von 12.30 bis 14.00 Uhr

und abends ab 19 Uhr geöffnet. Es ist auf Meeresfrüchte spezialisiert und offeriert rund 20 Hauptgerichte. Fische und Schalentiere werden täglich frisch von einheimischen Fischern gekauft.

**AUSTERN**

Besonders zu empfehlen als warme Vorspeise sind geräucherte Garnelen, saftig und pikant, serviert mit zwei verschiedenen Saucen. Die Garnelen werden im Kenya Marineland geräuchert und sind hervorragend. Es gibt 12 warme und kalte Vorspeisen, darunter frische Austern, geräucherte Forelle mit Meerrettichsauce, Hummer- und Krebsuppe sowie einen Meeresfrüchte-Auflauf.

Sehr beliebt unter den Hauptgerichten ist ein Meeresfrüchte-

Teller, bestehend aus gebratenem Hummer, Garnelen, Fischfilet, Krebs und Tintenfisch, alles gut gewürzt mit Knoblauch. "Kokosnuß Garnelen" werden in einer ganzen Kokosnuß serviert. "Dill Garnelen" werden mit Knoblauch, Zwiebeln und frischem Dill gekocht und mit Cognac und Sahne übergossen.

Unter den Fleischgerichten gibt es Pfeffersteak, mariniert und zubereitet in einer grünen Pfefferkornsauce.

Unter den 20 Spezialitäten "Sizzling Fresh" auf der Speisekarte, die jeden Monat gewechselt werden, gibt es Huhn mit Cashewnußen und Pilzen; ferner Sechuan Riesengarnelen und Tintenfisch mit Knoblauch und Soyabohnenpaste. Alle diese Gerichte werden mit "fried Rice" serviert.

Der dynamische Präsident von Kenya Marineland ist Joe Leichum; Managing Director ist Tony Pape und Restaurant Manager Peter M. Jamieson, vormals Manager im Cinnabar Restaurant (damals unter der Leitung von Kenya Marineland). Küchenchef ist Harrison Mutinda mit über zwanzig Jahren Erfahrung in der Hotellerie und Gastronomie, darunter Cinnabar und Harlequin, Mamba Village, Ocean Paradise Club und Vulcano Restaurant. Harrison hat auch an Fortbildungskursen im Utalii College in Nairobi teilgenommen, um über die neuesten kulinarischen Trends informiert zu sein.

Der orientalische Küchenchef ist Lu Pei-Chang, der einen Zweijahreskurs in chinesischer Küche, Schwerpunkt Spezialitäten aus Sechuan, in der Forward Catering School in Schanghai absolvierte und ein Universitätsdiplom in Material Management erwarb. Seit sechs Jahren ist er in der Verpflegungsindustrie tätig, davon zwei Jahre im Pingxian, Schanghai, und zwei Jahre als Küchenchef und Assistant Manager im China Paris Restaurant in Kampala, Uganda. Seine Spezialität sind die gut gewürzten Sechuan-Gerichte.

**SWISSAIR bestätigt Gewinn und Dividende**

OBWOHL 1991 ein schwieriges Jahr war für die meisten Fluggesellschaften, hat *Swissair* einen Nettogewinn von 48 Millionen Schweizerfranken (Kshs 960 Millionen) bestätigt und eine Dividendenausschüttung an

die Aktionäre gutgeheißen. Wie anlässlich der jährlichen Aktionärsversammlung bekanntgegeben wurde, hat die *Swissair* Gruppe, zu welcher auch Hotels und andere Dienstleistungsbetriebe gehören, einen konsolidierten Gewinn von 83 Millionen Schweizerfranken (Kshs 1,6 Milliarden) erwirtschaftet. Dieses gute Ergebnis für die Fluggesellschaft ist einestells zurückzuführen auf einen bedeutenden Rückgang des Defizits aus dem Flugbetrieb und andererseits auf die Gewinne aus den angegliederten Dienstleistungsbetrieben (zum Beispiel Abfertigung auf schweizerischen Flughäfen, Verpflegung und technischer Service für andere Fluglinien).

**DC-10**

Der gute technische Zustand der DC 10 Maschinen hat sich auch vorteilhaft ausgewirkt. Trotz der Gewinne bemerkte der Präsident von *Swissair*, Otto Loeffler: "Wir sind natürlich mit den Resultaten für 1991 nicht ganz zufrieden. Unter den gegebenen Umständen können wir aber trotz allem stolz sein auf unsere Leistungen."

**Gramlich Versicherungen**



Sonne, Strand und Safaris in Kenia genöß eine Incentive-Gruppe von der Maklerfirma Gramlich-Versicherungen aus Deutschland, angeführt von Herrn R. Gramlich, ihrem Managing Director (3.v.r.). Sie wohnten im Nyali Beach Hotel. Die United Touring Company (UTC) hatte ein volles Programm für sie arrangiert, einschließlich Flugsafaris nach Sansibar und Masai Mara. 2.v.l. Shafket Pervaiz, General Manager von UTC (Touring) Küste.